

چای در ایران

پژوهش مردم شناختی

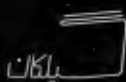
محمد میرشکرای

با همکاری

سیدعلی زیباکناری



به مناسبت نخستین جشنواره چای



۸۰۰۰ تومان

شابک: ۹۶۴-۹۰۵۵۶-۴-۹

ISBN:964-90556-4-9

چای در ایران

محمد میرشکرایی • با همکاری سیدعلی زیباییاناری



۶۹۹۰۶۷

نیزہ خاتون



کتابخانہ مخصوصی اہل سنت

چای در ایران

پژوهش مردم شناختی

محمد میرشکرای

با همکاری

سید علی زیباکناری

به مناسبت نخستین جشنواره چای

۱۳۷۸

میر شکرای، محمد، ۱۳۲۲ -
چای در ایران، پژوهش مردم شناختی/ محمد
میرشکرای، با همکاری علی زیباکناری. - تهران:
سازمان میراث فرهنگی کشور (پژوهشگاه)؛ رشت: نشر
کلیکان، ۱۳۷۸.
دوازده، ۲۲۰ ص. : مصور. - (انتشارات سازمان
میراث فرهنگی کشور (پژوهشگاه)؛ ۱۰۰)
ISBN 964-90556-4-9:
فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیپا.
"به مناسبت نخستین جشنواره چای".
کتابنامه: ص. ۱۶۱ - ۱۷۳.
۱. چای -- ایران. ۲. چای -- آداب و رسوم.
۳. چای. الف. زیباکناری، علی. ب. سازمان میراث
فرهنگی کشور. (پژوهشگاه). ج. عنوان.

۶۳۳/۷۲۰۹۵۵

SB۲۷۲/الف۱۹م۹

۵۵۰۵-۷۸م

کتابخانه ملی ایران



چای در ایران، پژوهش مردم شناسی

تألیف: محمد میرشکرائی، با همکاری سید علی زیباکناری
ناشر: سازمان میراث فرهنگی کشور/ نشر گیلکان
چاپ اول: ۱۳۷۸
تعداد: ۲۰۰۰ نسخه

عکس روی جلد: چای دورنگ از امیر سعید گرجی
تنها مشخصه فرهنگی چای که ویژه ایران است.
حروفچینی و صفحه آرایی: دفتر نشر فرهنگ اسلامی (تهران)
لیتوگرافی، چاپ و صحافی: گیلکان (رشت)

ظارت فنی: سرویس ایمانی نامور
نشانی تهران: اداره کل آموزش، انتشارات و تولیدات فرهنگی، تلفن: ۸۹۰۶۲۲۳
رشت: نشر گیلکان، صندوق پستی ۴۱۶۳۵-۱۷۳۵
کلیه حقوق برای سازمان میراث فرهنگی کشور و نشر گیلکان محفوظ است.

شابک: ۹۶۴-۹۰۵۵۶-۴-۹ ISBN: 964-90556-4-9

با یاد

شادروان سیدعلی زیباکناری

همکار بزرگوار و پژوهشگر هنرمندی که در نخستین

روزهای تحقیق از حضور ارزشمندش محروم شدیم.

خوردن و آشامیدن، به عنوان یک نیاز ابتدایی انسان، در مناطق مختلف جهان به تناسب شرایط و امکانات موجود، صورتهای گوناگون و کیفیاتی فراتر از یک نیاز زیستی پیدا کرده، و در جایگاهی فرهنگی قرار گرفته است. از این رو مطالعه انواع نوشیدنی‌ها و غذاهای محلی و سنتی، هم، در جهت شناخت فرهنگی جاری، و هم از نگاه تاریخی، دارای اهمیت قابل ملاحظه‌ای است. علاوه بر آن دستاوردهای مطالعات جامع در این زمینه‌ها، می‌تواند در برنامه‌ریزی‌های فرهنگی - اقتصادی کشور نیز نقشی کارآمد داشته باشد.

چای با توجه به گستره وسیع مصرف آن در همه مناطق کشور و در مناسبت‌های مختلف، با انگیزه‌های یاد شده و نیز با هدف پژوهش پایه برای ایجاد موزه چای، در چارچوب برنامه‌های پژوهشی مردم‌شناسی سازمان میراث فرهنگی مورد مطالعه قرار گرفت. کتاب حاضر حاصل این پژوهش در مناطق گوناگون کشور می‌باشد.

پژوهشکده مردم‌شناسی

مهرماه - ۱۳۷۷

یکی از اهداف اصلی و اساسی "نشر گیلکان"، چاپ و انتشار سلسله کتابهایی در خصوص محصولات مهم کشاورزی گیلان و مازندران می باشد که تحت عنوان "مجموعه ۷ محصول" برای آشنایی با فرهنگ اجتماعی - زراعی مردم شمال ایران در نظر گرفته شد نخستین کتاب از این مجموعه چند سال پیش زیر عنوان "صدای شالیزار" چاپ شد که به برنج اختصاص داشت. این مجموعه که شامل تعرفه ۷ محصول از محصولات عمده و سنتی استان های گیلان و مازندران است هر بار به محصولی خاص از منطقه اختصاص می یابد.

اینک جای خوشحالی است که در کتاب حاضر، اگر چه دیر اما به واقع، به دومین محصول عمده شمال کشور یعنی چای بویژه از منظر مردم شناختی پرداخته می شود. نشر گیلکان همچنین امیدوار است در فرصت های مقتضی دیگر به معرفی دیگر محصولات کشاورزی نیز دست یازد.

نشر گیلکان

فهرست مطالب

دربارۀ این پژوهش	۱
قصه‌ها و افسانه‌های چای	۹
نام و زادگاه چای	۱۳
نام چای	۱۵
زادگاه چای	۱۷
تحول و گسترش مصرف چای، در جهان	۱۹
دوره اول - استفاده دارویی و تخدیری	۲۱
دوره دوم - تحول در مصرف و کشت چای	۲۳
دوره سوم - ورود چای به بازارهای جهانی	۲۴
دوره چهارم - توسعه کشت و صنعتی شدن چای	۲۵
پیشینه چای، در ایران	۲۷
چای از ایران به اروپای شرقی رفت	۳۲
چای ختایی خانه	۳۲
سماور ساززن	۳۶
کیفر چای خوردن	۳۷
اولین سماور ذغالی در هریس	۳۷
دعوت ناصرالدین شاه به چای، در فرنگ	۳۸

تاریخچه کشت و تولید چای، در ایران.....	۴۱
نخستین بذرهای چای از چین آمد و در اصفهان کشت شد	۴۳
اقدامات کاشف السلطنه و آغاز کشت چای.....	۴۴
چای و مناسبات تولید کشاورزی در ایران	۵۱
کشت چای و مناسبات تولید کشاورزی	۵۳
تقسیم کار.....	۵۵
اشتغال زایی.....	۵۷
کشت و تولید چای	۵۹
الف) کشت و ازدیاد بوته چای.....	۶۱
۱. کشت یا بذر افکندن.....	۶۲
خزانه	۶۲
۲. قلمه زدن	۶۴
۳. پیوند زدن.....	۶۶
پیوند اسکنه ای	۶۶
پیوند شکمی	۶۷
۴. خوابانیدن شاخه.....	۶۷
ب) برداشت محصول (برگ چینی).....	۶۸
چین بهاره.....	۶۸
چین تابستانه.....	۶۹
چین پاییزه	۶۹
ج) داشت	۷۱
شخم	۷۲
وجین.....	۷۳
هرس	۷۵
آبیاری.....	۷۷
زه کشی.....	۷۹

فهرست مطالب یازده

۷۹	کود
۸۰	(د) فراوری
۸۳	پلاس
۸۴	مالش
۸۶	تخمیر
۸۶	بودادن (خشک کردن)
۸۸	گونه‌های فراورده چای
۹۱	خواص و موارد مصرف چای
۹۳	چای، ماده مخدر
۹۴	چای، ماده خواب‌شکن
۹۵	چای، دارو و درمان
۹۷	نرم کردن گوشت
۹۸	رنگ
۹۹	کاربردهای جنبی
۹۹	پیش‌گیری از غریب‌گز
۹۹	تشخیص فردخطاکار
۱۰۱	چای، نوشیدنی‌های دیگر و چاشنی‌های چای
۱۰۳	چای جانشین چه نوشیدنی‌هایی شد؟
۱۰۶	عطر و طعم (چاشنی) چای
۱۰۷	عطر چای
۱۰۷	چاشنی‌های چای
۱۰۸	ثرش یا چای ترش
۱۱۱	شیوه‌های مصرف چای
۱۱۳	دم کردن چای
۱۱۶	چای را با چه چیزهایی می‌خورند
۱۱۹	چای خوب باید چگونه باشد؟

- ۱۲۰ بساط و وسایل چای
- ۱۲۱ سماور
- ۱۲۳ ظرف‌های چای‌خوری
- ۱۲۴ آداب و شیوه‌های پذیرایی چای در خانه
- ۱۲۶ پذیرایی چای در قهوه‌خانه
- ۱۲۶ پذیرایی چای در مجالس عمومی
- ۱۲۸ آداب چای خوردن
- ۱۳۱ باورها، آداب و مراسم
- ۱۳۴ مراسم چای در ژاپن
- ۱۳۵ چای و مراسم، در ایران
- ۱۳۵ هدیه غنچه چای
- ۱۳۶ گرو گرفتن استکان روضه‌سرا
- ۱۳۶ شیر چای خوردنک
- ۱۳۶ چای مصلحت
- ۱۳۸ چای دورنگ، یک شیوه خاص ایران
- ۱۴۱ چای در ادب شفاهی
- ۱۴۳ ترانه‌ها
- ۱۴۹ چیستان‌ها
- ۱۵۱ زیانزد (ضرب‌المثل) ها
- ۱۵۲ روایت‌ها و حکایت‌های چای
- ۱۵۵ چای، یک نشانه فرهنگی
- ۱۵۹ یادداشت‌ها
- ۱۷۵ تصاویر
- ۲۰۵ نمایه همگانی

درباره این پژوهش

چای در دو بعد تولید و مصرف دارای جایگاه فرهنگی و حیثیت مطالعه مردم شناختی است و به ویژه در بعد مصرف اهمیت فرهنگی بیشتری دارد. چای اگرچه یک نوشیدنی بومی سرزمین ما نیست، اما طی مدت نسبتاً کوتاهی که از عمومیت مصرف آن در ایران می‌گذرد، به صورت یکی از اقلام عمده مصرفی مردم در سراسر کشور درآمده است؛ و در همه جا، در خانه، در محل کار، در مراسم، و نیز در میان طبقات و قشرهای مختلف رواج چشمگیر دارد. حتی در مواردی وارد ضرب‌المثلها و دیگر صورتهای ادب عامه شده و با آداب و رفتارهای خاص سنتی همراه گشته است. به بیان دیگر دقیقاً جایگاه یک نوشیدنی سنتی را پیدا کرده و جای همه نوشیدنی‌های نظیر خود را که پیش از آن معمول بوده‌اند، و در این پژوهش به آن‌ها نیز کم و بیش پرداخته می‌شود، گرفته است. اما با وجود همه‌گیر شدن و به درجه‌ای، فرهنگی شدن مصرف آن، هنوز نتوانسته است در عرصه کشت و تولید، جایگاهی همسنگ گندم و برنج پیدا کند، و با این گونه کشت‌ها که در بطن فرهنگ مردم نشسته‌اند، فاصله بسیار دارد.

با وجود این، در کنار و به موازات مطالعات فنی و اقتصادی مربوط به تولید، توزیع و مصرف چای، بررسی تاریخ و وضعیت فرهنگی امروز آن نیز ضروری است. چای تاکنون از این دیدگاه کم‌تر مورد توجه قرار گرفته

است. در صورتی که به سبب اهمیت اقتصادی که داشته است، پژوهشگران و سازمان‌های موظف، در زمینه‌های فنی و اقتصادی، تحقیقات متعدد انجام داده‌اند؛ و مراحل مختلف کشت و برداشت، فرآوری، و عرضه و توزیع چای و رشد و توسعه آن را بررسی نموده‌اند. به ملاحظه این ضرورت، پژوهش موضوع کتاب حاضر در برنامه‌های مدیریت پژوهش‌های مردم‌شناسی سازمان میراث فرهنگی کشور قرار گرفت، و در شمار برنامه‌های مصوب سال ۱۳۷۰ میراث فرهنگی استان گیلان، به مرکزیت این استان، در سطح کشور انجام شد.

در این پژوهش، پیشینه تاریخی ورود چای به ایران، شیوه‌ها و موارد مصرف، تاریخچه و چگونگی کشت و تولید، و به طور کلی، جایگاه فرهنگی چای و اشیاء و ابزارها و وسایل مربوط به مراحل مختلف کشت و برداشت تا مصرف آن، مورد بررسی قرار گرفته است. همچنین پژوهش نگاهی دارد به چگونگی پیدایش و رواج چای در مناطق مختلف جهان.

تحقیق را از گیلان آغاز کردیم و از کار جمعی چیدن چای. با چایکاران در مراحل مختلف فعالیت‌هاشان همراه شدیم؛ پای صحبتشان نشستیم، از شیوه‌های پیشین تا راه و روش‌های امروزی را در کشت و برداشت، و مراحل آماده سازی تا تبدیل آن به چای قابل مصرف، جویا شدیم. وسایل قدیمی تولید را در خانه‌ها و در باغات چای سراغ گرفتیم. و مراحل تحول و پیشرفت کار را از زبان تجربه اندوختگان و کهنسالان شنیدیم. در خانه و قهوه‌خانه، در دکان و بازار، سرکشتگاه زارع و همراه آبیاری و چوپان، در رسم‌های کار و آئین‌های جشن و سوک، در دیدارهای خانوادگی، در بازار هفتگی و در همه و همه جا روش‌های تهیه و نوشیدن چای را دیدیم، و گفتنی‌ها را در این باره، و خاطره‌ها را از زبان پیرمردان و

پیرزنان، شنیدیم. و به همین گونه در مناطق گوناگون کشور. همزمان با این مرحله و به اصطلاح مرحله مشارکت در کار و زندگی مردم و تهیه اسناد و مدارک، مرحله دیگر کار، یعنی مطالعه کتابخانه‌ای و بررسی اسناد مکتوب، اعم از مقالات و نوشته‌های زمان حاضر تا سفرنامه‌های جهانگردان و متون کهن فارسی و غیره را بررسی کردیم. همه اطلاعات فراهم شده را در برگه‌های پژوهشی وارد نمودیم و سپس طبقه‌بندی کردیم. خود این فراهم آمده‌ها، به ما گفتند که ادامه راه را در تنظیم و تدوین کتاب چگونه باید برویم. چنان کردیم و همین شد که اکنون پیش روی شما است و بی تردید ناگفته‌ها و جامانده‌ها، بسیار است.



در انجام این پژوهش، و در همه مراحل یاد شده، از همکاری‌های صمیمانه دوستان بسیاری بهره‌مند بودیم. به ویژه باید از همراهی‌های دوست ارجمند، دکتر رزازی، مدیریت محترم میراث فرهنگی استان گیلان، که با علاقمندی و جدیت، همه مراحل کار را پی‌گیری کردند، و از یاری‌های همکارانشان، و نیز همگامی‌های صمیمانه مسئولان سازمان چای کشور یاد کنیم.

محققان ارجمند و دوستان مهربان، علی اکبر حمیدی، بهروز وجدانی، عباس فیضی، حمید تاج‌الدینی، علیرضا فرزین، احد زمانی، مجید رمضان‌فر، محمد مکاری، عباس تراب‌زاده، پرویز خودش، دکتر خادمی ندوشن، مهدی آقایی، فرهاد و رهرام، خدیجه امامی، مهرالزمان نوبان و شهلا جواهری در موارد مختلف در تهیه اطلاعات و اسناد و مدارک همراهی داشته‌اند، که هر کدام به جای خود در متن کتاب خواهد آمد، و شایان سپاس و قدردانی است. بسیاری از عکس‌ها دستاورد تجربه و هنر دوستان گرامی علیرضا فرزین، سعید محمودی از ناوه، جواد علی‌زاده و

ناصر میزبانی است، و آنچه که به چشم دوربین عکاسی نمی آمد، با قلم طراحى دوست هنرمند غضنفر چاردولی بر صفحه کاغذ جان گرفت، همکار خوبمان خانم نوبان زحمت نمایه سازی کتاب را بر عهده گرفتند و سرانجام یاد کردنی است تلاش و پی گیری همکار ارجمند فرامرز طالبی در تدارک چاپ این کتاب. بدون یاری و همراهی همه این عزیزان، این کار سامان نمی یافت.

محمد میرشکرانی

آذرماه ۱۳۷۷

قصه‌ها و افسانه‌های چای

قصه‌ها و افسانه‌های چای

پیدایش چای و رواج آن در سرزمین‌های مختلف، با شرح و روایت‌هایی افسانه‌وار همراه است. که برخی از آنها سیمایی اسطوره‌ای دارند. بنا به یک افسانه کهن چینی:

«باری دارما، فیلسوف پرآوازه چین، شبی تا دیرگاه به مطالعه و جستجو در مطلب مهمی مشغول بود. هنگامی که احساس کرد خستگی و خواب بر او چیره می‌شود، مژه‌هایش را دانه‌دانه کند و به زمین انداخت تا از هجوم خواب در امان بماند. اما سرانجام خواب او را از پادر آورد. بامدادان از جایی که مژه‌های او بر زمین ریخته بود، گیاهی روید که باری دارما با جوشاندن برگهای آن، نوشابه‌ای مطبوع به دست آورد و با آشامیدن آن خواب را مغلوب ساخت و توانست شبها به کار خود ادامه دهد...»^۱

مضمون این افسانه در یک روایت هندی چنین نقل شده است:

«چای از زمینی رویده که یکی از مرتاضان هند پلک چشمش را با قیچی چید و به زمین انداخت، از خشم این که چرا روی هم آمده و او را به خواب کرده است و دوره ریاضتش را برای خواب نرفتن قطع نموده. [است]. ژاپنی‌ها این افسانه را به بودا نسبت می‌دهند و

چینی‌ها به یکی از پادشاهان خود که ۲۷۰۰ سال پیش از میلاد می‌زیسته است، منسوب می‌دارند.^۲

و بنا به یک افسانه دیگر چینی :

«... یک روحانی بودایی چینی، در بازگشت از سفر هندوستان، تخم چای را از یک همتای هندی خود گرفت و به چین آورد و آن را در معبد بودایی‌ها کاشت. او برای اولین بار در چین یک فنجان چای به افتخار همکار هندی‌اش نوشید و پس از آن چای جزو سنت‌ها و مراسم مذهبی بودایی‌های چین شد و در این سرزمین رواج یافت.»^۳

ابوریحان بیرونی در کتاب «صیدنه» به نقل از دو کتاب دیگر، «اخبار چین» و «قربادین جندی» آورده است:

«... چای از انواع نبات‌ها است و معدن او در بلاد چین است و او را در بلاد چین قرص‌ها کنند و به اطراف برند. و چنین گویند که سبب معرفت آن نبات آن بود که پادشاه چین بر یکی از خواص حضرت خود خشم گرفت. مثال داد تا او را از حضرت او نفی کردند و در کوه‌ها بگذاشتند و آن شخص زردچهره بود و معلول. روزی از غایت گرسنگی بر اطراف کوهی می‌گشت تا ناگاهی این نبات را بیافت و غذای خود از او ساخت تا در مدت اندک آثار صحت و حسن صورت او به تمام و کمال ظاهر شد و او همچنان بدان مداومت می‌نمود و در کمال قوت و حسن صورت او می‌افزود تا یکی را از مقربان حضرت آن پادشاه بر او گذر افتاد و حال او از آن جنس معاینه کرد و خبر او به پادشاه رسانید و از تبدل حالت و هیأت آن شخص خبر داد. پادشاه از آن حال متعجب شد و مثال داد تا بی‌توقف او را به حضرت حاضر آوردند. چون پادشاه صورت او بدید هرچند نگاه کرد از غایت تفاوتی که در منظر او پدید آمده بود، نتوانست شناخت تا از حال او سؤال کرد و از سبب صحت او

استکشاف نمود و او ماجرا تقریر کرد و خاصیت آن نبات را شرح داد. چون خاصیت آن گیاه، او را معلوم شد، اطباء آن را در معرض تجربه آوردند تا تمامت منافع او معلوم کردند و او را در ادویه به کار بردند.^۴

ورود چای به اروپا هم خالی از حادثه و حکایت نیست. می‌گویند حدود دویست سال پیش یک کشتی بازرگانی انگلیسی که حامل چای بود، در دریای شمال دچار توفان می‌شود؛ امواج دریا آن را به یکی از نقاط ساحلی آلمان می‌کشاند. ساحل‌نشینان آلمانی کشتی بی‌ناخدا را درمی‌یابند و آن را پر از نوعی برگهای خرد و خشک و سیاه رنگ و معطر می‌بینند. آنها را به خانه می‌برند و با روغن سرخ می‌کنند. اما غذای خوشایندی از آن حاصل نمی‌شود.

آنگاه مقداری از آن را به پایتخت می‌فرستند؛ و سرانجام پس از بررسی‌ها و جستجوهای بسیار، راز چای و تجارت آن آشکار می‌شود.^۵ در مناطق جنوبی ایران هم برای ورود چای حکایت‌هایی برسر زبانها است. در روستای «هلیله» بوشهر، پیرمردی که حدود هفتاد سال را سپری کرده بود، درباره چای نقل می‌کرد که گفته‌اند صندوقی از دریا بالا آمد، داخلش چای بود، ندانستند چیست. آن را پختند، نتوانستند بخورند، تا اینکه انگلیسی‌ها در زمان رئیسعلی آمدند و گفتند چای است و طریقه استفاده از آن را یاد دادند.^۶

یکی از اهالی بوانات فارس می‌گفت، تخم چای را یک نفر در داخل عصایش جاسازی کرد و پنهانی از هندوستان به ایران آورد.^۷ در مرو دشت فارس پیرمردی نقل می‌کرد که چوب کوتاهی را که درویشان در دست می‌گرفتند، چوب چای یا چوب فلفل می‌گفتند.^۸ شاید در نقل پیرمرد مرو دشتی نشانی از جاسازی تخم چای در چوبدستی درویشان وجود داشته باشد.

نقل پیرمرد اهل «هلیله» بوشهر نیز باید صورت دیگری باشد از گرفتار شدن کشتی انگلیسی حامل صندوقهای چای در توفان دریای شمال و رفتن چای به آلمان. و چای همچنان که جهانی شده، شرح و نقل‌های خود را نیز همه جا به همراه برده است.

نام وزادگاه چای

نام چای

نام چای در زبانهای مختلف جهان از دو واژه چینی «چا - ča» و «تای - tay» گرفته شده است. کشورهای اروپایی که در جریان روابط تجاری و از راههای دریایی جنوب شرقی چین با این کشور مربوط بودند، واژه «تای» را که در آن مناطق معمول بود، به سرزمینهای خود بردند، و صورت‌های مشتق از این واژه امروزه در زبانهای انگلیسی، فرانسه، آلمانی، هلندی و دیگر زبانهای اروپایی به کار می‌رود. مثل «تی - tea» در انگلیسی، «ت - thé» در فرانسوی و غیره. اما همسایگان آسیایی چین که از راه مرزهای شمالی، شرقی و غربی با چین ارتباط داشتند، واژه «چا» را گرفتند و امروزه صورت‌های مختلف آن در زبانهای فارسی، ژاپنی، ترکی، هندی و روسی برای نامیدن گیاه و نوشابه دم کرده چای معمول است.^۹

در دو واژه یادشده چینی نیز صامت‌های آغازی «č» و «t»، دو بستواج سایشی و انسدادی هستند که از لحاظ شیوه و محل تولید بسیار نزدیکند، و ممکن است هر دو حاصل تحول آوایی اصل یگانه‌ای باشند. دیگر صورتهای چینی کلمه، مانند «dzha» در چینی میانه و «dze» در یکی از گویش‌ها^{۱۰} نیز با صامت انسدادی d شروع می‌شوند که از لحاظ مختصات آوایی به č و t نزدیک است. بررسی دقیق این امر محتاج آگاهی از خصوصیات و مراحل تحول زبان چینی و ویژگی‌های آوایی آن است.

با توجه به نقل ابوریحان در کتاب «صیدنه» که به هزار سال پیش مربوط می‌شود، واژه نام چای به همان صورت چینی «چا» وارد زبان فارسی شده است: «چا، نوعی است از انواع نبات و معدن او در زمین چین است...»^{۱۱} افزوده شدن مصوت «ی» به آخر کلمه ممکن است دو علت داشته باشد.

۱. در ایران، چای بیشتر به «چای ختایی» معروف بوده است و به احتمال «ی» که نقش مصوت میانجی بین دو کلمه «چا» و «ختایی» را داشته، پس از افتادن کلمه دوم، در جای خود باقی مانده است.

۲. روان کردن تلفظ سنگین مصوت پایانی «a».

امروزه در ایران و در زبان فارسی واژه چای به مفهوم گیاه چای، برگ سبز چای، چای خشک و نیز، دم‌کرده چای به کار می‌رود، و در صورتی که تمایز مفهوم، ضروری باشد واژه‌های بوته، برگ، قوطی، استکان، پیاله و سایر ظرف‌های مورد استفاده در چای‌خوری، به آن افزوده می‌شود.

نام علمی گیاه چای «*camellia sinesis*» است و در فرهنگ‌های گیاه‌شناسی با این نام ثبت می‌شود.^{۱۲}

زادگاه چای

قدمت استفاده از چای و کشت و تولید آن، بنابر پژوهش‌های محققان به حدود پنج هزار سال پیش می‌رسد.^{۱۳} در افسانه‌های کهن دیدیم، و از بررسی گسترش نام چای و شواهد تاریخی دیگر نیز برمی‌آید، که سرزمین اصلی چای، کشور چین است. اما در این که چای بومی کدام منطقه از این کشور پهناور باشد، نظرات متفاوتی وجود دارد. عده‌ای از محققان پس از تحقیقاتی که به یافته شدن بوته‌های وحشی چای در منطقه

نام و زادگاه چای ۱۷

«ینان» از بخش‌های جنوب غربی چین انجامید، زادگاه چای را منطقه‌ای از چین می‌دانند که از شمال به دره رودخانه یانگ تسه یانگ، از جنوب به هندوچین، سیام و برمه، از مشرق به ینان، و از مغرب به آسام محدود می‌شود. برخی از محققان نظر دیگری دارند؛ آنها بوته‌های یافته شده را بقایای زراعت چای در صدها سال پیش از آن می‌دانند و احتمال می‌دهند که بوته‌های وحشی چای بومی سرزمین‌های شمالی چین باشد.^{۱۴} برخی نیز آسام و شمال هندوستان را سرزمین اصلی چای می‌دانند.

تحول و گسترش مصرف چای، در جهان

تاریخ گسترش و تحول و پیشرفت کشت چای، با نوع استفاده از آن، با روابط چین و کشورهای دیگر، و نیز با توسعه روابط تجاری بین شرق و غرب و رقابت‌های اقتصادی دولت‌ها، رابطه تنگاتنگ دارد. محققان تاریخ تحول و رشد تولید چای را به چهار دوره اصلی تقسیم کرده‌اند.^{۱۵}

دوره اول - استفاده دارویی و تخدیری...

دوره دوم - تحول در نوع مصرف و کشت چای

دوره سوم - راه یافتن چای به بازارهای جهان

دوره چهارم - توسعه کشت و صنعتی شدن تولید چای

دوره اول - استفاده دارویی و تخدیری

چای از آن زمان که مردم چین خواص آن را دریافتند، تا حدود بیش از دوازده قرن پیش (اواخر قرن هشتم میلادی)، به عنوان یک گیاه و ماده دارویی و آرام‌بخش شناخته می‌شد و در شمار اقلام عمده صادرات چین به حساب می‌آمد، صدور آن نیز در انحصار دولت و پادشاه چین بود. بنابر نقل ابوریحان از کتاب اخبار چین:

«... خراج آن موضع [تهیه چای] به خزانه ملک بازگردد و بیع و شرای جاء [چای] حرام است در آن موضع، مگر با پادشاه آن حضرت. و حکم ایشان در حق آن کس که بی‌اجازت و فرمان ملک نمک یا نبات

جاء بخرد و بفروشد یا بدزد، آن است که آن کس را بکشند و... و
دخل این مواضع که گفتیم با دخل معادن زر و نقره خاص مرآن
پادشاه راست...»^{۱۶}

و هم او از کتاب «قربادین جندی» نقل می‌کند که:

«... از انواع نبات‌ها است و معدن او در بلاد چین است و او را
[چای را] در زمین چین قرص‌ها کنند و به اطراف برند...»^{۱۷}

«... و طایفه‌ای که او را [چای را] به زمین تبت برند در عوض
قیمت او جز مشک نگیرند...»^{۱۸}

در متون یاد شده به خاصیت تخدیری چای نیز اشاره شده است. شاید از
این جهت چیزی بوده است شبیه تریاک (شیره خشخاش) قبل از آن که
مصرف گسترده تخدیری پیدا کند. در نوشته ابوریحان، کیفیت و کاربرد
تخدیری آن با بنگ مقایسه شده است:

«... و طایفه‌ای که در نواحی چین به منبت این نبات رسیده‌اند، چنین
گویند که مقرر پادشاهان ایشان در شهر «ینجو» است و در میان این
شهر وادی‌ای است و آبی بزرگ در او می‌رود، چنان که دجله است در
میان بغداد و بر هر دو طرف وادی خماران باشند و خانه ایشان در آن
موضع است که جاء خورند، چنانکه در زمین هند بنگ را در مواضع
معلوم سبز خورند...»^{۱۹}

از چای برای دفع مضرات شراب نیز استفاده می‌شده است.
ابوریحان در این باره می‌نویسد: «... و از این جهت او را [چای را] به
زمین تبت برند، زیرا چه عادت اهل تبت آن است که خمر بسیار
خورند و دفع مضرت او را هیچ دارویی از او [چای] نافع‌تر
نیست...»^{۲۰}

دوره دوم - تحول در مصرف و کشت چای

این دوره با تحول در نوع مصرف چای آغاز گردید، و ضمن تداوم موارد مصرف یادشده، نوشیدن چای به عنوان یک نوشابه آرام‌بخش و مفرح، در میان طبقات اشراف و اعیان چین معمول شد و به تدریج عمومیت پیدا کرد. در نتیجه افزایش میزان مصرف، کشت چای رونق گرفت، و چایکاری و تولید چای به یک فعالیت عمده کشاورزی تبدیل گردید. حدود ۱۲۲۰ سال پیش (۷۸۰ میلادی برابر نیمه قرن دوم هجری) «لویو» نویسنده چینی، کتابی درباره شیوه‌ها و چگونگی کشت و تولید چای نوشت. این کتاب قدیم‌ترین و نخستین اثر مکتوب شناخته شده، در این زمینه است و نسخه اصلی آن در کتابخانه مرکزی لندن نگهداری می‌شود.^{۲۱} کتاب لویو سند رواج کشت و تولید چای در چین آن روزگار است، که بی‌تردید متکی بر تجربیات کهن‌تری است و پدید آمدن آن، باید پاسخ به یک نیاز عمومی در آن زمان بوده باشد. بنا به نوشته لویو با وجود رونق چای‌کاری تبدیل برگ سبز چای، به چای قابل مصرف در دوره او هنوز به شیوه ابتدایی انجام می‌شده است. کشاورزان برگ سبز چای را در آفتاب پلاس می‌کردند، آن را با دست مالش می‌دادند و تبدیل به چای قابل مصرف و قابل عرضه به بازار می‌نمودند.

منابع نقل کهن‌ترین خبرهای مربوط به چای در متون فارسی، مانند قرابادین جندی، اخبارچین، صیدنه ابوریحان، ذخیره خوارزم‌شاهی و مخزن‌الادویه عقیلی خراسانی و غیره نیز با فاصله زمانی کوتاهی به همین دوره می‌رسد.

در این دوره کشت و تولید چای همچنان در انحصار کشور چین بود، و این انحصار تا حدود هزارسال بعد نیز استمرار یافت. با وجود این در کشورهای همسایه چین، کم‌وبیش کشت چای معمول شد. از جمله

کشاورزان ژاپن از حدود قرن سوم هجری برابر قرن نهم میلادی به ایجاد باغهای چای پرداختند.^{۲۲}

دوره سوم - ورود چای به بازارهای جهانی

این دوره همزمان است با حضور اروپائیان در عرصه‌های بازرگانی کشورهای مشرق زمین. ابتدا پرتغال و سپس هلند، در مناطقی از چین و بخصوص در «کانتون»، تجارت چای و ابریشم را در دست گرفتند. پس از آنها، انگلیس از طریق کمپانی هند شرقی که نمایندگی‌هایی در نقاط مختلف چین برقرار کرد، به تدریج رقیبان خود را کنار زد و تجارت و صدور چای و ابریشم را از چین به اروپا و کشورهای دیگر به طور کامل در اختیار گرفت. در اوایل قرن هیجدهم میلادی، (برابر قرن دوازدهم هجری) چین و انگلیس قرارداد یک معامله پایاپای را امضا کردند، که برابر آن، چای چین با شمش‌های نقره مبادله می‌شد. با بالارفتن مصرف چای در انگلستان، و کاهش روزافزون ذخیره نقره، دولت انگلیس تصمیم به لغو قرارداد یاد شده گرفت و کمپانی هند شرقی از تحویل نقره در برابر چای خودداری نمود و به جای آن تولیدات تریاک هندوستان و افغانستان را که زیر سلطه و نفوذ انگلیس بودند، به بازرگانان چینی تحویل داد. این اقدام به جنگ بزرگی میان چین و انگلیس انجامید که در تاریخ به جنگ تریاک شهرت دارد.

به هر حال در این دوره رواج چای به عنوان یک نوشیدنی مطلوب، موجب افزایش سطح زیر کشت آن شد و تولید چای در حد یک صنعت کشاورزی ارتقاء یافت.

دوره چهارم - توسعه کشت و صنعتی شدن چای

پس از جنگ ترپاک، ۱۸۴۲-۱۸۴۰ انگلیس نفوذ خود را در چین از دست داد و به دنبال آن توسط کمپانی هند شرقی که طی سال‌های حضور در چین تجربیات و مطالعات قابل ملاحظه‌ای در کشت و تولید چای داشت، به ایجاد و توسعه صنعتی تولید چای در هندوستان و سیلان پرداخت. هلندی‌ها نیز به اقدامات مشابهی در اندونزی دست زدند. به زودی مناطق وسیعی در این کشورها به باغ‌های بزرگ چای تبدیل گردید. با اجرای این سیاست، انگلیس به تدریج خرید چای را از چین قطع کرد و همزمان به بازاریابی برای محصولات چای هندوستان و سیلان در کشورهای دیگر اقدام نمود، و برای افزایش میزان مصرف چای به مقابله با تولید و مصرف قهوه پرداخت. قابل ملاحظه است که همزمان با اجرای این سیاست، قارچ‌های بخصوصی موجب از بین رفتن محصولات قهوه سیلان می‌شود، و در نتیجه اتفاقی از این گونه، در منطقه «ناتال» آفریقا نیز قهوه از بین می‌رود و در هر دو جا چای جایگزین آن می‌شود.^{۲۳}

به این ترتیب در نیمه دوم قرن نوزدهم، با توسعه کشت و صنعت چای، مرکزیت تولید آن از چین به کشورهای هند و سیلان انتقال یافت و چین با وجود داشتن وسیع‌ترین زمین‌های زیرکشت چای، از لحاظ صادرات در مرتبه بعد از این کشورها قرار گرفت. در روسیه نیز در اواخر قرن نوزدهم کشت چای توسط دولت در قفقاز معمول شد. در این دور، چای به بسیاری از کشورهای جهان راه یافت، زراعت آن در آمریکای جنوبی، آفریقا و آسیای غربی معمول شد، و در بخش بزرگی از جهان چای جای سایر نوشیدنی‌ها، از جمله قهوه را گرفت. قصه‌ها و روایت‌ها مربوط به ورود چای به سرزمین‌های مختلف نیز در این دوره پدید آمد.

گسترش کشت و تولید چای، در اغلب نقاط جهان با برنامه‌ریزی‌های دولتی و به طور مستقیم و غیرمستقیم توسط دولت‌ها یا شرکت‌های وابسته به آنها صورت گرفت. در ایران هم آغاز کشت چای از پشته‌ها حمایت دولت برخوردار بود، و هنوز هم کشت و صنعت چای تا حد زیادی وابسته به دولت است.

پیشینه چای، در ایران

با توجه به روابط دیرینه فرهنگی، بازرگانی و سیاسی ایران و چین، ورود چای به ایران باید سابقه‌ای کهن داشته باشد، که نقل و توصیف ابوریحان در کتاب «صیدنه» بیش از هزار سال آن را مستند می‌کند، اما بی‌تردید باید سابقه‌ای پیش از این داشته باشد. چرا که روابط ایران و چین که قرن‌ها دارای مرزهای مشترک بوده‌اند، از تبادل اندیشه‌ها و بده و بستان‌های علمی، تا مبادله هدایا بین شاهان و بزرگان و تا دادوستدهای تجاری را شامل می‌شده است و بسیار بعید است که در جریان این مبادلات چای به ایران وارد نشده باشد. منابع نقل ابوریحان، مثل کتاب «قربادین جندی»^{۲۴} این سابقه را تا قرن سوم هجری پیش می‌برند، و بی‌تردید آشنایی ایرانیان با چای از این هم پیشین‌تر است؛ چرا که توصیف دقیق خواص و موارد استفاده چای، در متون یاد شده، می‌نمایاند که در آن دوره دست کم به عنوان دارو، ماده‌ای کاملاً شناخته بوده است.

ورود چای به ایران، از راه مرزهای غربی و شمال غربی چین، بخصوص سرزمین «ختا» (ختن) بوده است. یکی به دلیل نام چای، که دیدیم برگرفته از واژه «چا» معمول در مناطق غربی و شمالی چین بوده و ابوریحان نیز در صیدنه این نام را «چا» ضبط کرده است. دوم به استناد نقل فرهنگنامه‌ها: «... و آن برگ‌ها را از ختای آورند و جوشانیده، مانند قهوه بخورند...» (برهان قاطع). و «... و آن برگ‌ها را از ختا آورند...»

(آندراج)، (لغت نامه دهخدا). سوم به دلیل صفت ختایی که در پی واژه چای می آورده‌اند و تا دو سه قرن پیش، در ایران چای با نام «چای ختایی» شناخته بود.^{۲۵}

براساس اطلاعات و مدارک موجود، در ایران نیز چای همان روندی را داشته است که در جریان گسترش جهانی آن دیدیم.

۱. از آغاز ورود چای به ایران، تا حدود اواخر قرن دهم و اوایل قرن یازدهم هجری، کاربرد دارویی.

۲. از آغاز قرن یازدهم (دوره صفوی) تا اوایل قرن سیزدهم (زمان ناصرالدین شاه قاجار). دوره تحول در نوع مصرف و یافتن کاربرد یک نوشیدنی آرام‌بخش و تفریحی.

۳. از آغاز قرن چهاردهم، شروع کشت و تولید و گسترش مصرف در ادامه تحول مرحله دوم.

ایرانیان چای را نخست به عنوان یک ماده دارویی شناختند و تا حدود قرنهای یازدهم و دوازدهم هجری، نام آن در کتابهای پزشکی و کتابهای داروشناسی و به اصطلاح «قربادین» در شمار مواد دارویی فهرست شده است. بعدها هم که صورت نوشیدنی پیدا کرد، باز برای درمان پاره‌ای از دردها به کار می‌رفت. هنوز هم به عنوان یک ماده دارویی مورد استفاده دارد. در پژوهش‌های میدانی که در سالهای ۱۳۷۰ تا ۱۳۷۲ انجام شد، در همه جا پاسخگویان از خواص درمانی چای یاد کرده‌اند. بنابراین دوره کاربرد چای به عنوان یک دارو هرگز در ایران پایان نیافته است، اما آغاز این دوره به استناد کتابهای موجود و نقل ابوریحان به بیش از هزار سال برمی‌گردد؛ و چنان که یاد شد، قدیم‌ترین منابع در این زمینه، «قربادین جندی» از آثار قرن سوم هجری، تاریخ چین و صیدنه ابوریحان است.

بیشتر نویسندگانی هم که در قرن‌های بعد به تاریخ، پیدایش، مصرف و خواص چای پرداخته‌اند، و نیز فرهنگ نامه‌نویسان از این منابع استفاده کرده‌اند.^{۲۵}

از جمله کتابهایی که از گیاه چای نام می‌برد، کتاب فلاحت‌نامه غازانی، مربوط به قرن هفتم است.^{۲۶} از همین دوره کتاب آئین شہرداری را داریم که نویسنده آن ضمن شرح وظایف و نکات مربوط به صنف‌های بازار و فروشندگان و صنعتگران و تهیه‌کنندگان و پزندگان خوراکی‌ها، به شربت‌سازان نیز می‌پردازد، و همچنین از شربت فقاع که به نظر می‌رسد رواج عمومی داشته است، نام می‌برد. اما از چای و نیز از قهوه که پیشتر از چای معمول شده است، نامی نمی‌برد.^{۲۷} بنابراین در قرن هفتم هنوز از چای و قهوه به عنوان یک نوشیدنی عمومی و از قهوه‌خانه به عنوان مکان عرضه آنها، خبری نیست. این وضع تا حدود اوایل قرن دهم هجری نیز ادامه دارد. در این فاصله نوشیدنی‌ای که جنبه عمومی داشته باشد و در دکان و بازار عرضه شود، فقاع بوده، که در حد چای امروزی، کم‌خرج‌ترین شکل‌پذیرایی به شمار می‌آمده است. چنان‌که اصطلاح «فقاع‌گشودن»، به معنی در شیشه فقاع باز کردن و کار کوچکی انجام دادن آمده است.^{۲۸} چنان‌که امروزه تعارف یک استکان یا یک پیاله چای همین معنی و مفهوم و اعتبار را دارد. فردوسی در هجونا‌مه‌ای که برای سلطان محمود غزنوی سروده است، به کنایه از بی‌ارزشی هدیه‌ای که سلطان برایش فرستاده، می‌گوید: «بهای فقاعی به من داده است».^{۲۹} در شعر زیر فقاع‌گشودن و پذیرایی با فقاع به معنای کاری کوچک در برابر «جلاب دادن» یعنی با شربت گوارا و گران‌قیمت پذیرایی کردن، آمده است.

وگسر جلاب دادن را نشایم فقاعی را به دست آخر گشایم^{۳۰}
بعدها قهوه این جایگاه را پیدا کرد.

جای از ایران به اروپای شرقی رفت

نخستین خبرهایی که از مصرف چای به عنوان یک نوشیدنی گرم و مفرح داریم به اوایل دوره صفوی مربوط می‌شود. اما به احتمال آغاز آن را باید در زمان پادشاهی اوزون حسن قراقیونلو و در نتیجه گسترش تجارت خارجی جستجو کرد. یکی از مورخان به نام «باتیستارامیر» می‌نویسد که:

«در اواخر قرن پانزده و اوایل قرن شانزده میلادی، شخصی به نام حاج محمد تاجر ایرانی، اولین اطلاعات راجع به چای و طرز مصرف آن را همراه خود از چین به اروپا آورد.»^{۳۱}

تاریخ یاد شده در این نوشته همزمان است با اواخر حکومت قره قریونلوها و پیدایش حکومت صفوی؛ و اگر این نقل درست باشد، دست کم شرق اروپا توسط بازرگانی ایران با چای آشنا شده است. مطالب «آدام اولتاریوس» سفیر دوک هلشتاین آلمان که چندین سال بعد در زمان شاه صفی (۱۰۳۸ تا ۱۰۵۲) در ایران بوده است نیز درستی این خبر را معلوم می‌کند. زیرا او در نوشته خود از چای به عنوان «آب داغ ناشناخته» و «آب سیاه رنگ» نام می‌برد، و پیداست که با چای و شیوه تهیه آن آشنا نبوده است بنابراین در کشور او این نوشیدنی را نمی‌شناخته‌اند.^{۳۲}

جای ختایی خانه

مطالب سفرنامه اولتاریوس درباره چای، نخستین اطلاعات مشخص درباره رواج نوشیدن چای و پیدایش چایخانه در ایران است. اگرچه، چنانکه آمد، باید در حد محدودتری جای‌نوشی از زمان قره قویونلوها شروع شده باشد. اولتاریوس، سه گونه مکان تفریحی متفاوت میخانه، قهوه‌خانه و جای ختایی خانه، را در اصفهان معرفی می‌کند، که هر یک

فضا و مشتریان خاص خود را دارند. او درباره چای ختایی خانه می‌نویسد:

«در چای ختایی خانه، آب داغ ناشناخته‌ای می‌نوشند. از این نوشیدنی بسیار مصرف می‌شود. در ضمن نوشیدن چای به بازی تخته نرد و همچنین شطرنج نیز مشغولند.»^{۳۳}

شرح اولتاریوس از فضا و مشتریان و رفتارهای آنها در سه گونه تفریحگاه یاد شده، نشان می‌دهد که گروه چایخانه رو، نسبت به دو گروه دیگر افراد شاخص‌تری بوده و احتمالاً جایگاه اجتماعی بالاتری داشته‌اند. او در جای دیگر سفرنامه‌اش می‌نویسد:

«در میدان اصفهان چایخانه چینی هم وجود دارد. در اینجا و همچنین در مکانهای دیگر، آب سیاه رنگ داغی می‌نوشند که از پختن گیاهی که تاتارهای ازبک از چین می‌آورند، به دست می‌آید. چای عبارت است از برگهای بلند نوک تیز که وقتی خشک است سیاه و لوله شده به نظر می‌آید. ایرانی‌ها چای را در آب زلال و تمیز دم می‌کنند.»^{۳۴}

از این نوشته‌ها برمی‌آید که چای در آن زمان هنوز از چین و از راه شمال و شرق ایران و در واقع از راه جاده ابریشم به ایران وارد می‌شده، و هنوز نام قدیمی «چای ختایی» را بر خود داشته است. در کتاب «مخزن‌الدویه» عقیلی خراسانی از آثار قرن دوازدهم هجری (۱۱۸۵ ه. ق) نیز چای با نام «چای ختایی» آمده است.^{۳۵}

از وضع مصرف چای در ایران، از این زمان تا اواسط دوران قاجاری و زمان ناصرالدین شاه، خبر مستندی به دست نیاوردیم؛ اما به نظر می‌رسد از اوایل دوره قاجار به تناسب تحولاتی که در این زمینه در خارج از ایران

پیش آمد، شیوه و جایگاه مصرف چای و بازار آن، در ایران نیز دستخوش تغییراتی شد. تا این زمان بخش عمده و نزدیک به تمام چای ایران از چین وارد می‌شد. اما به تدریج که کشت و تولید چای در هندوستان رونق می‌یافت.^{۳۶} محصولات آن از راههای بازرگانی جنوب به ایران نیز وارد می‌شد. صادرات چای هندوستان به بازارهای جهان و از جمله ایران، از پشتوانه سیاسی-تجاری و تبلیغات بازرگانی انگلیس در رقابت با چین نیز برخوردار بود. علاوه بر آن رشد کیفیت و میزان تولید چای هندی، که نتیجه به کارگیری روشهای جدید کشت و صنعت بود، و نیز همسایگی هند با ایران در مرزهای جنوبی آن زمان، از سبب‌های افزایش صادرات چای هندوستان به ایران و نیز افزایش میزان مصرف چای به شمار می‌آیند.

از این زمان به بعد به تدریج صفت ختایی از نام چای افتاد، و دامنه رواج آن از قهوه‌خانه‌ها و چایخانه‌های پاتوق اعیان و بزرگان (چنان که از زمان صفویان معمول شده بود) به خانه‌ها و تجارتخانه‌های آنها گسترش یافت. پولاک طبیب ناصرالدین شاه، در کتاب خود «ایران و ایرانیان» می‌نویسد:

«مصرف چای امروز در شهرها چندان عمومیت دارد که به زحمت می‌توان خانواده ثروتمندی را یافت که در خانه‌اش یک سماور روسی نباشد. هر مهمان محترم و مثلاً طبیب را به هنگام عیادتش با چای پذیرایی می‌کنند. در مسافرت‌های بیابانی و رویهم رفته هر جا که آب آشامیدنی گوارا فراهم نباشد، به علت خصلت عطش‌نشانی که در چای هست، آن را می‌نوشند.»^{۳۷}

«ارنست هولستر» در کتاب ایران در یکصد و سیزده سال پیش می‌نویسد: «اگر پس از قلیان یک پیاله چای و پس از آن یک فنجان قهوه تعارف شود، دلیل لطف و احترام و دوستی است.»^{۳۸}

هم او می‌نویسد: «در مجلس عقدکنان در [اصفهان] فقط به مردان

پیشینه چای، در ایران ۳۵

چای [چای خشک] و به هرکس مقداری نقل و یک کله قند، می دهند
بعد، چای و قلیان می آورند و آنگاه همه به خانه هایشان
برمی گردند.^{۳۹}

پولاک، هم در کتاب یاد شده به چند بسته چای و قند که برای عباس میرزا
[ولیعهد فتحعلیشاه] هدیه آورده بودند اشاره می کند.^{۴۰} محمدحسینخان
اعتمادالسلطنه در مرآت البلدان می نویسد:

«چای گرچه پیش از ظهور این دولت [ناصرالدین شاه] وارد ایران
گردید، اما مثل اغلب طیبات به خاندان سلطنت و معدودی قلیل
انحصار داشت.»^{۴۱}

و در المآثر و الآثار زیرعنوان «افتتاح دکاکین مخصوص فروش انواع
چای ها» آورده است:

«از زمان قلیلی است که عمل چای در تحت انتظام آمده، و سابقاً در
این متاع عام البلوی هرگونه اختلاف و اغتشاش شایع بود.»^{۴۲}

از مجموع مطالبی که نقل شد، چنین برمی آید که در این دوره چای هنوز
متاع و نوشیدنی ای عمومی نشده و بیشتر گروه ها و طبقات بالای جامعه،
مصرف کننده آن هستند؛ و اهمیتی را که در سفرنامه اولثاریوس بدان
اشاره شده، به گونه ای حفظ کرده است. چای در مقطع تاریخی نیمه قرن
سیزدهم و اوایل قرن چهاردهم هجری، از جمله اسباب بزرگی شد و به
صورت نشانه سفره داری و مهمان داری درآمد.

نقش سماور و قوری و وسایل چای بر پیشانی خانه بروجردی ها در
کاشان؛ نقش قوری و استکان بر روی سنگ مزارهای خانان و بزرگان
لرستان؛ و پدید آمدن انواع وسایل و ظرف های گران بها و از جنس های

گوناگون، برای آماده‌سازی، پذیرایی و نوشیدن چای، و بسیاری از این گونه، نشانه‌های حشمت و جلال و از اسباب بزرگی شدند.

سماور ساززن

در این زمینه نقل موضوع سماور قمرالسلطنه از زبان علی جواهرکلام خالی از لطف نیست: «خانم قمرالسلطنه، دختر فتحعلی شاه همسر میرزا حسین‌خان سپهسالار، در عمارتی که فعلاً محل مجلس شورای ملی است، زندگی می‌کرد، و چون اولاد نداشت سرگرمی‌های متعددی برای خود فراهم می‌آورد. از آن جمله برای خانم قمرالسلطنه سماوری از روسیه آورده بودند که هروقت جوش می‌آمد و بخار از آن خارج می‌شد، صدایی شبیه به صدای ساز از سماور شنیده می‌شد. البته این سماور عزیز و گرامی هر روز به کار نمی‌افتاد؛ بلکه در بعضی از روزهای مهمانی و عید که مهمانان مقربی پیش قمرالسلطنه می‌آمدند، سماور ساززن وارد مجلس می‌شد. مأمور مخصوص سماور هم خواجه زرنگی بود که به قول آن روزی‌ها، خوب می‌توانست ساز سماور را کوک کند، و طوری آن را اداره نماید که تا آخر مجلس ساز بزند. اتفاقاً یک سال در ایام نوروز خانم قمرالسلطنه مهمانی مفصلی دایر نموده و زنان ناصرالدین شاه و زنان خانواده‌های اعیان را دعوت کرده بود. بعد از ناهار خانم‌ها به تالار آینه آمدند که چای و عصرانه بخورند، که با سماور ساززن مواجه شدند و عده‌ای از آنها که با قمرالسلطنه حسادت و اختلاف داشتند، فرصت را مغتنم شمردند و به بهانه این که سماور ساز می‌زند و ساز حرام است و موجب حرام شدن چای می‌شود، مجلس را به عنوان اعتراض ترک کردند.»^{۴۳} بنا به نقل شادروان جواهرکلام این سماور به دستور شاه جهت

جلوگیری از سروصدا و اختلافات خانم‌ها به انبار شاهی برده شد، و تا زمان احمدشاه نیز موجود بوده است.^{۴۴}

کیفر چای خوردن

در تحقیق میدانی که در منطقه استان مرکزی انجام شد، پیرمردان یکی از روستاهای رودبار نقل می‌کردند، در آن سالها که تازه چای معمول شده بود، فقط در خانه ارباب برای مهمانان چای دم می‌کردند. یکی از اهالی که از شهر با خود چای آورده بود، و شاید برای اظهار وجود در برابر ارباب در خانه خود چای دم کرده و به مهمانانش داده بود، مورد خشم ارباب قرار می‌گیرد؛ ارباب به جرم این کار او را تنبیه می‌کند و دستور می‌دهد وارونه بر خر بنشانندش و در کوچه‌های ده بگردانند. از گفته‌های پیرمردان چنین برمی‌آید که این موضوع مربوط به سالهای پیش از جنگ جهانی دوم بوده است.^{۴۵}

اولین سماور دغالی در هریس

موسی هریسی‌نژاد، از مطلعان و محققان هریس آذربایجان، نقل می‌کرد، در سال ۱۳۱۹ که پدر بزرگم حاج آخوند از سفر حج بازگشته بود، یکی از هریسی‌های مقیم قفقاز، سماوری به عنوان تحفه برای ایشان از روسیه آورد. این اولین سماوری بود که به هریس وارد می‌شد، و مردم دسته دسته برای دیدن شیی عجیبی که آب و آتش را در کنار هم داشت می‌آمدند و با چای پذیرایی می‌شدند.^{۴۶}

دعوت ناصرالدین شاه به چای، در فرنگ

موضوع جایگاه طبقاتی مصرف چای را با نقل مطلبی از زبان حاج میرزا

آقافراہانی، نجار هفتاد و پنج ساله آذربایجانی به پایان می‌بریم. او می‌گفت: به‌هنگام سفر ناصرالدین‌شاه به‌فرنگ، حاج‌شیخ از تجار معروف آذربایجان، از نماینده خود در آنجا، می‌خواهد که شاه را به بهانه صرف چای دعوت نماید و تا حد امکان برای جلب نظر او خدمت کند. می‌گویند عامل حاج شیخ، شاه را برای صرف چای دعوت نمود و هنگام پذیرایی سماور طلا را با سوزاندن اسکناس‌های درشت به جوش آورد، و در سینی طلا و استکانهای مزین به الماس برای شاه چایی آورد. حاج شیخ بعدها در ایران به حضور شاه می‌رسد و صحبت را به آن موضوع می‌کشانند. شاه خرسندی خود را از واقعه اظهار می‌دارد اما ابراز تأسف می‌کند که چرا این سرمایه‌داران در داخل کشور فعالیت نمی‌کنند. حاج شیخ می‌گوید قربان آن شخص نماینده تجاری حقیر در اروپا است. این کلام موجب شادی شاه می‌شود، به طوری که برمی‌خیزد و حاج شیخ را می‌بوسد.^{۴۷}

درست یا نادرست بودن و یا اغراق‌آمیز بودن این نقل، تفاوتی در نتیجه‌ای که از آن در این نوشته مورد نظر است ایجاد نمی‌کند، و حتی اگر حکایت ساختگی هم باشد، نشان‌دهنده جایگاه طبقاتی و اهمیت چای و وسایل آماده سازی و پذیرایی آن است.

از آغاز قرن سیزدهم، در برابر جایگاه طبقاتی ممتازی که مصرف چای به دست آورده بود، جریان دیگری هم پدید آمد که چای را از دایره تعلق اعیانی آن بیرون می‌کشید. این جریان نتیجه واردات گسترده چای محصول هندوستان و رواج آن در میان گروه‌ها و قشرهای مختلف و عامه مردم بود. چای در مدت زمانی نه چندان طولانی در قهوه‌خانه‌ها، جایگزین قهوه شد، و آرام آرام به خانه‌ها نیز وارد گردید و به صورت یک نوشیدنی همگانی درآمد؛ به طوری که میزان واردات چای و قند و شکر، در آن سالها به یک سوم کل واردات کشور رسید.^{۴۸}

از نخستین اسنادی که خبر از رواج چای در قهوه خانه می دهد، سفرنامه «اورسل» جهانگرد فرانسوی است، که در سال ۱۸۲۲ میلادی برابر ۱۳۰۳ ه. ق، در زمان ناصرالدین شاه، در ایران بوده است. او در حاشیه توصیف حمام های تهران، اشاره کوتاهی به قهوه خانه دارد، و می نویسد:

«بعضی دیگر [از کارگران حمام] در آستانه قهوه خانه ای که به طور عجیب طبق ذوق متداول این مملکت نقاشی شده بود [منظورش نقاشی های قهوه خانه ای است] نشسته بودند و چای می خوردند.»^{۴۹}

از این نوشته برمی آید که چای اگر هم بنا به شواهد یاد شده، هنوز کاملاً سُد طبقاتی را نشکسته است، اما در بازارهای شهرهای بزرگ دارد همگانی می شود.

ارنست هولستر آلمانی نیز که در همین سالها در ایران بوده است در شمار مشاغل شهر اصفهان از نوزده قهوه خانه یاد می کند، اما شرحی از آنها نمی آورد. ولی چنان که یاد شد در جای دیگر از رواج چای و قلیان در عروسی ها سخن می گوید.^{۵۰}

تاریخچه کشت و تولید چای، در ایران

نخستین بذره‌های چای از چین آمد و در اصفهان کشت شد

افزایش مصرف چای برخی بازرگانان ایرانی را که دست‌اندرکار تجارت آن بودند، به این فکر انداخت که به کشت و تولید چای در ایران بپردازند. نخستین کسی که به این کار اقدام کرد، حاج محمدحسین اصفهانی بود. او در سال ۱۳۰۲ ه.ق در زمان ناصرالدین شاه، بذر چای را از چین به ایران آورد.^{۵۱} بنابراین اولین بذره‌های چای نیز از همان راهی به ایران آمد، که روزگاری گیاه-داروی چای وارد شده بود. حاج محمدحسین در اصفهان به کشت چای پرداخت، اما به این کار توفیق نیافت. در گزارش‌ها و مقالاتی که درباره تاریخچه کشت چای در ایران نوشته شده است، سبب‌های ناکامی حاج محمدحسین را روشن نکرده‌اند. در گزارشی که از طرف مرکز بررسی‌های توسعه صنعتی و اقتصادی وزارت اقتصاد در سال ۱۳۴۹ منتشر شده است^{۵۲}، نامساعد بودن آب و هوای اصفهان و مخالفت‌های داخلی، علل این ناکامی دانسته شده است. نامساعد بودن شرایط آب و هوایی اصفهان می‌تواند به درجه‌ای درست باشد، مثلاً این که در این شرایط شاید چای خیلی مرغوب به دست نیاید. همچنین ممکن است نداشتن تجربه این کشت نیز موجب دیگری بر این امر بوده باشد. اما در مورد مخالفت‌های داخلی توضیحی داده نشده است. به نظر می‌رسد، علت اصلی آن را باید در وارد کردن بذر از کشور چین جستجو

کرد. شاید ناموفق بودن حاج محمدحسین اصفهانی نیز با از بین رفتن محصولات قهوه کشور سیلان و منطقه ناتال افریقا که در بخش دیگری از همین کتاب توضیح داده شد، ریشه و عامل مشترکی داشته باشد.

اقدامات کاشف السلطنه و آغاز کشت چای

پانزده سال پس از اقدام حاج محمدحسین، در سال ۱۳۱۷ ه.ق، شاهزاده محمد میرزا، کاشف السلطنه، سرکنسول ایران در هندوستان، به تشویق مظفرالدین شاه و بنا به مأموریتی که به او داده بود، سه هزار اصله نهال چای و چندین صندوق تخم چای را از هندوستان به ایران آورد.

: «سرانجام در مکاتبات رسمی به وزیر خارجه وقت دستور داده شد که حاج محمد میرزا (کاشف السلطنه)، خود تخصص لازم را کسب کرده و در ایران به کار زراعت چای و تهیه آن بپردازد.»^{۵۳}
: «تخم چای را کاشف السلطنه نماینده ایران در هند، به دستور مظفرالدین شاه در سال ۱۳۱۸ ه.ق به گیلان آورد.»^{۵۴}

کاشف السلطنه در رساله ناقص به جا مانده اش می نویسد:

«در سال ۱۳۱۵ (ه.ق) از طرف قرین الشرف دولت علیه ایران به سمت قونسول جنرالی به هندوستان مأمور گردیده، در موقع مرخصی از حضور شاهنشاه سعید مظفرالدین شاه برای ایجاد زراعت چای در ممالک ایران امر شفاهی موکد فرمودند که از هندوستان تخم چای و دستورالعمل آن را تقدیم دارم...»^{۵۵}

و البته به استناد همان رساله و نقل همان مأخذ گویا هیچ پشتیبانی مالی نشده است.

در مورد این که کاشف السلطنه چگونه نهال و تخم چای را از هند به

ایران آورد، نوشته‌ها و نقل‌های متفاوت وجود دارد. از جمله گفته‌اند که او تخم چای را در عصای خود پنهان کرد و به ایران آورد. این موضوع را از زبان یکی از اهالی بوانات نیز، در صفحات قبل آوردیم. نقل دیگر این‌که:

«... مشاهده آب و هوای نسبتاً مشابه شمال هندوستان و شمال ایران که زادگاه وی نیز بود، او را به فکر انداخته بود که با فراگرفتن اصول زراعت و صنعت چای، آن را به ایران وارد کند. به این منظور با مخفی کردن ملیت خویش و معرفی خود به عنوان یک فرانسوی مقیم هندوستان، مدت دو سال به صورت یک کارگر ساده به کارکردن در مزارع و کارخانجات چای در شمال آن کشور پرداخت. در این مدت توانست به فنون و رموز کشت و پرورش چای که برای خارج نشدن آن از هندوستان خیلی کوشش می‌شد، مسلط شده و سپس این معلومات ارزنده را همراه با مقداری بذر و نهال چای که در اثاث خود مخفی کرده بود، با مشکلات فراوان به ایران وارد کند...»^{۵۶}

موضوع جاسازی تخم چای در داخل عصا، بی‌تردید صورتی ساختگی و قصه‌وار دارد، و در شمار قصه‌پردازی‌هایی است که در مورد گسترش چای در صفحات قبل به آنها اشاره شد. مخفیانه کارکردن کاشف السلطنه به مدت دو سال در مزارع چای نیز، باتوجه به این‌که او نماینده سیاسی کشور ایران بوده است، منطقی و پذیرفتنی به نظر نمی‌آید. البته ممکن است با تدبیرهایی و بدون جلب توجه، فنون کشت و تولید چای را فراگرفته باشد. و این مطلب دور از ذهن نیست که او مجبور شده باشد نهال و بذر چای را پنهانی به ایران آورده باشد، حتی اگر از جانب شاه و وزارت خارجه هم برای این کار مأموریت گرفته باشد. زیرا دولت انگلیس اگرچه در رواج و گسترش تولید و مصرف چای در جهان می‌کوشید، اما

این کوشش تنها در چارچوب حفظ انحصار آن دولت و شرکت‌های انگلیسی یا وابسته به آن‌ها بر تولید و تجارت چای انجام می‌گرفت. بنابراین اگر دولت یا کسانی می‌خواستند خارج از انحصار انگلیس به امر کشت و تولید چای بپردازند، بی‌تردید با کارشکنی‌ها و برخوردهای آشکار و پنهان آنها روبه‌رو می‌شدند. در سنگ‌اندازی‌ها و کارشکنی‌هایی که در ایران در راه تولید چای می‌شد، و از سوی دیگر در تبلیغات و فعالیت‌هایی که در جهت گسترش و همه‌گیر شدن مصرف آن انجام می‌گرفت، ردپای سیاست انگلیس و عملکرد عوامل آن آشکار است. نقطه پایان زندگی کاشف السلطنه و کشته شدن مرموز او در راه بوشهر به تهران، نتیجه سرسختی و پی‌گیری و پایداری در امر گسترش کشت و تولید چای در ایران بود و در رابطه با مطالب یاد شده قابل بررسی و تحلیل است.

در روزنامه اطلاعات دوم فروردین ۱۳۰۸، آمده است:

«آقای کاشف السلطنه چایکار، از بوشهر به وسیله اتومبیل کمپانی زیگلر عازم شیراز گردید و در کتل ملو، بین دالکی و کنار تخته غفلتاً اتومبیل پرت شده، آقای کاشف السلطنه و یک نفر امنیه بلافاصله فوت می‌نماید. ... جنازه امنیه را در کنار تخته دفن و برای حمل جنازه کاشف السلطنه از شیراز اتومبیل خواسته شد. مجلس ترحیم در مسجد سپهسالار ناصری منعقد می‌گردد.»^{۵۷}

اما:

«... بعد که جنازه کاشف السلطنه را آوردند داخل قبر نهادند مرحوم شیخ جعفر انصاری سرکفن را باز کرد تا تلقین بخواند، که جای گلوله را در سر کاشف السلطنه مشاهده کرد و آمد به پدرم گفت، که او طی تلگرافی قضیه را به اطلاع مسئولان رساند.»^{۵۸}

بذر ها و نهال های چای که محمد میرزا کاشف السلطنه به ایران آورد، سرانجام در سال ۱۳۱۹ ه.ق وارد گیلان شد. اما کشت آن در درجه اول نیاز به زمین داشت و این امر از دو جهت با مشکلاتی روبه رو بود. ۱. مخالفت هایی که بیشتر ریشه سیاسی - تجاری داشت، و پیش تر به آن اشاره شد.

«... تبلیغات شدیدی که از طرف محافل مشکوک داخلی و خارجی در مخالفت با این امر [کشت چای] شده بود، موجب گردیده بود که هیچ کس حاضر به واگذاری و حتی فروش زمین برای چای کاری نباشد...»^{۵۹}

۲. ناآشنایی زارعان با کشت جدید. بخصوص که بوته چای تا هشت سال به ثمر نمی نشست، و در این مدت باید کشاورزان منبعی برای گذران زندگی خود می داشتند. و اگر قول هایی هم به آنها داده می شد، برایشان اطمینان بخش نبود.

به هر حال با پشتکار و پی گیری کاشف السلطنه و حمایت های سپهدار اعظم تنکابنی حاکم وقت گیلان زمینی در محل «چهارخانه سر» حومه لاهیجان به کشت چای اختصاص یافت و به این ترتیب نخستین باغ های چای ایران در سال ۱۳۲۱ ه.ق برابر ۱۲۷۹ خورشیدی در گیلان احداث شد. باز هم، با پی گیری های کاشف السلطنه، به زودی زمین های بیشتری به کشت چای اختصاص یافت، اما زارعان که با احتیاط به این کار می پرداختند، ابتدا بوته های چای را در زمین های بایر و شیب دار حدفاصل دو شالیزار می کاشتند؛ بعدها که بوته ها به بار نشست و متوجه فایده آن شدند، زمین های مرغوب تری را نیز به باغ چای تبدیل کردند و طی چند سال باغ های چای از حدود تنکابن تا رضوانشهر تالش گسترش یافت.

در کتابها و مقالاتی که درباره کشت چای نوشته شده گستره این کشت را در سالهای آغازین، همان مناطق یاد شده در مازندران و گیلان دانسته‌اند. تنها در کتاب کاشف السلطنه چایکار، نام «استرآباد» در شمار نقاطی که در آغاز به ایجاد مزارع چای پرداختند، آمده است.^{۶۰} اما در پژوهش میدانی که در جریان این تحقیق انجام گرفت معلوم شد در همان سال‌هایی که چای‌کاری در گیلان و غرب مازندران گسترش می‌یافت، در منطقه گرگان و دشت نیز به این کشت پرداختند. براساس اطلاعات فراهم آمده از مطلعان محلی، در «بالا جاده» کردکوی در علی‌آباد کتول، چای‌کاری داشته‌اند و زمین‌های اطراف بنایی که هم‌اکنون در اختیار سپاه پاسداران انقلاب اسلامی قرار دارد، تا پیش از رواج پنبه‌کاری، باغ چای بوده است.^{۶۱}

در سال ۱۳۲۵ ه.ق مجلس شورای ملی به پیشنهاد کاشف السلطنه ایجاد اولین کارخانه چای کشور را تصویب کرد. در کتاب مجلس شورای ملی مذاکرات مجلس اول، آمده است:

«... دوم پیشنهاد کاشف السلطنه مبتکر چایکاری و کشت در ایران به مجلس شورای ملی برای تشکیل شرکتی از بازرگانان به منظور کشت و توسعه چایکاری در کشور و تأسیس کارخانه چای مازندران بود که نتیجه آرا درباره این پیشنهاد، در همان گزارش جلسات مجلس تابستان ۱۳۲۵ موجود است و کارخانه چای گیلان و مازندران آن تصویب شد.»^{۶۲}

کاشف السلطنه در سال ۱۳۲۶ کتابچه‌ای با عنوان «رساله دستورالعمل زراعت چای» در رشت چاپ و منتشر کرد. «او در سال ۱۳۴۴ ه.ق بار دیگر به منظور کسب دانش بیشتر در زمینه فنون کشت و تولید چای و

آموزش به چایکاران ایرانی به کشورهای چین و ژاپن رفت.^{۶۳} در شانگهای چهار نفر کارشناس امورچای را براساس قراردادی به استخدام دولت ایران درآورد و روانه ایران کرد تا در اولین کارخانه چای سازی واقع در باغ کشاورزی لاهیجان مشغول به کار شوند. این چهار نفر بعدها در ایران ازدواج کردند و تبعه دولت ایران شدند. متن قراردادی که میان کاشف السلطنه و کارشناسان چینی بسته شد به دو زبان انگلیسی و چینی در دست است و توضیح آن به نقل از گیلان نامه به شرح زیر است:

«در بیست و دوم فوریه ۱۹۲۹ (= ۱۳۰۸ شمسی) بین آقای کاشف چایکار، مدیر اداره چای وزارت کشاورزی دولت ایران و چهار نفر چینی به نامهای آقایان «تنگ های چو، ییپ ون چینگ، چوفونگ چی، ییپ مو چون»، قراردادی در ده ماده بسته شد. نماینده مؤسسه ای به نام «ه.م.ه. نمازی و شرکا» به عنوان شاهد زیر قرارداد را امضا کرده است. ت.ز. تسانگ وکیل دادگستری، تأیید کرده است که طرفین قرارداد را می شناسد و در حضور وی قرارداد امضا شده است.

طبق ماده اول چهار نفر چینی مذکور به عنوان کارگران ماهر تولید چای متعهد می شوند در مزارع و کارخانجات چای، چیدن، انتخاب، درجه بندی، مالش، خشک کردن، رؤیت و چشش چای و سایر کارهای معمول تولید چای خشک را انجام دهند. مدت این قرارداد سه سال از اول مارس ۱۹۲۹ تا اول مارس ۱۹۳۲ است.^{۶۴}

کاشف السلطنه پیش از سفر به چین، وقتی از ادامه کار تولید چای اطمینان یافت، باغ چای خود را ضمن آموزش کامل افراد به شخصی به نام «بصیر التجار» از اهالی لاهیجان که به «فلاح چای» معروف شد واگذار کرد. کشت چای سرانجام پس از فراز و نشیب های بسیار در گیلان و

مازندران رواج یافت. یا توسعه باغ‌های چای، در سال ۱۳۱۹ شمسی اولین بنگاه چای به منظور حمایت از زارعان چای ایجاد شد و در سال ۱۳۳۷ خورشیدی «سازمان چای کشور» برای مباشرت در امر تولید چای تأسیس شد و شروع به کار کرد.^{۶۵}

چای و مناسبات تولید کشاورزی در ایران

چنان‌که در بخش‌های پیشین توضیح داده شد، درباره مراحل مختلف تولید جای کتاب‌ها، جزوه‌ها و مقالات متعدد از طرف دستگاه‌های مسئول و کارشناسان مربوط نوشته و منتشر شده است. بنابراین هم به لحاظ پرهیز از تکرار مطالب و هم به لحاظ این که تولید جای به اندازه مصرف آن جایگاه فرهنگی پیدا نکرده است، کمتر به موضوعات فنی این بخش پرداختیم و علاقمندان را برای دریافت اطلاعات بیشتر به مطالعه کتاب‌ها و نشریاتی که در فهرست منابع و مآخذ آمده است توصیه می‌کنیم. اما با استفاده از مطالب فراهم آمده در همین منابع و گفتگوهای که با باغداران و دست‌اندرکاران تولید جای داشته‌ایم سعی کرده‌ایم جایگاه تولید جای را در مناسبات تولید کشاورزی و شئون معیشت مردم منطقه باز نماییم.

کشت جای و مناسبات تولید کشاورزی

روابط تولید کشاورزی در جامعه روستایی ایران، تا پیش از اجرای قانون اصلاحات ارضی در سال‌های نیمه اول دهه ۱۳۴۰، مبتنی بر تقسیم محصول برحسب عرف و توافق بین صاحب زمین (اریاب) و زارع بود، که به تناسب شرایط هر منطقه از لحاظ روابط اجتماعی، وضعیت زمین، آب

و دیگر عوامل تولید، متفاوت بود.^{۶۶} در اینجا سخن بر سر این است که از این لحاظ جایگاه کشت و تولید چای در منطقه شمال ایران چگونه است.

چای کاری در لاهیجان و مناطق دیگر شمال ایران، چه در آغاز کار و چه پس از رواج آن، در درون مناسبات سنتی تولید کشاورزی منطقه قرار گرفت، و تغییری در عوامل و روابط تولید ایجاد نکرد.

چنان‌که پیش‌تر توضیح داده شد، با وجود زمین‌هایی که با تلاش پی‌گیر کاشف‌السلطنه به ایجاد باغ‌های چای اختصاص یافت، زارعان تا چندین سال تنها از سرایشی‌های بایر میان زمین‌های زراعی برای کشت چای استفاده می‌کردند، و تنها از زمانی که نخستین بوته‌های چای به بار نشست، آرام‌آرام آن را پذیرفتند. پس از آن باغات چای در زمین‌های سرایشب تپه‌ها و دامنه‌های کوه‌های جنگلی و زمین‌های بایر گسترش یافت. اما هرگز نتوانست جایگزین کشتزارهای برنج که قوت اصلی مردم را تأمین می‌کرد بشود، و در هیچ جا زمین شالی‌کاری به باغ چای تبدیل نشد.

مالکیت و تقسیم و توزیع آب نیز همچنان در رابطه با شالیزار است. چای کاری معمولاً به صورت دیم است؛ اگر هم صورت دیم نداشته باشد برای آبیاری آن از آب چاه استفاده می‌شود. به هر حال هیچ سهمی از آب زراعی به باغ‌های چای تعلق ندارد.^{۶۷}

بنابراین مالکیت بر باغ‌های چای به لحاظ اعتبار و اقتدار اجتماعی نتوانست در طراز مالکیت بر کشتزارهای برنج قرار گیرد.

باغ‌های چای در شرق گیلان تا پیش از اجرای قانون اصلاحات ارضی، عمده‌تأ در مالکیت زمین‌داران بزرگ بود، و بهره‌برداری از آنها در چارچوب مناسبات ارباب - رعیتی و به ندرت به صورت اجاره کاری بود.

و در هر شکل، کار توسط خانواده‌های زارعان یا خرده مالکان، همسایگان، هم محلی‌ها و در قالب همیاری‌های سنتی انجام می‌گرفت. بعد از اجرای برنامه اصلاحات ارضی، باغ‌های چای در شمار مستثنیات قانون مذکور قرار گرفت، و همچنان در مالکیت اربابان و زمین‌داران قبلی باقی ماند.^{۶۸} و از آن پس اجاره‌کاری و استفاده از کارگران زراعی جایگزین روابط تولید ارباب - رعیتی گردید و به صورت شیوه مسلط بهره‌برداری از باغ‌های چای درآمد. اما در منطقه غرب گیلان و تالش، از همان آغاز رواج کشت چای، در فعالیت‌های مربوط به این کشت، از کارگران کشاورزی و در مواردی از همیاری‌های سنتی استفاده می‌شد.

ابزار و وسایل کار نیز به عنوان یکی از عوامل تولید (صرف‌نظر از میزان اهمیت آن نسبت به سایر عوامل) با رواج کشت چای تغییر نکرد، و چای ابزار و وسایل تازه‌ای را که تغییری در مناسبات تولید زراعی منطقه ایجاد کند، به همراه نیاورد. پاره‌ای وسایل مربوط به مرحله آماده‌سازی چای، مثل دستگاه چای خشک‌کنی، اگرچه تا پیش از رواج این کشت سابقه نداشت، اما چندان هم دور از فنون دود دادن برنج و خشک کردن شلتوک نبود.

تقسیم کار

فعالیت‌هایی که در فرایند تولید چای، از کشت تا برداشت و آماده‌سازی صورت می‌گرفت، با این که کار و مشغولیت تازه‌ای بود. تا چند دهه در حاشیه سایر فعالیت‌های کشاورزی قرار داشت. بنابراین مشاغل مستقل و جدیدی پدید نیاورد، و به عبارت دیگر در تقسیم اجتماعی کار تغییری ایجاد نکرد. اما از اواخر دهه ۱۳۳۰ با ایجاد کارخانه‌های جدید چای

خشک‌کنی و گسترش باغات چای در سایر مناطق گیلان، به تدریج کشاورزان چایکار پیدا شدند، که مشغولیت عمده‌شان پرداختن به باغ‌های چای بود و معاششان از این راه تأمین می‌شد؛ همچنین سرمایه‌دارانی که سرمایه‌شان را در ایجاد کارخانه‌های مربوط به فعالیت‌های مختلف آماده‌سازی و بسته‌بندی و توزیع چای به کار انداختند. برخی از باغ‌داران بزرگ چای نیز به ایجاد کارخانه‌های چای خشک‌کنی دست زدند که هم محصول برگ سبز باغ‌های خودشان را خشک می‌کردند و هم محصولات باغداران دیگر را می‌پذیرفتند. دولت نیز با ایجاد باغ‌های نمونه به گسترش کشت و صنعت چای دامن زد.^{۶۹} به هر حال از دهه ۱۳۳۰ به بعد رشد و رونق کشت و تولید چای به تقسیم اجتماعی کار در این زمینه انجامید.^{۷۰}

از لحاظ تقسیم جنسی کار، کارگران زن و مرد، به تناسب توانایی جسمی و شرایط اجتماعی در مراحل مختلف تولید چای شرکت دارند. کارهایی که نیروی بدنی بیشتری می‌طلبد، و دور شدن از خانه و ارتباط با بازار و کارخانه‌ها و ادارات را ایجاب می‌کند، برعهده مردان است، و کارهایی که دقت و ظرافت بیشتر و نیروی بدنی کم‌تر نیاز دارد، برعهده زنان قرار گرفته است. به طور کلی مراحل کشت چای و فعالیت‌هایی مانند شخم زدن، بیل‌زدن، کوددادن، و غیره بیشتر کارمردانه و وجین کردن، چیدن و خشک کردن آن در شیوه‌های دستی خانگی کارزنانه است. کاشتن بذر چای با مشارکت زنان و مردان انجام می‌گیرد. اما با معمول شدن ماشین‌های برگ‌چینی که سنگین وزن است و فشار نیروی آن توان مردانه لازم دارد، و با ایجاد کارخانه‌های چای خشک‌کنی، این دو بخش کار در حوزه وظایف مردان قرار گرفته است. به این ترتیب تغییر و رشد ابزار تولید به تغییر در تقسیم کار انجامیده. ضمن این که تعداد کارگران مورد نیاز را نیز کاهش داده است.

اشتغال زایی

یکی از اثرات کشت و تولید چای، ایجاد کار بیشتر برای کارگران زراعی و خوش نشینان بود، که تا حدی موجب وارد شدن پول و امکانات مالی بیشتر در کل جامعه روستایی شد. به ویژه که برخی فعالیت‌های چایکاری با فعالیت‌های کشت و برداشت برنج همزمانی ندارد و فرصت‌های خالی، در مجموعه فعالیت‌های شالیکاری، می‌تواند به کار در باغ‌های چای اختصاص یابد.

از این جمله است زمان میان «دوباره» (وجین دوباره) و درو.

کشت و تولید چای

کشت و تولید چای شامل چهار مرحله متمایز است که چهار رشته فعالیت‌های مربوط به هر مرحله را ایجاب می‌کند.

الف) کشت و ازدیاد بوته چای

ب) برداشت محصول

ج) نگهداری و پرورش بوته‌های چای

د) فرآوری (آماده‌سازی برای عرضه به بازار)

الف) کشت و ازدیاد بوته چای

زیاد کردن بوته‌ها و گسترش باغ‌های چای به چهار روش بذرافکندن، قلمه‌زدن، پیوند زدن و خوابانیدن انجام می‌گیرد. از میان این چهار روش، چایکاران ایران بیشتر با شیوه کشت آشنا هستند و نهال‌های خود را از راه کاشتن بذر تهیه می‌کنند. روش قلمه‌زدن نیز بیشتر در زمین‌های مربوط به سازمان چای عمل می‌شود. اما دو روش پیوند زدن و خوابانیدن در ایران معمول نیست. به این لحاظ در اینجا تنها به توضیح شیوه‌های کشت و قلمه‌زدن می‌پردازیم، و با اشاره‌ای به دو روش دیگر، این بخش را به پایان می‌بریم.

۱. کشت یا بذر افکندن

این روش قدیم‌ترین روش تکثیر بوته‌های چای است. در این روش چایکاران ابتدا بوته‌های خوب را انتخاب و از برگ‌چینی و هرس آنها خودداری می‌کنند.

این بوته‌ها را با کود دادن تقویت می‌کنند و بعد از یک سال میوه یا دانه‌های چای را که رسیده و به رنگ قهوه‌ای درآمده‌اند، جمع‌آوری می‌کنند. تخم چای تنها از گل‌های سفید چای بهاره به دست می‌آید. دانه‌ها یا بذرهای جمع‌آوری شده را پس از پانزده روز تا یک ماه در خزانه که آن را از پیش آماده کرده‌اند می‌کارند.^{۷۱}

در روش‌های محلی و سنتی منطقه گیلان، گاهی کشاورزان تخم چای را مدت زیادتری نگهداری می‌کنند. اما محافظت بذر کار آسانی نیست، زیرا پس از دو سه ماه خاصیت خود را از دست می‌دهد و نگهداری آن دقت بیشتری را می‌طلبد. در روستای قاسم‌آباد گیلان روش محلی نگهداری بذر چای چنین است که در یک صندوق چوبی، یک لایه خاکه ذغال می‌ریزند و بذر را روی آن می‌پاشند، سپس روی بذر را با لایه دیگری از خاکه ذغال می‌پوشانند. آنگاه در صندوق را می‌بندند و آن را در مکان خشک و خنکی قرار می‌دهند.^{۷۲}

خزانه

خزانه را در زمینی که خاک پر قوت داشته باشد درست می‌کنند و زمین آن را خوب شخم می‌زنند. خاک خزانه باید نرم و سبک و ضمناً به اصطلاح ترش باشد، به این لحاظ از مخلوط ماسه با خاک‌های شنی لیمونی و شنی رُسی استفاده می‌کنند. بذر را دانه‌دانه روی خطوط مستقیم در امتداد

عرض خزانه و در عمق حدود یک بند انگشت می‌کارند. چشمک بذر باید به سوی پایین باشد تا ریشه مستقیم ایجاد کند.^{۷۳}

در گیلان و به عنوان نمونه در روستای قاسم‌آباد، روی خاک خزانه خاک برگ می‌ریزند تا لایه حاصلخیز خاک (هوموس) تقویت شود. علف‌های هرز آن را به دقت وجین می‌کنند. موقع کاشت بذر در خزانه از مهرماه تا اوایل اسفندماه است^{۷۴}، اما در شرق گیلان خاک خزانه را در ماه اسفند آماده می‌کنند و بذر را در بهار یا پاییز در آن می‌کارند تخم چای را پیش از آن‌که در خزانه بکارند، مدتی در میان کود و در مقابل آفتاب قرار می‌دهند تا پوست آن جدا شود. سپس بذر بدون پوست را به فاصله‌های حدود چهار انگشت (ده سانتیمتر) از یکدیگر در زمین خزانه می‌کارند. برخی از باغداران تخم چای را در زمین خزانه می‌پاشند. خزانه را بعد از کاشت در زمان مناسب آب می‌دهند و وجین می‌کنند. پس از شش تا نه ماه بذرها سبز می‌کنند و به نهال‌های کوچکی تبدیل می‌شوند. این نهال‌های کوچک طاق‌گرمای آفتاب را ندارند و به این ملاحظه برای آنها سایه‌بانی از شاخه‌های درختان ترتیب می‌دهند. در فصل پاییز سایه‌بان را سبک‌تر می‌کنند تا نهال‌ها بتوانند از نور ملایم آفتاب پاییزی استفاده کنند.^{۷۵}

نهال چای را پس از هشت ماه که به حد کافی رشد کرد به باغ چای منتقل می‌کنند. در صورتی که زمین باغ پرآب (چل cal) باشد، آن را زه‌کشی می‌کنند. به این ترتیب که از میان و کناره‌های آن، جوی‌های گود و به اصطلاح محلی خندق‌هایی می‌کنند تا آب زمین در آنها جمع شود. سپس بوته‌های چای در ردیف‌های منظم کاشته می‌شوند. برای این کار زمین باغ را ریسمان‌کشی (طناب‌کشی) می‌کنند و بوته‌ها را در ردیف‌هایی به فاصله حدود یک متر و تقریباً با همین فاصله از یکدیگر در هر ردیف می‌کارند. ردیف بوته‌های چای را در کلاچای و واجارگاه، «وار - vār»

می‌نامند، و اگر بوته‌ای خارج از این ردیف‌ها سبز شود، «مول - mul» نامیده می‌شود.^{۷۶} برای کاشتن نهال از چوب کوتاهی که کمتر از نیم‌متر طول دارد و نوک آن را برای فرورفتن در زمین تیز کرده‌اند استفاده می‌کنند. این چوب را در کلاچای و سایر مناطق شرق گیلان «پایه» می‌نامند. کشت نهال با همکاری زنان و مردان انجام می‌شود. پایه را با ضربه در خاک فرو می‌کنند و کمی به چپ و راست متمایل می‌کنند تا جای نهال خوب باز شود. این کار را معمولاً مردان انجام می‌دهند. قرار دادن نهال در زمین که دقت بیشتری لازم دارد کار زنان است. زنی که این کار را انجام می‌دهد پس از نشانیدن نهال، با تخته چوب کوچکی که در دست دارد، گودی جای نهال را خاک می‌ریزد و با فشار کف پا خاک اطراف آن را محکم می‌کند.^{۷۷} این شیوه در کشت لویا و سایر دانه‌ها، در مناطق دیگر ایران نیز معمول است.

۲. قلمه زدن

در صورتی که بذر خوب در دسترس نباشد، قلمه‌زدن بهترین و مطمئن‌ترین روش ازدیاد بوته چای است. برای تهیه قلمه از بوته‌های قوی و سالم استفاده می‌کنند. بوته‌ای که از شاخه‌های آن قلمه می‌زنند، بوته مادر نامیده می‌شود. و باید دارای مشخصات زیر باشد.

- در بهار زودتر جوانه بزند.
- در پاییز دیرتر به خواب رود.
- شاخه‌های جانبی بزرگ و قوی داشته باشد.
- زمان باز شدن جوانه‌های آن یکسان باشد.
- در مقابل خشکی، آفات و بیماری‌های گیاهی مقاوم باشد.

- ضخامت شاخه‌های آن یکنواخت و تعداد جوانه‌های روی شاخه زیاد باشد.

بوته مادر را تا یک سال هرس و برگ‌چینی نمی‌کنند، و هنگامی که شاخه‌هایش به اندازه کافی رشد کرد، در حدود اواخر مرداد و اوایل شهریور از آن قلمه می‌زنند. قلمه قطعه‌ای از شاخه به طول حدود یک تا یک و نیم بند انگشت است و باید دارای یک برگ و یک جوانه در کنار آن باشد. قلمه‌ها را به تعداد زیاد در زمینی که برای خزانه در نظر گرفته شده، می‌نشانند و سپس آب می‌دهند و برای جلوگیری از تابش تند آفتاب، روی آنها را با سایه‌بان می‌پوشانند. وقتی که قلمه‌ها چهار پنج برگه شدند، سایه‌بان را بر می‌دارند.

روش قلمه‌زنی در تکثیر بوته‌های چای، بیشتر در باغ‌های نمونه و چایکاری جدید معمول است. برای کاشت قلمه از وسیله‌ای به نام «تخته کاشت» استفاده می‌شود، و آن تخته‌ای است به طول حدود یک متر و نیم و عرض حدود بیست سانتیمتر؛ در یک طرف آن بریدگی‌های کوچکی فاصله ده سانتیمتر از یکدیگر ایجاد می‌کنند. تخته کاشت را روی زمین به طوری قرار می‌دهند که خاک زیر آن صاف و تراز باشد. و در جای هریک از بریدگی‌ها با یک چوب یا میله فلزی که حدود سه سانتیمتر قطر داشته باشد، سوراخ‌هایی در زمین ایجاد می‌کنند. سپس تخته را برمی‌دارند و در هریک از سوراخ‌ها یک قلمه می‌نشانند. قلمه را به صورت اریب در خاک قرار می‌دهند تا برگ با زمین تماس نداشته باشد و جوانه روبه بالا قرار گیرد. بهترین وقت کاشت قلمه هنگام غروب است. پس از کاشت، خزانه را آبیاری می‌کنند و در صورتی که منطقه خشک باشد، یک شبانه روز پیش‌تر هم باید زمین آبیاری شده باشد تا هنگام قلمه‌زدن نمناک باشد. قلمه بعد از حدود دو سال به نهالی تبدیل می‌شود که می‌توان آن را به

زمین اصلی در باغ چای منتقل نمود. نهال‌ها را در گودهایی به عمق حدود نیم متر و با قطر کمی کمتر از این می‌نشانند. نهال حاصل از قلمه، تمام صفات بوته مادر را داراست. بنابراین استفاده از روش قلمه‌زدن موجب یکدست و مرغوب شدن بوته‌های چای می‌شود.^{۷۸} در صورتی که نهال‌های حاصل کاشتن بذر چای، اگرچه دارای ریشه‌های بلندتر و مقاوم‌تر است، اما به سبب دگرگشتن بودن چای و دخالت دانه‌گرده بوته‌های دیگر، خواص مادری خود را حفظ نمی‌کند. زمان مناسب برای انتقال نهال به زمین اصلی از نیمه دوم مهرماه به بعد و قبل از شروع سرماست. هر قدر این انتقال زودتر انجام شود، نهال فرصت خواهد یافت تا قبل از شروع فصل سرد در خاک جا بیفتد و ریشه تازه بدواند. باغی که به این ترتیب احداث می‌شود، بعد از شش سال تولید اقتصادی خواهد داشت. در پنج سال اول، برگ‌چینی بیشتر جنبه شکل دادن به بوته را دارد.^{۷۹}

۳. پیوند زدن

پیوند بوته‌های چای بر دو گونه است، اسکنه‌ای و شکمی. تکه شاخه جوانه‌داری را که بر روی بوته دیگر پیوند می‌زنند، پیوندک، و بوته‌ای را که روی آن پیوند زده می‌شود، پایه می‌نامند. تکثیر و اصلاح بوته‌های چای از طریق پیوند زدن، نسبت به قلمه زمان کم‌تری می‌برد.

پیوند اسکنه‌ای

بوته پایه را با ارتفاع کمتر از یک متر از سطح زمین، می‌برند، میان مقطع آن را شکاف می‌دهند، و پیوندک را که دارای سه جوانه و سه برگ است،

طوری در داخل آن می‌گذارند که پایین‌ترین جوانه، بالای شکاف و به سوی بیرون قرارگیرد.

سپس آن را با محافظی مانند یک کیسه نایلنی می‌پوشانند، تا رطوبت را در خود نگهدارد. بعد از دو سه ماه می‌توان پوشش آن را برداشت.

پیوند شکمی

در این شیوه، روی قسمتی از پوست شاخه پایه، که یک جوانه داشته باشد، شکافی به اندازه حدود دو سانتیمتر ایجاد می‌کنند. بعد پیوندک را که تکه‌ای پوست جوانه‌دار می‌باشد، در داخل و زیر پوست آن قرار می‌دهند. جوانه روی پوست پیوندک باید در روی چوب پایه و در جای جوانه آن قرار بگیرد. سپس آن را با نوار می‌بندند. پیوند پس از نزدیک به یک ماه، جوش می‌خورد.

برای زدن پیوند شکمی باید پایه و پیوندک آماده باشند. و جوانه به راحتی از شاخه جدا شود و به اصطلاح نهال پوست بدهد.

۴. خوابانیدن شاخه

در این روش شاخه نرمی را انتخاب می‌کنند و در یک قسمت آن مقداری از پوست را برمی‌دارند و از همان محل شاخه رامی خوابانند و در خاک قرار می‌دهند. پس از مدتی از همان محل ریشه می‌زند. وقتی شاخه به اندازه کافی رشد کرد و ریشه‌دار شد، آن را از بوته مادر جدا می‌کنند. این روش در ایران - هیچ مورد استفاده ندارد.^{۸۰}

ب) برداشت محصول (برگ چینی)

برداشت یا چیدن برگ چای، در ایران از اوایل اردیبهشت آغاز می شود و تا اواخر مهر، در سه مرحله انجام می شود. این سه مرحله چین بهاره، چین تابستانه و چین پاییزه نامیده می شوند. در مازندران در برخی نقاط چین بهاره از فروردین ماه شروع می شود و چین پاییزه در پاره ای نقاط تا پایان آبان ماه ادامه می یابد.

فاصله زمانی میان هر یک از چین های سه گانه، پانزده روز است. این فاصله زمانی در نوبت های چای چینی در هر یک از سه فصل یاد شده نیز با کمی تفاوت و در حدود ده تا دوازده روز رعایت می شود. بنابراین می توان گفت برگ چینی چای به مدت هفت ماه از اردیبهشت تا آبان به طور مستمر و با فواصل ده تا پانزده روز ادامه می یابد.

در کشورهایی که شرایط اقلیمی مناسب تری برای کشت و پرورش چای دارند، مدت برگ چینی به نه ماه نیز می رسد.

چین بهاره

چین بهاره پس از هرس بهاره انجام می شود. شروع برداشت در صورت مساعد بودن هوا، معمولاً از اول اردیبهشت ماه است، و در صورتی که سرد باشد به نیمه دوم ماه موکول می شود. برداشت بهاره تا پایان خرداد ماه ادامه می یابد. اگر گرما و رطوبت هوا برای رشد سرشاخه ها کافی باشد هر ده تا دوازده روز یک بار، و بر روی هم طی این دوره چهار - پنج بار برگ چینی می کنند. در برگ چینی چای جوانه انتهایی شاخه را که غنچه نامیده می شود و دو یا سه برگ بعدی را می چینند.

چای چین بهاره به لحاظ لطافت و عطر و طعم، مرغوب تر است و به

کشت و تولید چای ۶۹

لحاظ میزان تولید، نزدیک به نیمی از تولید چای سالانه را شامل می‌شود. برابر آمار وزارت کشاورزی [نشریه شماره ۲ تیرماه ۱۳۷۴] این میزان ۴۵٪ کل محصول سالانه است. که ۲۸٪ آن مربوط به برداشت اردیبهشت ماه و ۱۷٪ مربوط به برداشت خردادماه است.^{۸۱}

چین تابستانه

چین تابستانه از نیمه دوم تیرماه، و پس از دو هفته استراحت بوته‌های چای، آغاز می‌شود. فاصله دو برگ چینی در این دوره ده تا دوازده روز است که در نقاط گوناگون و نیز در سال‌های مختلف به تناسب بارندگی و مساعد بودن هوا و رشد سرشاخه‌ها متفاوت است. به طور متوسط پنج تا شش بار برداشت در این دوره انجام می‌شود. برابر آمار وزارت کشاورزی^{۸۲}، ۴۸٪ محصول تولیدی سالانه مربوط به چین تابستانه است. چین تابستانه تا پایان شهریور ماه.

چین پاییزه

چین پاییزه به علت نامساعد بودن هوای پاییز، زمان زیادی ندارد. از نیمه دوم مهرماه و پس از این‌که بوته‌های چای دو هفته استراحت کردند و سرشاخه‌هایشان به اندازه کافی رشد کرد، برداشت پاییزه شروع می‌شود و تا اوایل آبان ادامه می‌یابد. رشد شاخه‌ها در این دوره کند و برگ‌ها کوچک‌ترند. در این دوره حداکثر سه تا چهار چین انجام می‌شود. با سرد شدن هوا و ریزش باران‌های پاییزی و ظهور گل روی بوته‌ها، جوانه‌ها به خواب می‌روند و برگ چینی تا سال بعد پایان می‌گیرد. چای حاصل از چین پاییزه کم‌رنگ ولی خوش طعم است. چین پاییزه ۷٪ محصول سالانه چای را شامل می‌شود.^{۸۳}



چیدن برگ‌های چای، کار زنان و دختران است. چنان‌که پیش‌تر توضیح داده شد، این کار، هم در قالب همیاری‌های همسایگی و خویشاوندی انجام می‌شود، و هم با گرفتن کارگران روزمزد. این کارگران معمولاً زنان خانواده‌های خوش‌نشین روستایی، و یا زنان گالش هستند.

برگ‌های چای را با دست می‌چینند و در زنبیل‌های کوچکی که در کنار دست دارند، می‌ریزند. این زنبیل‌ها قبلاً از جنس حصیر بود و امروزه بیشتر پلاستیکی است. زنبیل‌ها که پر شدند، برگ‌ها را به زنبیل‌های بزرگ حصیری منتقل می‌کنند. زنبیل‌های بزرگ را مردان جابه‌جا می‌کنند و به محل بارگیری می‌برند. معمولاً در یک باغ چای که تعداد زیادی زن به کار برگ‌چینی مشغولند، چند نفر مرد نیز حضور دارند که به جابه‌جا کردن زنبیل‌های بزرگ و انتقال آنها به کنار زمین و محل بارگیری می‌پردازند. صاحب زمین یا نماینده او هم در میان اینهاست که به کار کارگران در چیدن و جمع‌آوری برگ‌ها نظارت می‌کند. برگ‌ها را در همان روز با ماشین و در برخی نقاط هنوز با اسب و قاطر به کارخانه چای خشک‌کنی می‌برند.

توصیف کاظم سادات اشکوری، از چای‌چینی در شهرک «واجارگاه» رودسر، که در مقاله «چای سبز همیشگی» آمده است، برخی از وسایل و اصطلاحات مربوط به کار را نیز معرفی می‌کند: «... کارگران باغ در حالی که «زبیلکه - zabilake» (زنبیل کوچک) به دست دارند به باغ می‌روند و چای را پس از چیدن در «زنبیل - zabil» (زنبیل بزرگ) خالی می‌کنند. روی زنبیل چای، پارچه‌ای قرار می‌دهند (سرپرده)، بعد «لاخوند - lâxond» ی (ریسمان) دور زنبیل می‌بندند و «کلاکوت - kalâkut» ی (چوب) از لای ریسمان گره‌خورده رد می‌کنند، و در صورتی که مقدار چای کم باشد، یا

فاصله تا کارخانه کوتاه، زنبیل را روی دوش می‌گذارند و چای را از باغ به کارخانه می‌رسانند.^{۸۴}

در سال‌های اخیر ماشین‌های برگ‌چینی معمول شده است، این ماشین‌ها یک نفره یا دو نفره هستند. ماشین‌های یک نفره را که سبک‌تر است، یک نفر بر دوش می‌گیرد و به چیدن برگ می‌پردازد. ماشین‌های دو نفره سنگین‌تر است، دو دسته در دو طرف دارد و برای کار دو نفر طراحی شده است که هر نفر در یک سوی ردیف بوته‌های چای قرار می‌گیرد. در این ماشین‌ها نیروی محرکه موتور تیغه برش را به حرکت درمی‌آورد، و برگ‌های چیده شده با جریان باد یک بادزن که همزمان با تیغه برش توسط موتور به کار می‌افتد، به داخل کیسه‌ای که به انتهای موتور بسته شده است، رانده می‌شوند.

برای به کار گرفتن ماشین برگ‌چینی، شکل بوته‌های چای باید با شیوه کار ماشین متناسب شود. به این ترتیب که قد بوته‌ها بلندتر، و سطح آنها به شکل صاف یا گرده ماهی درآورده می‌شود.^{۸۵} ماشین برگ‌چینی سرعت کار را افزایش می‌دهد و از میزان دقت کار می‌کاهد، زیرا با تنظیم شکل بوته‌ها برای کار ماشین، بخشی از سرشاخه‌ها خارج از مسیر و محدوده کار ماشین قرار می‌گیرند، که یا نچیده باقی می‌مانند و یا باید توسط کارگران به صورت دستی، پس‌چینی شوند.

ج) داشت

مجموعه فعالیت‌هایی که در اصطلاح کشاورزی، داشت، نامیده می‌شود، معمولاً در فاصله میان کشت و برداشت انجام می‌گیرد؛ اما در مورد

درختان، درختچه‌ها و بوته‌های چند ساله یا دائمی، مانند چای، کارهای داشت در تمام طول مراحل کشت و برداشت ادامه می‌یابد. به این ملاحظه این بخش را بعد از کشت و برداشت آوردیم.

شخم یا بیل زدن، وجین کردن، هرس کردن، کود دادن و آبیاری، در شمار کارهای مربوط به نگهداری و پرورش و به اصطلاح داشت بوته‌های چای به حساب می‌آیند. هریک از این فعالیت‌ها، وسایل مربوط به آن کار، نوبت‌ها و زمان کار، نیروی کار، موارد دیگر، به شرحی است که در حد این موضوع آورده می‌شود.

شخم

شخم برای از بین بردن علف‌های هرز، نفوذ دادن و ذخیره کردن آب در زمین، نمناک نگهداشتن خاک در فاصله دوبارندگی و تهویه خاک، زده می‌شود؛ و چون بسیاری از باغ‌های چای در زمین‌های سراشیب قرار دارد که آبیاری آنها مشکل است، ذخیره نم باران از طریق برگرداندن خاک، یکی از راه‌های قابل ملاحظه تأمین آب بوته‌های چای است. باغ‌های چای را با بیل شخم می‌زنند، چون امکان گردش خیش و حتی تراکتورهای کوچک امروزی، در فاصله میان ردیف بوته‌ها وجود ندارد، بیل‌هایی که در نقاط مختلف برای بیل زدن و برگرداندن خاک به کار می‌روند، معمولاً دارای لبه کارآیی تیز و کم‌عرض هستند، و جایی هم برای قرارگرفتن پای کارگر دارند، تا با فشار پا، لبه بیل بیشتر در خاک فرو رود و خاک بیشتری را برگرداند. در گیلان این نوع بیل را «گرباز garbâz» می‌نامند. گرباز نسبت به بیل‌های دیگر شکل خاصی دارد. به یک پارو می‌ماند که کفه‌ای کم‌عرض و در حدود یک وجب دارد. کفه در قسمت لبه نازک می‌شود و روی آن

یک کفه تیغه آهنی با همان عرض و به طول حدود سی سانتیمتر، محکم می‌شود. روی دسته گریباز و نزدیک کفه، یک پاگیره چوبی قرار می‌گیرد که پای کارگر روی آن می‌نشیند. این پاگیره را در اصطلاح محلی نقاط مختلف به نام‌های «پا به دوش» «پاچو» و غیره می‌نامند. در یک سمت پاگیره سوراخی به اندازه قطر دسته گریباز ایجاد می‌کنند، که از همان طریق در جای خود، بالای شانه گریباز قرار می‌گیرد. گریباز را نجاران محلی می‌سازند و آهن و به اصطلاح محلی «سره» آن را کولی‌ها یا آهنگران محلی درست می‌کنند.

باغی را که تازه احداث کرده باشند، تا دو سال که هنوز ریشه‌های آن محکم نشده است، شخم نمی‌زنند. زمان شخم‌زدن پاییز و اواخر زمستان است. زمین‌هایی را که در پاییز شخم زده باشند، چون ممکن است خاک آن‌ها سفت شده باشد در فروردین ماه نیز یک نوبت بیل می‌زنند. بیل‌زدن و برگرداندن خاک (شخم‌زدن) کار مردان است، آن‌ها معمولاً یک تبر هم همراه دارند که اگر به ریشه‌های ضخیم برخوردند، از آن استفاده کنند. برای شخم نوبت دوم یا شخم زمین‌هایی که خاک نرم داشته باشد گاهی از کج بیل‌هایی (بلو) که دارای تیغه بلندتر هستند، استفاده می‌شود.

وجین

وجین یا ویجین در لغت به معنی پیراستن زمین از علف‌های هرز است (فرهنگ معین). صورت دیگر آن «گُزین» است که در برخی نقاط به همین مفهوم وجین به کار می‌رود.^{۸۶} هر دو واژه از ریشه پهلوی «ویزین -Wizén»^{۸۷} به معنی گزیدن و انتخاب کردن است. اما در وجین زراعت آنچه که گزین یا انتخاب می‌شود، آن چیزی است که برجا می‌ماند.

علف‌های خودرو و بی‌فایده و هرز اطراف آن را می‌کنند تا آنچه گزین کرده‌اند، بر جای خود شاخص شود و امکان رشد یابد.

وجین باغ‌های چای در تقسیم سنتی کار و در باغ‌هایی که با شیوه قدیم نگهداری می‌شوند برعهده زنان است، زیرا کاری است که هم حوصله و هم دقت می‌طلبد و به نیروی بدنی زیاد هم نیاز ندارد.

وسیله وجین، کج یا بیل سرکج کوچکی است که به تفاوت لهجه در مناطق مختلف گیلان و مازندران، آن را «بلو»، «بولو»، «بولوک» و «بلوک» می‌نامند. سطح کفه یا تیغه بلو عمود بر دسته قرار می‌گیرد و طول دسته و تیغه به تناسب مورد استفاده، تفاوت دارد. در بیشتر نقاط سه اندازه مختلف دارد، و از جمله در کلاچای چنین است:

۱. بلوی با کفه پهن و بلند، برای کندن ریشه گیاهان و علف‌های هرز و بیرون کشیدن ریشه‌ها، از این نوع گاهی برای شخم نوبت دوم و یا شخم زمین‌هایی که خاک نرم داشته باشند نیز استفاده می‌شود.

۲. بلویی که برای خالی کردن زیر بوته‌های چای به کار می‌رود، و برای کندن علف‌های هرز کنار ریشه‌ها است و به این لحاظ تیغه‌اش (کفه‌اش) باریک‌تر (کم‌عرض‌تر) است، تا به ریشه صدمه نزنند. این نوع و نوع اول را معمولاً مردان به کار می‌برند و شیوه به دست گرفتن آن با دو دست و به حالت نیم‌خیز و همانند کلنگ است.

۳. نوع کوچک با دسته کوتاه که وسیله وجین کردن و پیراستن اطراف بوته‌ها از علف‌های خودرو و هرز است. طول و عرض تیغه این نوع بلو، یا بلوک، در حدود بیست و ده سانتیمتر است؛ دسته‌اش نیز به اندازه حدود بیست سی سانتیمتر است. این نوع بلو را وجین‌گر در حالت نشسته و با یک دست به کار می‌گیرد.

وجین به طور کلی در سه یا چهار نوبت انجام می‌شود و زمان آن در ماه

فروردین، اوایل تابستان و پاییز است. در باغ‌های کوچک‌تر هر وقت فرصتی پیدا شود، هر یک از افراد خانواده اگر علف هرزی وجود داشته باشد، وجین می‌کنند.

در باغ‌هایی که ردیف بوته‌ها در فاصله بیشتری از یکدیگر کاشته شده باشند، میان آن‌ها گیاهانی مانند لوبیا، باقلا، شبدر و مانند این‌ها می‌کارند. این گیاهان جایگزین و مانع رویش علف‌های هرز می‌شوند و درواقع گونه‌ای پیش‌گیری است تا درمان، این گیاهان ضمن این که باغ را از وجین بی‌نیاز می‌کنند، محصولشان هم قابل استفاده است.

شیوه هرس نیز می‌تواند باغ را از وجین بی‌نیاز کند. این در صورتی است که هرس به گونه‌ای انجام شده باشد که گسترش سطح بوته‌ها مانع رویدن علف‌های هرز شود.

هرس

هرس یکی از مهم‌ترین مراحل نگهداری و داشت باغ‌های چای است. اگر هرس به شیوه درست انجام شود، سطح بوته‌ها گسترش می‌یابد. تولید برگ سبز افزایش پیدا می‌کند، رطوبت خاک حفظ می‌شود و فرسایش خاک کاهش می‌یابد.

هرس بوته‌های چای به سه گونه کف‌بر، کمرهرس، و سرهرس انجام می‌شود، اما در شیوه‌های سنتی باغداری بیشتر دو نوع ته هرس و سر هرس معمول است.

۱. ته هرس. یا هرس کف‌بر، چنان که از نامش پیدا است بوته از ته و از روی خاک بریده می‌شود. این کار به منظور جوان کردن بوته چای انجام می‌گیرد. شاخه‌های تازه‌ای که پس از این نوع هرس از پایه سر می‌زنند، در

واقع بوته‌های جدیدی هستند که بر پایه و ریشه‌های کهن می‌رویند و بیشترین امکان بهره‌برداری از مواد درون زمین را دارند. این شیوه در مورد درختچه‌های تزیننی و درختانی که از چوب آن‌ها استفاده می‌شود، در همه جای ایران از دیرباز عمل می‌شده است.

هرس ته‌بر در بوته‌های جای هر هشت تا ده سال یک بار باید عمل شود. زمان آن از پایان آبان ماه به بعد است که گیاه خواب زمستانی خود را آغاز می‌کند. در پاره‌ای نقاط این کار را در اواخر بهمن و اوایل اسفند که گیاه هنوز بیدار نشده است انجام می‌گیرد.

این نوع هرس کار مردان است و با داس انجام می‌شود. لبه داس باید کاملاً تیز باشد و داس‌زن باید در کار خود مهارت داشته باشد تا پایه بوته و ریشه آن در اثر ضربه صدمه نبیند. در سال‌های اخیر از اره‌های موتوری کوچک برای این کار استفاده می‌شود. به کاربردن این اره‌ها نیز همانگونه مهارت می‌طلبد در غیر این صورت پایه و ریشه‌ها صدمه می‌بینند.

۲. هرس کمربر. در این نوع هرس شاخه‌ها را به بلندی حدود سی سانتیمتر از زمین با داس می‌زنند. این نوع هرس اگرچه به درجه‌ای موجب جوان شدن بوته می‌شود، اما بیشتر به منظور پهن کردن تاج بوته و گسترده‌تر کردن شاخه‌های آن و در فصل زمستان انجام می‌گیرد و بیشتر در باغداری جدید اعمال می‌شود.

۳. سر هرس. در این نوع هرس هم از نامش پیدا است که سرشاخه‌ها را می‌زنند. سر هرس را هر ساله و به منظور افزایش برگ‌دهی انجام می‌دهند و زمانش ماه‌های بهمن و اسفند است زیرا ماه فروردین زمان مناسبی برای رشد سرشاخه‌ها است. در روش‌های قدیمی باغداری زمان این هرس همه‌جا یکسان نیست. در و اجارگاه اولین هرس بوته‌ها چهار سال بعد از کاشت و در اسفندماه است^{۸۸}، در قاسم‌آباد هرس سالانه

را از اواخر اردیبهشت و پس از اولین چین برگ انجام می‌دهند.^{۸۹} به طور کلی هر ساله همه بوته‌های چای سرهرس می‌شوند، اگرچه به تفاوت بعد از چین اول، بعد از چین دوم، یا زمان دیگری باشد. در باغ‌های کوچک نزدیک و کنار خانه، و در غیر از زمان‌های معین یادشده، اعضای خانواده هر وقت فرصت داشته باشند، تعدادی از سرشاخه‌ها را هرس می‌کنند، و در واقع سرهرس کم و بیش در تمام طول سال ادامه دارد، و سبزی همیشگی بوته‌ها حتی در فصل زمستان هم امکان این پیرایش را به باغبان می‌دهد.

به لحاظ اهمیت هرس در بالا بردن کمی و کیفی تولید چای، اداره کل چای شمال، انجام سه گونه هرس با ضوابط تعیین شده را، شرط استفاده باغداران از امکاناتی مانند مساعده، کودشیمیایی، سمپاشی و غیره نموده است. برابر این ضوابط هر سال ۲۰٪ بوته‌ها باید سرهرس، ۲۰٪ کمرهرس، و ۱۰٪ ته هرس شوند. ۵۰٪ بقیه نیز باید بعد از چین بهار سرهرس شوند.^{۹۰}

آبیاری

حداقل بارندگی سالیانه در مناطق چایکاری نباید کمتر از ۲۰۰ میلی‌لیتر باشد، و بهترین میزان بارندگی ۱۲۵۰ میلی‌لیتر با پراکنش مناسب در طول سال است.^{۹۱} میزان بارندگی در مناطق چایکاری شمال ایران ۱۲۰۰ تا ۱۴۰۰ میلی‌لیتر می‌باشد.^{۹۲}

بنابراین به نظر می‌رسد بارندگی کافی است و نباید نیازی به آب و آبیاری باغ‌های چای باشد. اما این میزان بارندگی دارای پراکنش متناسب

در طول سال نیست، و بیش از نیمی از باران‌ها در ماه‌هایی از سال می‌بارد که بوته‌های چای دوره خواب زمستانی را می‌گذرانند. بخصوص در ماه‌های اردیبهشت و خرداد و نیز در تابستان بارندگی بسیار کم است. در نتیجه آبیاری و تأمین آب باغ‌های چای یک نیاز و فعالیت جدی برای چایکاران ایران است. چنان‌که پیش‌تر توضیح داده شد، بیشتر باغ‌های چای ایران در زمین‌های سراشیب و دامنه تپه‌ها و کوه‌ها ایجاد شده‌اند، که تأمین آب و آبیاری آن‌ها بسیار مشکل است. به این لحاظ چایکاری سنتی بیشتر به صورت دیمی است و باغداران برای آب، چشم به آسمان و کرم ابرها دارند، و برای نمناک نگهداشتن خاک تدبیرهایی به کار می‌بندند که از جمله بیل‌زدن پای بوته‌ها است. باغ‌هایی هم که در قسمت جلگه قرار گرفته‌اند، نمی‌توانند از سهم آب شالی‌کاری استفاده کنند و با آب چاه آبیاری می‌شوند.

آبیاری باغ‌ها، هم به لحاظ سنگین بودن کار و هم از جهت این‌که ارتباط با بیرون از خانه و محل کار را ایجاد می‌کند، توسط مردان انجام می‌شود. شیوه آبیاری بارانی که از دو سه دهه پیش آغاز شده است، به تعداد نیروی کار کمتری نیاز دارد، اما همچنان یک کار مردانه است.

برابر آمار موجود، در سال ۱۳۷۴ حدود دو هزار هکتار از باغ‌های چای با روش بارانی آبیاری می‌شده‌اند^{۹۳}. این شیوه بهترین شیوه آبیاری باغ‌های چای است؛ موجب افزایش محصول برگ سبز می‌شود و لایه حاصلخیز خاک را در زمین‌های شیب‌دار از بین نمی‌برد. برابر اطلاعات موجود، میزان محصول در این باغ‌ها به نسبت باغ‌هایی که به صورت معمولی آبیاری می‌شوند و باغ‌های دیم، در حدود شصت درصد بیشتر است.^{۹۴}

آبیاری چه به صورت بارانی و چه با روش استفاده از آب جوی و

غیره، بعد از کشت بذر، نشاندن قلمه و بعد از هر نوبت چین چای ضروری است.

زه کشی

در قسمت های جلگه ای، برخی از زمین ها آبگیر است و بخصوص در فصل زمستان آب در آن ها جمع می شود. زه کشی و خارج کردن آب این گونه زمین ها و مرمت سالانه جوی هایی که برای زه کشی ایجاد شده است، از جمله فعالیت های داشت به شمار می آید.

کود

کود دادن، یعنی پرمایه کردن خاک، با افزودن مواد تقویت کننده. پیش از آن که استفاده از کودهای شیمیایی معمول شود، دو روش برای این کار معمول بوده است. یکی ساختن کود از مدفوع حیوانات و برگ های پوسیده و دیگری کاشتن گیاهانی نظیر باقلا، عدس، شبدر و مانند این ها در میان ردیف بوته های چای، که کود سبز نامیده می شود. این گیاهان را وقتی سبز شدند ساقه و برگشان را می چینند و ریشه هایشان را در خاک باقی می گذارند، و پس از مدتی بیل می زنند. در قاسم آباد، ریشه این گونه گیاهان را چه در باغ کاشته شده باشند و چه در جای دیگر، با بیل برمی دارند و پای ریشه چای می گذارند^{۹۵}. کشاورزان به تجربه دریافته اند که ریشه این گیاهان چه در خاک بماند و بیل بزنند و یا این که با بیل، پای بوته بگذارند، موجب تقویت و مایه دار شدن خاک می گردد. توجیه علمی این تجربه کشاورزان این است که گیاهان مذکور ازت موجود در هوا را جذب می کنند و به ریشه های خود می دهند. و این ریشه های دارنده ازت

مانند کودهای شیمیایی ازت دار زمین باغ را مایه می دهند، و زیان هایی مثل خشک کردن خاک را هم ندارند. ضمن این که ارزان تر تمام می شوند و محصولشان هم قابل استفاده است و به این ترتیب از زمین باغ دوگونه بهره برداری می شود.

کوددهی باغ ها با کود شیمیایی یا حیوانی، در ماه های اسفند و فروردین انجام می شود، تا بوته ها بتوانند پیش از شروع برداشت، سرشاخه ها و برگ های بیشتری داشته باشند. کودشیمیایی را با دست می پاشند و کود حیوانی را با بیل پای بوته ها می دهند. این کار همزمان با آبیاری انجام می شود. در باغ هایی که آبیاری می شوند نسبت به باغ های دیم، مصرف کود خیلی بیشتر است.

(د) فرآوری

چادر نشینان منطقه جنوب شرقی چین، برگ های ظریف سرشاخه های چای را در میان دو کف دست مالش می دهند؛ مواد زاید آن را دور می ریزند؛ بعد آن را در آفتاب یا با حرارت آتش خشک می کنند. چای خشک شده را دم می کنند و به صورت نوشیدنی می خورند. تمام تحولات بعدی و فنون کنونی صنعت چای سازی، از همین رویه ابتدایی اقتباس شده است.^{۹۶}

شیوه کهن چادر نشینان چین در مالش چای میان دو کف دست، مراحل پلاس تا تخمیر فرآوری چای را، آن گونه که در روش های سنتی و یا در کارخانه های چای سازی انجام می شود، دربرمی گیرد. اگرچه اطلاع دقیقی از این روش در دست نداریم، اما به نظر می رسد هریک از مراحل نهفته در این حرکت به ظاهر یگانه و یکدست، شدت، مدت، و شرایط

بخصوص خود را دارد؛ نخستین حرکات نگهداشتن برگ در کف دست با مالش اندک و مدت لازم برای نرم کردن و پلاساندن برگ‌ها است، بعد با شدت بیشتر برای درهم فشردن برگ‌ها و سپس حرکت آرام با بستن منفذهای میان دو دست و برای مدت بیشتر. پس از آن در آفتاب یا کنار آتش نهادن، برای خشک شدن.

این شیوه آماده‌سازی چای از جهتی قابل مقایسه است با یکی از شیوه‌های خاص خوردن انار در ایران، که به اصطلاح «آب‌لمبو» کردن نامیده می‌شود. انار را در میان دو کف دست می‌گیرند و با فشار ملایم سرانگشت‌ها، دانه‌های انار را در درون پوسته آن می‌شکنند و با تغییر شدت فشار دست و تغییر جهت انار این کار را در همه قسمت‌های آن انجام می‌دهند. وقتی که به اندازه کافی آب دانه‌ها خارج و در داخل انار جمع شد، یک جای آن را با دندان سوراخ می‌کنند و آب آن را می‌مکنند. در این شیوه نیز همه مراحل تهیه آب انار که به روش‌های سنتی و یا درکارخانه‌ها معمول است، در میان دو کف دست و سرانگشتان، انجام می‌گیرد.

فرآوری مجموعه کارهایی است که در فرایند آن برگ سبز چای به چای خشک قابل مصرف تبدیل می‌شود. این کارها شامل چهار مرحله پلاس، مالش، تخمیر، و خشک کردن است. برخی کار غربال کردن را هم که در حد فاصل نوبت‌های مالش انجام می‌گیرد، به این چهار مرحله می‌افزایند. فرآوری چای به هر دو صورت خانگی یا سنتی (در حد محدود) و جدید یا کارخانه‌ای (در سطح گسترده و فراگیر) معمول است. پیش‌ترها که کشت و برداشت چای کمتر بود، زارعان باغ‌های چای خودکفا بودند و تمام مراحل تولید و برداشت تا آماده‌سازی چای را خودشان انجام می‌دادند، و به سبب محدود بودن میزان برگ سبز، کارها با وسایل کوچک‌تر و ساده‌تر قابل انجام بود. این وسیله‌ها و روش‌ها، که امروزه با

صفت «سنتی» توصیف و نامیده می‌شوند، تقریباً در همه نقاط، با کم و بیش تفاوت‌هایی همانند بودند. هم وسایل کار و هم نوع و شیوه کار در فرآوری سنتی چای، همان است که امروزه در کارخانه‌های چای سازی انجام می‌شود؛ با این تفاوت که ابزار کار به تناسب حجم محصول و امکانات فنی رشد و توسعه یافته و روابط کار نیز از صورت خانگی و روابط خویشاوندی و محله‌ای به کارگری و مزدبگیری تغییر پیدا کرده است. در این کتاب کوشیده‌ایم در توضیح هر مرحله کار، شیوه‌های سنتی و جدید را در کنار هم بیاوریم.

پیش از پرداختن به مراحل فرآوری، این توضیح ضرورت دارد که اولین اقدام در مورد برگ سبز، پس از تحویل به کارخانه، وزن کردن و درجه‌بندی آن است. معمولاً برگ‌ها به درجه یک (دو برگ و یک غنچه - جوانه برگ -) و درجه دو (سه برگ و یک غنچه) تقسیم می‌شوند و بخشی هم ممکن است غیر قابل خرید ارزیابی شود. این مرحله کار، معمولاً از نظر زارعان و باغداران مسئله‌دار است. می‌گویند در کارخانه درجه‌بندی برگ‌ها را منصفانه انجام نمی‌دهند. در صدی از بهای برگ‌ها را هم به خاطر خیس بودن، و برای ساقه‌ها کم می‌کنند. این موضوع حتی در برخی ترانه‌های محلی هم که به هنگام چای چینی می‌خوانند، آمده است.

بهار بُمه لاکوکان چایی چین
چای غُمچه کونن زبیل دچین
چای تویل دهن قناری بنگا
گیل وچه زنه همه صده ده.

bâhâr boma lakokân čâyi činan
čâya qomče kumen zaṭbil da činan

čáya ta-vil dahan qonâri bongâ
gila vača zane hama sade da

بهار آمده است، دخترکان چای می‌چینند.
چای را دسته می‌کنند و در زنبیل روی هم می‌چینند.
چای را می‌برند به کارخانه قندهاری تحویل می‌دهند.
پسرک گیلانی همه را صدی ده کسر می‌کند.

و اما مراحل فراآوری:

پلاس

منظور از پلاس، پلاساندن برگ سبز است. پلاساندن یعنی پژمرده کردن و شادابی و طراوت را از چیزی گرفتن. شادابی در گل و گیاه به وجود آب است و گل و برگ پلاسیده، گل و برگگی است که بخشی از آب درون برگ‌های خود را از دست داده باشد. در این مرحله، همین کار را درمورد برگ سبز چای انجام می‌دهند.

در تولید خانگی و روش سنتی، برگ سبز را در زنبیل‌های بزرگ حصیری به خانه می‌آورند و روی حصیر یا تخته و گونی در پشت‌بام، یا حیاط خانه و یا هر جای دیگری که ممکن باشد، پهن می‌کنند و یک روز آفتاب می‌دهند.

در کارخانه‌ها، برگ‌ها را در اتاق یا در فضای پوشیده‌ای که «تلمبار» نامیده می‌شود^{۹۸}، و معمولاً دارای پنجره‌های بزرگ می‌باشد، در مقابل نور آفتاب و در جریان هوا قرار می‌دهند. در داخل تلمبار روی پایه‌های چوبی یا فلزی، طبقات موازی درست می‌کنند که سطح آن‌ها با گونی چتایی پوشیده شده است. برگ‌ها را به ارتفاع حدود یک وجب روی این طبقات پهن می‌کنند.

برگ‌ها ممکن است در جریان طبیعی هوا قرار گیرند، یا این که از زیر طبقات جریان هوای گرم و سرد عبور داده شود. در کارخانه‌های جدید این طبقات به صورت یک ظرف بزرگ مستطیل شکل با کف پوش از جنس چتایی است. برگ سبز حدود یک شبانه‌روز و حداقل مدت هشت ساعت در تلمبار می‌ماند. تا شکنندگی آن از بین برود و نرم و قابل انعطاف و آماده برای مالش شود.

مالش

مالش برای این است که شیره برگ از آن بیرون کشیده شود، و روی برگ بنشینند. همین شیره است که موقع دم کردن چای در آب حل می‌گردد و سبب رنگ و طعم چای می‌شود. اگر برگ برای مالش آماده نباشد، و خوب مالش داده نشود، بخشی از شیره آن در سلول‌ها باقی می‌ماند و از کیفیت و رنگ‌دهی چای می‌کاهد. در واقع هدف از مرحله مالش، متلاشی ساختن سلول‌های برگ، به منظور آزاد کردن مواد درون آن است. گذشته از مواد مختلفی که دریاخته‌های برگ چای وجود دارد، ماده‌ای نیز به نام دیاستاز در برگ چای هست که با پاره شدن یاخته‌ها آزاد می‌شود و با ماده دیگری به نام «تائین» ترکیب می‌گردد و آن را اکسید می‌کند. این احتراق ضعیف یا اکسید شدن که موجب رنگ چای می‌شود و مجموعه این ترکیبات همان شیره چای است که رنگ و طعم را موجب می‌شود.

در تولید خانگی، برگ‌های پلاسیده را داخل لاک (لاوک) تشت چوبی مخصوص مالیدن چای^{۹۹} می‌ریزند و با دست مالش می‌دهند. اگر مقدار زیادتر باشد، در لاک بزرگ‌تر و با پا مالش می‌دهند. در جریان این کار، بخشی از آب برگ‌ها خارج می‌شود. برگ‌ها پس از مالش، ضمن این که خشک‌تر می‌شوند، به صورت لوله شده در می‌آیند.

در کارخانه، این کار با دستگاهی انجام می‌شود، که آن را «ماشین مالش» می‌نامند. قسمت‌های مختلف و شیوه کار این ماشین به آسیاب شباهت دارد. تشکیل شده است از یک صفحه گِرد و چرخان فلزی یا چوبی، که دارای رویه‌ای ناصاف است؛ و جای جای، برجستگی‌هایی روی آن وجود دارد. در بالای این صفحه، یک ظرف بزرگ فلزی قرار دارد که از داخل آن برگ‌های پلاس شده روی صفحه چرخان می‌ریزد. حرکت دورانی چرخ، برگ‌ها را هم زیر فشار چرخ و ظرف بالایی به گردش درمی‌آورد. برگ‌ها ضمن چرخش زیر و بالا می‌شوند و در برخورد با سطح ناصاف صفحه و زیر فشار، مالش می‌بینند و عصاره یا شیره آنها از داخل یاخته‌ها خارج می‌شود.

در جریان مطالعات مردم‌شناسی که تابستان سال ۱۳۵۷ در گیلان و مازندران داشتیم. از گونه‌ای ابزار مالش چای اطلاع یافتیم که به ابتکار کسی از اهالی منطقه تنکابن، برپایه فن‌آوری آبدنگ (وسیله کوبیدن شلتوک برنج) ساخته شده بود. اما، ما آن ابزار را ندیدیم و در جای دیگر هم از مشابه آن خبر نگرفتیم.^{۱۰۰}

در کارخانه برگ‌چای را سه نوبت مالش می‌دهند؛ و این کار برحسب نازکی و کلفتی برگ‌ها از نیم تا یک ساعت و گاهی بیشتر طول می‌کشد. نوبت اول را با فشار کم انجام می‌دهند؛ در این مرحله جوانه‌ها (غنچه‌ها) و برگ‌های ریز، مالش می‌خورند و پس از غربال شدن به عنوان چای مالش یک برای تخمیر برده می‌شوند. باقی مانده چای در دو نوبت دیگر مالش می‌خورد و محصول آن چای مالش دو، و چای مالش سه، نامیده می‌شود (نگاه کنید به نمودار مربوط). مراحل سه‌گانه مالش و نیز غربال کردن آن، در شیوه خانگی، در صورتی که مقدار چای کم باشد، عمل

نمی‌شود و اگر بیشتر باشد، با غربال دستی برگ‌های ریز و مرغوب‌تر را در یک نوبت جدا می‌کنند.

تخمیر

مرحله تخمیر به تولید چای سیاه می‌انجامد و آخرین مرحله تغییرات شیمیایی در برگ‌های سبز چای، در فرایند فرآوری است. در شیوه خانگی برگ‌های مالش داده شده را در لاک‌های چوبی قرار می‌دهند، روی آن‌ها را با پارچه می‌پوشانند و می‌گذارند چند ساعت در گوشه‌ای بماند. این مدت در تابستان که هوا گرم است و کنش و واکنش شیمیایی زودتر انجام می‌گیرد، چهار پنج ساعت و در بهار و پاییز و زمان‌هایی که هوا سرد باشد، تا ده دوازده ساعت طول می‌کشد. مدت زمان تخمیر به کیفیت مالش چای و کیفیت برگ‌هائیز بستگی دارد. اگر مالش خوب انجام شده باشد، و اگر ظریف‌تر باشند، عمل تخمیر در زمان کم‌تری انجام می‌شود. مرحله تخمیر و شناختن و رعایت زمان پایان آن در کیفیت محصول نقش اساسی دارد. در کارخانه‌ها، برای این کار از ماشین‌های مخصوص استفاده می‌شود، که به میزان زیادی مرغوبیت چای را افزایش می‌دهد.

تخمیر بیشتر کنش و واکنش خود به خودی برگ‌های مالش خورده است و نیاز به نیروی انسانی ندارد. کارهای مختصر آن نظیر آماده کردن، پرکردن و پوشاندن لاک‌ها، بیشتر توسط زنان انجام می‌شود.

بودادن (خشک کردن)

آخرین مرحله فرآوری یا آماده‌سازی چای، خشک کردن آن است. در این مرحله خصوصیتی که در جریان تخمیر در برگ ایجاد شده است،

تثبیت می‌شود. خشک کردن چای را در اصطلاح محلی، «بودادن» می‌نامند. بودادن در لغت به معنی تَف دادن و برشته کردن است.^{۱۰۱} و چون در شیوه خانگی چای را روی آتش به همان شیوه بودادن و برشته کردن دانه‌ها و مغزها، خشک می‌کنند، این اصطلاح در مورد آن به کار رفته است. ساده‌ترین شکل این کار با همان وسایل برشته کردن دانه‌ها، یعنی در یک تابه فلزی و روی آتش انجام می‌گرفت بعدها وسیله‌ای مورد استفاده قرار گرفت که چون از خارج و به احتمال از روسیه وارد شده بود به همان نام خارجی «فر» نامیده شد، اما در برخی نقاط مردم به لحاظ نوع کاربرد، نام اجاق بر آن نهادند.

کار بودادن چای نیز مثل بودادن دانه‌ها و مغزها، از آغاز، کاری خانگی و زنانه به شمار آمد. بعدها که دستگاه فِر یا اجاق به کار گرفته شد، مردها هم به کمک آمدند. فِر، جعبه‌ای کشودار، مکعب شکل و چوبی است. معمولاً چهار یا پنج کشو دارد؛ کف کشوها فلزی (حلبی) است و چای تخمیر شده را در این کشوها می‌ریزند؛ زیر آن منقل با آتش گُل (خلوار - بدون شعله) قرار می‌دهند، و کشوها را به نوبت بالا و پایین و برگ‌ها را زیر و رو می‌کنند تا کاملاً خشک شود. دکتر عسکری خانقاه، در تک نگاری قاسم آباد گیلان، توصیفی از یک نوع فِر به شکل استوانه آورده است و می‌نویسد:

«اجاق یا فر به شکل استوانه‌ای ساخته شده که قسمت پایین و قسمت بالای آن عریض‌تر است. در قسمت پایین آن منقل ذغال گذاشته می‌شود...»^{۱۰۲}

کار بودادن که تمام شود، چای خشک به دست می‌آید. آن را غربال می‌کنند و در درجات ریز و درشت بسته‌بندی می‌کنند.

چای سبز

مراحل فرآوری یادشده، مربوط به تهیه چای سیاه است. برای تهیه چای سبز، برگ تازه چای را در محلی تاریک در معرض بخار آب قرار می دهند، سپس برگ ها را در آفتاب خشک می کنند.^{۱۰۳}

گونه های فرآورده چای

فرآورده چای به صورت های متفاوت آماده و به بازار مصرف عرضه می شود. از لحاظ شکل ظاهری، این گونه ها را می توان به سه دسته اصلی تقسیم کرد.

۱. چای به صورت فشرده که در چین و تبت رایج بوده است و در تبت هنوز مصرف می شود.

۲. به صورت برگ خشک، که دو نوع اصلی سبز و سیاه را شامل می شود.

۳. به صورت خاکه، که امروزه به صورت چای کیسه ای و فوری در تمام دنیا رواج یافته است.

به اختصار به هریک از انواع سه گانه یادشده می پردازیم:

به نقل از قرابادین جندی، در صیدنه ابوریحان آمده است که:

«... او را [چای را] در زمین چین قرص ها کنند و به اطراف برند^{۱۰۴}»

از این مطلب چنین برمی آید که فرآورده چای در چین باستان به صورت فشرده و قرص عرضه می شده است. و ممکن است برای صدور به سرزمین های دیگر به این صورت تهیه می کرده اند، و این یکی از صورت های تهیه فرآورده چای بوده است. گونه ای فرآورده چینی چای،

شاید شبیه قرص‌های یادشده را، به صورت فشرده در قطعات آجر مانند، هنوز در تبت سراغ داریم.

دکتر «لوبسانگ رامپا» پزشک و روحانی بودایی اهل تبت، در کتاب خاطرات خود با عنوان «ردای زعفرانی»، چندبار از این‌گونه چای نام می‌برد:

«... یک کار دیگر نیز بایستی می‌کردم، و آن این بود که کیسه چای خود را نیز پرکنم... با یک چکش از نزدیک‌ترین چای آجری چینی تکه‌ای مناسب را شکسته و درون کیسه انداختم»^{۱۰۵}.

صورت دیگر فرآورده چای، چای خشک سبز و سیاه است. چای سبز، چای ملی مصرفی در چین، ژاپن و سرزمین‌های آسیایی شرقی و کشورهای آسیای میانه است. در آمریکا و برخی کشورهای دیگر مصرف عمده پیدا کرده است. در ایران در منطقه گرگان و گنبدکاووس، چای سبز زیاد مصرف می‌شود، اما مهمانانشان را با چای سیاه‌پذیری می‌کنند.

چای سیاه، عمده‌ترین و پرمصرف‌تری فرآورده چای در جهان است. در ایران، هندوستان، کشورهای عربی و اروپایی و بسیاری از کشورهای دیگر جهان، مصرف اصلی و عمده مردم، چای سیاه است.

چای سیاه دارای انواع متفاوتی است، مثل شکسته، زرین، قلمی، باروتی، کله مورچه‌ای و کیسه‌ای. انواع شکسته، زرین و قلمی برگ درشت دارند و بیشتر مصرف چای ایران، از این گونه‌هاست. در شمال هندوستان این نوع چای را چای ایرانی می‌نامند. چای باروتی که به صورت ریزتر تهیه می‌شود در هندوستان، کشورهای عربی و دیگر نقاط جهان مصرف دارد. چای کله مورچه‌ای از انواع مرغوب چای است. این چای با افزودن ماده‌ای به خرده برگ‌های چای درست می‌شود و به

صورت دانه‌های گرد و ریز از کارخانه بیرون می‌آید و به همین لحاظ این نام را گرفته است. بهترین نوع چای کله‌مورچه‌ای در کشور کنیا تولید می‌شود.

چای به صورت گرد یا خاکه، نوع غیر مرغوب و خاکه بازمانده محصول چای است. کارخانه‌های چای سازی این خاکه‌ها را در کیسه‌های کاغذی بسیار نازک، و در اندازه کوچک که بتواند در یک استکان چای قرار گیرد، بسته‌بندی می‌کنند و بندی نیز برای این که در دست گرفته شود به آن می‌بندند. این نوع چای که چای کیسه‌ای نامیده می‌شود نیاز به دم کشیدن ندارد و زود حاضر می‌شود و به همین لحاظ طی یکی دو دهه پیش مصرف زیاد پیدا کرده است و در مسافرت‌ها و در قهوه‌خانه‌های بین راه و موارد دیگر مورد استفاده دارد. چای کیسه‌ای در ایران به نام اولین محصول از این نوع که وارد کشور شده، به «لیپتن» نیز شهرت دارد.

خواص و موارد مصرف چای

خاصیت، به معنی طبیعت و خوی، اثر و فایده است (فرهنگ معین). شناختِ خاصیت، کاربرد و مورد استفاده را در پی دارد. همچنین ممکن است به کارگرفتن چیزی، شناخت آن را موجب شود. به هر حال هریک از این دو، (شناخت) به عنوان یک دریافت، و (کاربرد یا به کارگیری) به عنوان یک رفتار، با یکدیگر در رابطه کنش متقابل قرار دارند، و بر یکدیگر تأثیر می‌گذارند، و ممکن است در هر مورد، این یا آن مقدم بر دیگری قرار گیرند.

چای علاوه بر آن که به صورت یک نوشیدنی گرم مصرف می‌شود، موارد استفاده دیگری هم به عنوان، ماده مخدر، خواب‌شکن، دارو، ماده ضد عفونی و شوینده، ماده رنگین، و مانند این‌ها دارد که در پزشکی، صنعت و موارد دیگر به کار می‌آید. در این زمینه‌ها، به تناسب موضوع و به اختصار مطالبی در پی می‌آید.

چای، ماده مخدر

: «... طایفه‌ای که در نواحی چین به مثبت این نبات رسیده‌اند، چنین گویند که مقر پادشاهان ایشان در شهر «ینجو» است و در میان این شهر وادی‌ای است و آبی بزرگ در او می‌رود، چنان که دجله است

در میان بغداد و بر هر دو طرف وادی خماران باشند و خانه ایشان در آن موضع است، که «جا» خورند چنانک در زمین هند بنگ را در مواضع معلوم سبز خورند.» (ابوریحان - صیدنه. ص ۱۶۶)

به استناد این متن، چای را نخست به عنوان یک ماده مخدر می‌شناخته‌اند، و دست کم این یکی از نخستین موارد استفاده از چای بوده است. تولید و عرضه آن در انحصار پادشاه و حکومت بوده و خرید و فروش غیرمجاز (قاچاق) آن کیفر کشتن داشته است.

: «... بیع و شرای جاء حرام است در آن موضع، مگر با پادشاه آن حضرت. و حکم ایشان در حق آن که بی‌اجازت و فرمان ملک نمک یا نبات جاء بخرد یا بفروشد، یا بدزدد، آن است که آن کس را بکشند....» (ابوریحان. صیدنه ص ۱۶۶)

چای، ماده خواب‌شکن

از زمان پیدایش افسانه «باری دارما»، که در آغاز کتاب آوردیم، تا به زمان ما، چای به عنوان یک نوشیدنی خواب‌شکن شناخته است. این ویژگی چای، در آن افسانه، تجلی‌ای نمادین دارد و سایه‌ای از یک عنصر اسطوره‌ای بر آن نشسته است. مثل قصه‌ها و افسانه‌های بسیاری از گیاهان، در فرهنگ‌های مختلف، که با انسان ریشه و تباری مشترک پیدا می‌کنند^{۱۶}، چای نیز از مژه‌های فروریخته باری دارما می‌روید، که می‌خواهد خواب را از چشمان خود براند؛ و خاصیت خواب‌شکنی را همچنان در همه زمانه‌ها به یاری شب بیداران می‌برد. و این دومین خصلت و خاصیت چای است که پیشینه‌اش در غبار افسانه‌ها پیدا و ناپیدا است.

چای، دارو و درمان

چای به صورت برگ سبز تازه یا خشک و یا دم کرده آن، بیشتر و پیش‌تر، به عنوان یک ماده دارویی شناخته شده است، تا یک نوشیدنی مفرح و آرام‌بخش. این که نخستین خبرهای چای را در متون کهن فارسی، از کتاب‌های قرابادین (مجموعه‌های داروها و دستورات درمانی) داریم، نیز بیانگر جایگاه و کاربرد دارویی آن است. چای تا قرن‌ها این مورد استفاده اصلی خود را حفظ کرد، که تا امروز نیز کم و بیش ادامه دارد.

افسانه چینی پیدا شدن گیاه چای هم که در بخش مربوط آورده شد، تأکید بر جنبه درمانی چای دارد. در آن افسانه، سرانجام چنین شد که:

«... اطباء آن را [چای را] در معرض تجربه آوردند، تا تمامت منافع او معلوم کردند و او را در ادویه به کار بردند...» (ابوریحان. صیدنه. ص ۱۶۷).

موارد استفاده دارو درمانی چای را در بیشتر کتاب‌های قرابادین آورده‌اند. از این شمار است کتاب مخزن‌الادویه که از کتاب‌های مهم داروشناسی است. دانسته‌های پیشینیان را درباره جنبه‌های طبی چای، به اختصار از این کتاب می‌آوریم که به نقل از رساله حکیم میرزا قاضی درباره چای چنین آورده است:

«... آشامیدن آب مطبوع آن، حرارت باطن را تسکین دهد و خون را صاف نماید.»^{۱۰۷}

و از صیدنه ابوریحان چنین نقل کرده است:

«... در وقت حاجت با آب گرم شربت می‌کنند و می‌خورند، و شربت آن، قائم مقام ادویه مرکبه است و مضرت ادویه مرکبه را ندارد، و از این جهت اهل تبت دفع مضرت شراب به آن می‌کنند.»^{۱۰۸}

و درباره طبیعت چای نوشته است:

«... طبیعت آن گرم تا آخر دوم، و خشک در اواسط آن، و نوع اعلای آن گرم در سوم. و بعضی سرد می‌دانند، به جهت تسکین آن عطش و حرارت و التهاب باطن و دفع آن ضرر شراب را...»^{۱۰۹}

و درباره خواص آن آورده است:

«... مقوی قوا و ارواح و معده و باء مبرودین و مرطوبین [افراد سرد مزاج و رطوبتی] و منشط و منعظ و ملطف و مقطع و منفع و مرفق مواد و معرق و مُدّر بول و مسکن عطش کاذب و صداع بارد و التهاب روده و جشای دُخانی و صاف‌کننده خون و رفک رخسار و متقی معده و دماغ، و جهت ازاله بخر و بدبویی دهن و رایحه شراب و سیر و پیاز... و ضماد پخته آن جهت اورام صلبه...»^{۱۱۰}

در یک کتاب گیاه پزشکی که براساس تحقیق در مناطق مختلف کشور در سال ۱۳۶۸ در دانشگاه اصفهان چاپ و منتشر شده است درباره خواص درمانی چای آمده است:

«... نوشیدن چای برای رفع خستگی و عطش بسیار مفید است. چای غلیظ در اسهال‌ها مفید است. چای سفید در تسکین دردهای مفاصل، خصوصاً دردهای کهنه چون کمردرد، پادرد و عرق‌النساء بسیار مفید است. چای کم‌رنگ برای تقویت اعصاب مفید است، برعکس چای غلیظ برای اعصاب و معده مضر است و ترشح معده را زیاد می‌کند. نوشیدن چای کم‌رنگ یا سبک پس از غذا برای هضم مفید است. چای به تنهایی یا با دم کرده لیمو، در تقویت اشتها قبل از غذا مؤثر است و برای درمان اسهال چای سفید را با نعناع و یا چای سفید و چای سیاه را با زعفران دم می‌کنند...»^{۱۱۱}

براساس دستاوردهای پژوهش میدانی چای در سال‌های ۱۳۷۰ تا ۱۳۷۲، برخی کاربردهای دارودرمانی چای از این قرار است.

در بیشتر نزدیک به تمام نقاط بررسی شده چای برای شست و شو و رفع خستگی و التهاب چشم به کار می‌رود. به این ترتیب که چای تازه دم و به اصطلاح سرگل چای را صاف می‌کنند و برای شست‌وشوی چشم در استکان می‌ریزند و می‌گذارند تا کمی سرد (ولژم) شود. چشم را در داخل استکان و متمایل به بالا نگه‌می‌دارند، به طوری که چای داخل چشم شود، و کره چشم را می‌گردانند تا خوب شست‌وشو داده شود.

خاصیت دیگر چای که در همه جا شناخته شده، ایجاد یبوست است به این لحاظ در تمام نقاط بررسی شده، دم کرده غلیظ چای، به صورت خالص یا همراه با مواد دیگر مثل نبات، برای درمان اسهال و دل‌دردهای ناشی از برهم خوردن تعادل معده به کار برده می‌شود. در جوانرود کرمانشاه، برای درمان اسهال چای خشک را در ماست می‌ریزند، به هم می‌زنند و به بیمار می‌دهند.^{۱۱۲}

در گیلان غرب چای و توتون را با هم دم می‌کنند و تقاله آن را در محل گزیدگی نیش عقرب و مار می‌گذارند و رویش را می‌بندند. این کار را چند بار تکرار می‌کنند تا زهر از بدن خارج شود.^{۱۱۳}

در بلوچستان برای درمان دانه‌های کھیر، برگ درخت کُنا را با حنا در آب لیمو خمیر می‌کنند و شب هنگام روی تمام بدن می‌مالند و صبح تمام بدن را با چای می‌شویند....^{۱۱۴}

نرم کردن گوشت

بنابر گردآمده‌های پژوهش‌های میدانی چای، از جمله خواص شناخته شده آن، نرم کردن گوشت است. در مرودشت چای خشک را برای کباب

و برخی غذاهای دیگر روی گوشت می‌ریزند و می‌گذارند مدتی بماند تا گوشت نرم و آماده شود. این خاصیت چای نیز از تجربه‌های کهن مایه می‌گیرد. در متون کهن حکایتی افسانه‌وار و باز هم منسوب به کشور چین در این باره نقل شده است. نقل کتاب مخزن‌الادویه چنین است:

«... نقل است که در ولایت ختا، جمعی مردم به طریق سیر به صحرا رفته بودند. طعامی پخته، در ظرفی کرده، بالای آن را به شاخه پربرگی از اشجار آن صحرا [بوته چای] پوشیده و به کار مشغول شدند، که بعد از انقراض تناول نمایند. و بعد از اندک زمانی که فارغ شدند و خواستند که تناول نمایند، دیدند که تمام آن طعام مضمحل شده است. این امر را نزد اطبا اظهار نمودند؛ اوشان بعد از تفحص به حدس و قیاس دریافتند که برگ‌های آن شاخه در هضم طعام و غذا اثر تمام است و درصدد تجربه در آمدند...»

روایت دیگری از این حکایت با کمی تفاوت در کتاب «کاشف‌السلطنه چایکار» آمده، که منبع نقل آن ذکر نشده است و آن روایت چنین است:

«روزی جمعی از اهالی ختا به شکار رفته بودند. گوشت یکی از شکارهای خود را پختند و در ظرفی ریختند و روی آن را با سرشاخه‌های بوته چای پوشانند و دوباره به دنبال شکار رفتند. پس از آن که برای خوردن غذا جمع شدند، دیدند تمام گوشت‌ها، له شده است. چون این موضوع را به اطبا گفتند، آن‌ها پس از تحقیق و امتحان دانستند که برگ‌های چای در هضم غذا و زود پختن گوشت و حبوبات مؤثر است.»

رنگ

از جمله خواص چای، خاصیت رنگ‌کنندگی است. از آن در ترکیب‌های متفاوت برای رنگ کردن چیزهای مختلف استفاده می‌شود. این ویژگی

چای نیز از دیرباز در کشور چین شناخته شده بود و آن را برای رنگ کردن منسوجات پشمی به کار می بردند.^{۱۱۷}

رنگ کنندگی تنها خاصیت چای است که مورد استفاده صنعتی پیدا کرده است. تفاله چای را برای شستن قالی به کار می برند، زیرا برخلاف خود چای رنگ پس نمی دهد، و در نتیجه رنگ قالی را خراب نمی کند.

کاربردهای جنبی

برخی موارد استفاده از چای نه به لحاظ خاصیت آن، بلکه به سبب نوع مصرف آن است، دو مورد زیر از این گونه است.

پیش گیری از غریب گز

دم کرده چای را چون به صورت داغ و با مواد شیرین می خورند و دارای عطر و ته مزه تلخی هم هست، می شود وسیله خوراندن مواد دیگری قرارداد که طعم و بوی آن در کیفیات یاد شده گم شود. بنا به پژوهشی که در سال ۱۳۷۰ در منطقه کیاسر مازندران داشتیم، در آن منطقه، حشره‌ای به نام غریب گز وجود دارد، که ماده داخل نیش آن، عاملی را به بدن انسان منتقل می سازد که موجب ایجاد حشراتی عنکبوتی شکل در معده می شود و گاهی به مرگ بیمار می انجامد. صرف نظر از چاره‌های درمانی، راه پیش گیری از این بیماری این است که یک دانه غریب گز را همراه چای دم می کنند و بدون اطلاع مهمان تازه وارد، (غریب) به او می دهند و به این ترتیب آن شخص در مقابل گزش حشره مصونیت پیدا می کند.^{۱۱۸}

تشخیص فرد خطاکار

در بیشتر نقاط چای را در استکان و نلبکی (نعلبکی) می خورند.

بنابراین اگر دست آدمی ارتعاش داشته باشد، هنگام ریختن چای در نلبکی، دست و در نتیجه استکان و نلبکی می‌لرزند. لرزش و صدای پی‌درپی و برخورد آنها، ارتعاش دست را بیشتر می‌نمایاند. با توجه به این که افراد خطاکار در مقابل قاضی و دادگاه و یا در حضور افرادی که به هر طریق می‌خواهند به قضاوت بپردازند، اغلب دچار اضطراب می‌شوند؛ در پاره‌ای نقاط کسی که به قضاوت می‌نشست برای این که گناهکار را از بی‌گناه تشخیص دهد، در موقعیت خاصی دستور می‌داد یک استکان چای برای متهم بیاورند. و متهم چون این وسیله را می‌شناخت، خودبه‌خود نسبت به آن حساس می‌شد و رازش آشکار می‌گردید.^{۱۱۹}

چای، نوشیدنی‌های دیگر
و چاشنی‌های چای

چای جانشین چه نوشیدنی‌هایی شد؟

چای به عنوان یک نوشیدنی تفتنی گرم، در شهرها جانشین قهوه شد، اما علاوه بر قهوه که به نوبه خود یک ماده وارداتی بود، در تمام مناطق ایران دم کرده گیاهان مختلف را، به عنوان نوشیدنی گرم مصرف می‌کردند. بیشتر این گیاهان به سبب داشتن خواص دارویی برای درمان نیز مورد استفاده قرار می‌گرفتند، اما در مصرف آنها به عنوان نوشیدنی، خواص دارویی مورد نظر نبود. برخی از این گیاهان هنوز هم به همان صورت مورد استفاده دارند. مثل کاکوتی، بابونه، آلبالو، و زعفران. و برخی پس از رواج چای، به سبب همین نوع مصرف، چای کوهی نام گرفتند، مثل مُشک و ترامُشک در آباءه، پودنک حضرت فاطمه در بوانات فارس و غیره. بعضی هم به عنوان چاشنی چای مصرف پیدا کردند، مثل لیمو عمانی، زعفران و گل گلاب، امروزه دم کرده خالص آلبالو، دارچین، زعفران و غیره را هم با نام چای همراه می‌کنند و چای آلبالو، چای دارچین، چای زعفران می‌نامند. برخی از این مواد به صورت چاشنی چای نیز مصرف می‌شوند. شربت یا شهد یا عرق برخی از گیاهان نیز که از قسمت‌های میوه، برگ، ساقه و ریشه آنها گرفته می‌شد، نیز به عنوان نوشیدنی بعد از غذا و در مواقع مختلف برای پذیرایی مورد استفاده

داشتند. این نوشیدنی‌ها بعضی مصرف خانگی و برخی عرضه بازاری داشتند و پاره‌ای، هم خانگی و هم بازاری بودند. چای جای خیلی از این نوشیدنی‌ها را در بازار و در خانه به خود اختصاص داد.

به طور کلی انواع مختلف نوشیدنی‌هایی که پیش از رواج چای در ایران معمول بود به شرح زیر طبقه‌بندی و خلاصه می‌شوند.

۱. دم کرده یا جوشیده برگ گیاهان خوشبو، که بیشتر این گیاهان دارای خواص طببی شناخته شده‌ای بودند. این گونه نوشیدنی‌ها را گرم می‌نوشیدند و معمولاً مصرف خانگی داشتند. چنانکه در بخش‌های قبلی توضیح داده شد، چای نیز در ابتدا از این شمار بوده است. براساس پژوهش‌های انجام شده، پاره‌ای گیاهان که جداگانه و مثل چای دم کرده آن‌ها مصرف می‌شده است و برخی که هنوز هم مصرف دارد از این قرارند:

گلبرگ زعفران، در جنوب خراسان (چای زعفران)، زیره سبز یا کزویه keraviye در گناباد (روستای بَیمرغ) و در نیشابور. پودنک حضرت فاطمه (چای وحشی) در یوانات فارس. گل بابونه، در کرمان، کرمانشاه و نقاط دیگر. میوه آلبالو، در تهران، کرمانشاه، گیلان و نقاط دیگر میوه تمشک، در جوانرود و کرمانشاه. دارچین، در ریجاب کرمانشاه کاکوتی (کهلک اُتی = علف کبک) در اردبیل، مشک و ترامُشک (گیاهی شبیه کاکوتی) در آباءه فارس. آویشن، در فارس، آذربایجان (اطراف کوه سیلان) و بسیاری نقاط دیگر.

۲. شربت‌های ساخته شده از عرق گیاهان مختلف. عرق گیاهان به تفاوت ممکن است از ریشه، ساقه، برگ، گل یا میوه گیاه گرفته شود. عرق گیاه اگر تنها جنبه دارویی آن مورد نظر بود، به صورت خالص و یا با آب خورده می‌شد. انواع عرق‌ها و شربت‌های ساخته شده از آنها، هم در

خانه‌ها تهیه و مصرف می‌شد و هم در کارگاه‌های حرفه‌ای تهیه می‌گردید و مصرف بازاری داشت. هنوز هم در برخی شهرها و به ویژه در شیراز، عرقیات مصرف عام دارد و مغازه‌های مخصوص برای فروش این محصولات موجود است و در بیشتر بستنی و فالوده‌فروشی‌ها و حتی قهوه‌خانه‌ها هم انواع شربت‌های عرق‌های گوناگون عرضه می‌شود.

۳. شربت‌هایی که با پختن و جوشاندن شکر با گل و برگ و میوه یا ساقه گیاهان درست می‌شد. مثل شربت گل (گلاب)، آبلیمو، ریواس، آلبالو و مانند این‌ها این‌گونه شربت‌ها مصرف خانگی داشت و برای پذیرایی از مهمان بود و هنوز هم مورد استفاده دارد.

۴. شربت‌های ساخته شده از شهد خام و یا شیر پخته شده برخی میوه‌ها، مثل شهد خرما و شیر انگور. این نوع شربت‌ها هم معمولاً مصرف خانگی داشتند.

۵. سایر گونه‌های نوشیدنی که به روش‌های خاص از میوه‌های مختلف درست می‌شد و بعضی از آن‌ها زمان‌های خاصی برای مصرف داشتند. مثل شیر شیره که با انگور درست می‌شد. و در نقاطی از حوزه مرکزی ایران و از جمله در همدان و تفرش نوشیدنی شب چله (شب اول زمستان) بود^{۱۲۰}. این نوشیدنی تنها مصرف خانگی داشت.

۶. دوغ، در مناطق عشایری بخصوص در زمان مشک‌زنی و کره‌گیری. دوغ از جمله نوشیدنی‌های عام برای مصرف خانه و پذیرایی از مهمان بود؛ و اگر چه هنوز تا حدی جایگاه و مورد مصرف خود را دارد، اما در بسیار از موارد جای آن را گرفته است.

۷. فقع، یا آب جو، از آن گونه که پیش‌تر توضیح داده شد^{۱۲۱}، نوشابه‌ای عام و بازاری بود و مشتری‌ش مردان بودند. فقع در چند قرن

اخیر بسیار کم شد، و مصرف عام خود را از دست داد، و امروز تقریباً از بین رفته است.

۸. قهوه، آن را با شکر می جوشانند و در فنجان های کوچک می نوشند. قهوه از راه عثمانی به ایران وارد شد و پیش از جای در بیشتر شهرها و در پاره ای از روستاها معمول شده بود. هم مصرف خانگی و هم صورت بازاری داشت. بیشتر در قهوه خانه ها عرضه می شد، و قهوه خانه ها نام خود را از آن دارند. از جمله مصرف های خاص قهوه که هنوز هم کم و بیش تداوم دارد، پذیرایی در مجالس سوگواری است.^{۱۲۲}

*

در پایان این بخش، آوردن این موضوع ضروری می نماید که، در یکی از کتاب هایی که درباره جای نوشته شده، آمده است:

«ایرانیان پیش از اسلام شراب می نوشیدند، بعدها قهوه جانشین شراب شد و جای جانشین قهوه^{۱۲۳}».

در صورتی که نه شراب و نه هیچ نوع نوشابه مستی آور دیگر، در ایران پیش یا پس از اسلام، مصرف عام و علنی خانگی و بازاری، همانند جای نداشته است.

عطر و طعم (چاشنی) جای

آبدارچی ها و قهوه چی های با سلیقه، و خانم های خانه، که سلیقه و فرصت پرداختن به ظرایف پذیرایی را دارند، عطر و طعم های گوناگون به جای می افزایند. عطر جای ماده ای است که برای خوشبو و عطر آگین کردن جای به آن افزوده می شود و چاشنی، ماده ای است با مزه های ترش و شیرین و غیره که به مقدار کم به جای اضافه می کنند تا خوشمزه و

و چاشنی‌های چای ۱۰۷

مطبوع شود. برخی از مواد، مثل لیمو، بهارنارنج، گلاب و غیره، هر دو ویژگی را دارند، هم خوشبوکننده‌اند و هم چاشنی. مواد عطری و چاشنی‌ها را ممکن است همراه چای دم کنند، یا هنگام خوردن چای به آن بیفزایند. از افزودن این مواد علاوه بر عطر و طعم، گاهی ممکن است خاصیت هم موردنظر باشد. چنانکه لیمو و آلبالو را برای فرونشاندن عطش و حرارت بدن و زعفران و بهارنارنج را برای رفع سردی به چای می‌زنند.

عطر چای

عطرهای از گل و گلبرگ‌های معطر است. مثل گل گلاب، بهارنارنج، گل زعفران، بیدمشک و پوست برخی دانه‌ها مثل هل و مانند این‌ها. این گل و گلبرگ‌ها ممکن است به صورت تازه و خشک مورد استفاده قرار گیرند و یا از عرق آن‌ها استفاده شود. شیوه دیگری هم معمول است که چای خشک را مدتی در کنار یکی از این خوشبوکننده‌ها قرار می‌دهند، تا عطر آن را به خود بگیرد و به این ترتیب خود چای خشک، معطر می‌شود. امروزه برخی از کارخانه‌های چای‌سازی گونه‌ای چای با رنگ کم و عطر زیاد تولید می‌کنند، که عطر چای نامیده می‌شود. این گونه چای معمولاً به تنهایی مصرف نمی‌شود، بلکه به نسبت موردنظر، آن را با چای خشک معمولی مخلوط می‌کنند. برخی کارخانه‌ها این کار را خودشان انجام می‌دهند، یعنی نوعی چای تولید می‌کنند که به نسبت معینی عطر چای به آن اضافه شده است.

چاشنی‌های چای

چاشنی ممکن است به سبب تلخی تند بعضی از انواع چای و یا به منظور ایجاد تنوع در مزه به آن اضافه شود. بسیاری از چاشنی‌های چای،

همان مواد گیاهی هستند که پیش از معمول شدن چای به صورت دم کرده و مانند چای مصرف می شده‌اند و برخی هنوز هم به همان شکل استفاده می‌شوند.

چاشنی‌هایی که در نقاط و مناطق بررسی شده در این پژوهش برای چای به کار می‌برند، به شرح زیر است. و گفتنی است که وقتی چای با یک چاشنی همراه می‌شود، معمولاً به نامی مرکب از واژه چای و نام آن ماده افزوده شده نامیده می‌شود.

چای دارچین. چای را با مقدار کمی دارچین دم می‌کنند. عطر و طعم مطبوعی پیدا می‌کند. در تهران قدیم سلمانی‌ها از مشتریان خود با چای دارچین پذیرایی می‌کردند. در دو سه دهه اخیر این رسم از بین رفت و در برخی سلمانی‌های جدید که نام آرایشگاه گرفتند، چای و در معدودی از آن‌ها قهوه جای چای دارچین را گرفت. درست کردن چای دارچین هنوز در پاره‌ای مناطق و از جمله در منطقه کرمانشاه، و در آذربایجان معمول است. چای دارچین نسبت به چای پذیرایی محترمانه‌تری است. در آبان‌ماه ۱۳۷۰ برای این پژوهش، سفری به آذربایجان و از جمله به «ایلخچی» داشتیم. در ایلخچی به زیارتگاهی به نام «پیر» سرزدیم. درویش متولی پیر، پس از گفت و گویی که با او داشتیم، به اصرار ما را نگهداشت و گفت باید با هم چای دارچین بخوریم، و با چای دارچین پرنرنگ و خوش عطری از ما پذیرایی کرد و بعد به خدا حافظی رضایت داد.

تُرش یا چای ترش

ترش، دم کرده مخلوط گل گاوزیان، لیموی عمانی و گل ختمی است^{۱۲۴}. تا دو سه دهه پیش نوشانه معمول در ادارات دولتی و شرکت‌های بزرگ بود

و برای پذیرایی از مهمانان خاص و معتبر مورد استفاده قرار می‌گرفت. بعضی از آبدارچی‌ها به این ترکیب چای هم می‌افزودند. به هر حال هر دو شکل را ترش و چای ترش می‌نامیدند. این نوشابه به تدریج از رواج افتاده و از مجموعه مواد پذیرایی حذف شده است و به ندرت ممکن است مورد استفاده قرار گیرد. بیشتر آبدارچی‌های امروزی با ترکیب این نوشابه آشنا نیستند و شیوه تهیه آن را نمی‌دانند.

چای لیمو. چای را با لیمو عمانی هم دم می‌کنند، مثل دم کرده گل گاوزبان و لیمو. در قهوه‌خانه‌های گیلان تا چند سال پیش قهوه‌چی‌ها برای احترام به مشتری، یک دانه لیمو عمانی خرد می‌کردند و کنار تلبکی چای و یا کنار زیر استکانی می‌گذاشتند.

خوردن چای با لیمو تازه، از سال‌ها پیش در نقاطی که محصول لیمو داشتند، معمول بود، و از زمانی که لیمو به بازارهای شهرهای دیگر هم وارد شد، این ترکیب در بیشتر نقاط مورد استقبال قرار گرفت. لیمو تازه را برای پذیرایی به دو نیم می‌کنند و کنار استکان چای می‌گذارند. مهمان لیموی بریده شده را در چای می‌اندازد، یا آن را می‌فشارد و آبش را در چای می‌ریزد.

آب لیمو هم از قدیم از چاشنی‌های رایج چای بود. آب لیمو را در تئگ‌های کوچک همراه چای برای پذیرایی می‌گذارند و برای مصرف چند قطره از آن را در استکان یا فنجان چای می‌ریزند.

چای آلبالو. دم کرده میوه آلبالو که «چای آلبالو» نامیده می‌شود، از نوشیدنی‌های تفریحی و تفتنی است که گاهی هم به سبب خاصیت خنکی آن مصرف می‌شود. چند دانه آلبالو را در یک قوری چای می‌اندازند و می‌گذارند دم بکشد. علاوه بر این آلبالو را با چای هم دم می‌کنند؛ این ترکیب را هم که ترشی مطبوعی دارد، چای آلبالو می‌نامند.

چای آلبالو در بیشتر نقاطی که این محصول را دارند، و در شهرهای بزرگ و از جمله در مناطق گیلان، کرمانشاه، تهران و آذربایجان. معمول است. چای آلبالو در هر دو صورت آن، هم مصرف خانگی دارد و هم عرضه بازاری و قهوه‌خانه‌ای.

چای زعفران. دم کرده گل زعفران و دم کرده چای با گل زعفران، هر دو را چای زعفران می‌نامند. هر دو نوع چای زعفران نشاط‌آور است و بیشتر در نقاطی معمول است که محصول زعفران دارند. بخصوص در منطقه جنوب خراسان از نوشیدنی‌های سنتی و رایج است؛ و در بیشتر خانه‌ها و به ندرت در قهوه‌خانه‌ها مصرف دارد. به سبب طبیعت گرم آن در پاره‌ای ناخوشی‌ها هم تجویز می‌شود. چای زعفران علاوه بر طعم، بوی خوش نیز دارد.

در تاجیکستان و دیگر مناطق آسیای مرکزی برای خوشبو کردن چای از نعنا، پودینه، هل، زیره و دیگر رستنی‌های عطردار کوهی استفاده می‌کنند.^{۱۲۵}

در سفرنامه اولتاریوس نیز آمده است که ایرانیان بادیان و رازیانه و میخک به چای اضافه می‌کنند.^{۱۲۶}

شیوه‌های مصرف چای

چای معمولاً به صورت دم کرده مصرف می‌شود، چه خالص باشد، و چه مواد دیگر به آن افزوده شود؛ چه برای خوردن باشد و چه برای درمان. همچنین است در مورد انواع چای، سیاه، سبز، و گونه‌های متفاوت هر کدام. در مواردی چای خشک هم مورد استفاده قرار می‌گیرد؛ در برخی نقاط، از جمله در مرودشت فارس، کشاورزان چای خشک همراه خود دارند، و اگر امکان و فرصت دم کردن چای فراهم نشد، مقداری از آن را در دهان می‌ریزند و آرام آرام می‌خورند. بنا به نقل مخزن‌الادویه [ص ۲۹۶] از چای پخته (تفاله چای) به صورت ضماد (مرهم) برای فرو نشاندن ورم و تسکین درد استفاده می‌شده است. به هر حال دم کردن چای شیوه اصلی مصرف چای است و در این بخش به آن می‌پردازیم.

دم کردن چای

دم کردن چای به معنی این است که روی چای خشک که در ظرف مخصوص ریخته شده، آب داغ بریزند و مدتی آن را در معرض بخار آب یا حرارت آتش قرار دهند، تا خوب رنگ بگیرد. اما روش‌های دم کردن چای، در نقاط مختلف و به تناسب وسایلی که به کار می‌برند کم و بیش تفاوت‌هایی دارد.

معمول‌ترین روش دم کردن چای چنین است که:
 - آب داغ در قوری خالی می‌ریزند و در آن می‌گردانند و خالی می‌کنند، تا قوری داغ شود.
 - چای خشک را به اندازه پیمانه‌ای که برای مصرف دارند، داخل قوری می‌ریزند.
 - آب جوش را به آرامی روی چای می‌ریزند. به اندازه‌ای که قوری سرخالی باشد.

- قوری را کنار آتش یا روی سماور می‌گذارند، یک تکه پارچه کوچک (روقوری) که معمولاً از جنس شال و سوزن‌دوزی شده است روی آن می‌اندازند. انداختن روقوری به دم کشیدن چای کمک می‌کند. زمان دم کشیدن، به نسبت دیردم یا زوددم بودن نوع چای متفاوت است، و در هر صورت دست کم هفت هشت دقیقه زمان می‌برد^{۱۲۷}.

برخی، پس از آن که چای خشک را در قوری ریختند، کمی آب سرد یا گرم روی آن می‌ریزند و دوباره به آرامی آب را خالی می‌کنند، تا گردو خاک چای برود و شسته شود. به این ترتیب چای شفاف و خوش‌رنگ می‌شود. این کار روش معمول در یک منطقه یا مناطق خاص نیست و بیشتر به سلیقه‌های فردی بستگی دارد. در تاجیکستان به جای این کار، چای خشک را یکجا الک می‌کنند تا گردو خاک آن گرفته شود. این کار در ایران نیر کم و بیش معمول بود. شستن یا الک کردن، اگرچه گردو خاک چای را می‌گیرد، اما خرده‌های برگ‌های ظریف و گل چای را که ریزتر شده‌اند، از آن جدا می‌کند.

در برخی نقاط و در میان بعضی خانواده‌ها معمول است که می‌گذارند چای یک جوش کوتاه و به اصطلاح یک قُل بزنند، تا خوب طعم

ورنگ بگیرد؛ چنین است در تاجیکستان و سایر مناطق آسیای میانه. در همه نقاط بررسی شده، بر این نکته تأکید داشتند که چای را بهتر است در قوری چینی دم کنند، و قوری را نباید با شیونده‌های معطر بشویند، و در این صورت باید آن را خوب آب‌کشی کنند و بگذارند خشک شود. چای چه به صورت خشک و چه در حال دم کشیدن، خیلی زود عطر و بوی مواد دیگر را می‌گیرد. برای عطرآگین کردن چای خشک از همین خاصیت استفاده می‌شود و برخی بانوان اهل سلیقه، چنان که پیش‌تر توضیح داده شد، چای خشک را مدتی در کنار بیدمشک، بهارنارنج و مواد خوشبوی دیگر قرار می‌دهند.

پیش از آن که سماور معمول شود، کتری مسی و نوعی ظرف چدنی شبیه آفتابه، به نام «کندوک» برای دم کردن چای به کار می‌رفت. کتری در همه نقاط ایران معمول بود، و کندوک بیشتر در مناطق شرقی، جنوبی و شمال شرقی رواج داشت. کتری یا کندوک را کنار آتش می‌نهادند و آب را در آن جوش می‌آوردند، بعد چای را در داخل همان ظرف، در آب جوش می‌ریختند و مدت چند دقیقه کنار آتش قرار می‌دادند تا دم بکشد. بعدها که سماور معمول شد، ظرف آب جوش و ظرف چای جدا شد. آب را در داخل سماور جوش می‌آوردند و قوری چای را روی آن قرار می‌دهند. امروزه انواع کتری‌ها با طرح‌ها و جنس‌های متفاوت معمول شده است که عملکرد سماور را دارند و قوری چای را روی آن قرار می‌دهند.

آخرین تحولی که در شیوه دم کردن چای رخ داده، استفاده از ظرف‌های جدیدی به نام «فلاسک» است. آب جوش و چای خشک را داخل آن می‌ریزند و درش را می‌بندند. چون هوا به درون آن نفوذ نمی‌کند، حرارت آب باقی می‌ماند و موجب دم کشیدن چای می‌شود. در

این نوع ظرف، غیر قابل نفوذ بودن، و قابلیت نگهداشتن حرارت، جایگزین حرارت آتش و بخار آب شده است. شیوه‌هایی که برای دم کردن چای نقل شد، در ایران و کشورهای منطقه و برای هر دو نوع چای سبز و سیاه معمول است.

چای را با چه چیزهایی می‌خورند

در ایران چای را به هر صورتی که آماده کنند، با نوعی شیرینی می‌خورند. قند، همگانی‌ترین شیرینی همراه چای است. در نقاط گوناگون ایران به جز قند، شیرینی‌هایی از نوع آب نبات مخصوص خوردن با چای درست می‌کنند. در تبریز و آذربایجان یک نوع از این آب نبات‌ها، به نام «شیرینی چای» نامیده می‌شود. «آب نبات قیچی»، «شکرینیر»، «پولکی» (در اصفهان و نقاط اطراف) و مانند این‌ها، گونه‌های معمول در نقاط مختلف است.

چای با قند را «قندپهلوی» می‌نامند. به این اعتبار که در قهوه‌خانه‌ها کنار سینی کوچک زیر استکان و نلبکی، چند حبه قند می‌گذاشتند. و اصطلاح قندپهلوی یا «دیشلمه»، اصطلاح بازاری و قهوه‌خانه‌ای است. در خانه‌ها قند را در قنددان می‌گذارند. امروزه با از بین رفتن زیر استکانی‌ها (سینی‌های کوچک زیر استکان و نلبکی) در قهوه‌خانه‌ها نیز قند را در قنددان پیش مشتریان می‌گذارند.

شیرین کردن چای با شکر، در همه جای ایران معمول است و به «چای شیرین» شهرت دارد. چای شیرین که با نان و پنیر و خوراکی‌های دیگر خورده می‌شود، مخصوص صبحانه است. طی دو سه دهه گذشته خوردن چای شیرین در سایر اوقات شبانه‌روز نیز معمول شده است.

نوعی از چای شیرین، که به چای دورنگ یا دورنگه، شهرت دارد، در بسیاری از نقاط ایران، از جمله در خراسان، گیلان، مازندران، آذربایجان، و در مناطق مرکزی معمول بود و امروزه به تدریج رو به فراموشی دارد. در چای دورنگ، نیمی از استکان یا بیشتر را با شکر و با غلظت زیاد شیرین می‌نمایند و بعد مایه چای را آرام آرام به آن اضافه می‌کنند. این شیوه در رسم‌ها و آداب مصرف چای جایگاه خاص دارد و به این لحاظ در آن بخش با توضیحات بیشتر آمده است. کودکان نیز از مشتریان این نوع چای هستند و بسیار مورد توجه آن‌ها است. پیش‌ترها در خانواده‌ها برای سرگرمی بچه‌ها درست می‌کردند.

چای دورنگ از ویژگی‌های شیوه مصرف چای در ایران است، و توجه خاص به احیاء و رواج آن در مکان‌هایی که به عنوان چای‌خانه یا قهوه‌خانه سنتی معمول شده است، می‌تواند در شمار جاذبه‌های جهان‌گردی مطرح گردد.

نویسنده مخزن‌الادویه شرحی درباره شیوه دم کردن چای آورده، که آن را به نصاریٰ نسبت داده است و معلوم نکرده که نصاریٰ ساکن کدام منطقه مورد نظرش بوده است، و آن شرح چنین است:

«... آب را خوب جوش نموده، بلکه آن مقدار که ربع آن یا خمس آن کم گردد. پس قدری قلیل چای را در ظرفی که چای‌دان چینی یا نقره است ریخته، آب گرم را بر روی آن می‌ریزند. مثلاً در یک من طیبی آب که تخمیناً سه ثلث یک آثار هندی باشد، یک درم، نهایت یک مثقال از نوع متوسط آن و از نوع اعلای آن کمتر، و از زبون آن بیشتر، تا دو مثقال ریخته، تا نیم ساعت کامل می‌گذارند تا قوت و رایحه آن در آب باز داده شود و آب اندک رنگین گردد...»^{۱۲۸}.

در ژاپن شیوه دیگری هم برای آماده‌سازی چای وجود دارد. چای سبز را در هاون کوچکی می‌سایند و به صورت خاکه نرم درمی‌آورند. آن را در فنجان چای‌خوری می‌ریزند، آرام آرام آب داغ به آن اضافه می‌کنند و با قاشق به هم می‌زنند تا در آب حل شود. در مراسم سنتی چای در ژاپن که شرح آن به جای خود می‌آید، چای با همین روش آماده می‌شود. ابوریحان در کتاب صیدنه، درباره نحوه استفاده از چای مطلبی از کتاب اخبار چین نقل می‌کند، که شیوه معمول در چین بوده است:

«... و در او اندک طعم تلخ باشد و چون او را بجوشانند، آن تلخی از او برود، و آن را در وقت تری [سبزی و تازگی] برهم نهند و بکوبند و به آب گرم به ناشتا شربت کنند و بخورند...»^{۱۲۹}

این توضیحات درباره چای سبز است، که در مراسم چای ژاپن نیز به کار می‌رود و امروز از آسیای میانه تا سواحل اقیانوس کبیر، در بیشتر کشورهای خاوری، این نوع چای مصرف می‌شود.

از دیگر شیوه‌های مصرف چای، اضافه کردن شیر است که آن را «شیرچای» می‌نامند. شیرچای، در ایران مصرف تفننی دارد؛ اما در برخی مناطق، از جمله در کشمیر شیر را با چای می‌جوشانند و این شیوه معمول خوردن چای در آن منطقه است. در حوزه‌های شرقی افغانستان چای را با سرشیر می‌خورند و آن را «قیماق چای» می‌نامند.

در تبت با چای نوعی غذا به نام «تسامپا» درست می‌کنند، که جوشانده چای و جو و کره است. نقل زیر از خاطرات راهبی بودایی، از زندگی در یک «لاماسری» (محل زندگی و آموزش راهبان جوان و طلبه‌های بودایی) است.

«... گرسنگی شاید مرا تیزتر نموده بود، و بهتر قادر بودم رایحه جو

بو داده، کره داغ و چای آجری چینی را حس کنم... در اینجا میان دیگرهای بزرگ مسین، راهبان آشپز در حال ریختن جو بو داده در میان چای بودند. یک نفر چند پوند کره برید و در دیگر چای جوشان انداخت؛ و آن دیگری کیسه چرمینی را باز کرد و آن را وارونه گرفت تا تمام نمک آن به درون دیگر چای ریخته شود... راهب چهارمی یک پا روی دسته بلند را به دست گرفته و معجون داخل دیگر را به هم می‌زد...»^{۱۳۰}

چینی‌ها چای را در قوری‌های کوچک دم می‌کنند و آن را بدون استفاده از شیر و شکر می‌نوشند.^{۱۳۱}

آمریکایی‌ها چای دم کرده را در یخچال می‌گذارند و یا یخ در آن می‌اندازند و به صورت سرد می‌خورند. در زبان انگلیسی آمریکایی، این نوع چای را چای یخ یا «ice-tea» می‌نامند.

چای خوب باید چگونه باشد؟

چای که آماده خوردن شد، باید چگونه باشد و چه صفاتی داشته باشد تا پسند افتد، به کام جان بنشیند و خستگی را بزدايد. در این مورد در نقاط و مناطق مختلف ایران، تقریباً سلیقه مشترکی وجود دارد. چای خوب باید به اصطلاح لب‌سوز و لب‌دوز و لبریز باشد، یعنی داغ باشد، چندان که لب را بسوزاند؛ طعم گش داشته باشد، چندان که دهان را به اصطلاح، جمع کند؛ و ظرف آن (استکان، فنجان و...) پر و لبالب باشد. علاوه بر این‌ها باید تازه‌دم و پررنگ (غلیظ) هم باشد. اگر چای دیر مانده باشد، بوی جوشیدگی می‌دهد و ممکن است موجب این شوخی آمیخته به طنز شود که «کهنه‌دم و تازه‌جوش» است. اگر کم‌رنگ باشد نیز اغلب با این شوخی همراه می‌شود که «آجان دیده»، یعنی ترسیده و رنگ و رویش پریده است.

در «روانسر» و «جوانرود» از منطقه کرمانشاه، می‌گویند چای باید رَش و سور باشد [رش (سیاه) - raš / سور (سرخ - داغ) - sur]. یعنی پررنگ و آتشین و داغ باشد^{۱۳۲}. به طور کلی داغ و پررنگ بودن صفت فراگیر یک چای خوب، در تمام مناطق ایران است و تعارف‌هایی مثل این که «بفرمایید، چایتان سرد می‌شود» و یا طنز و شوخی ترسیده بودن چای، حکایت از همین دارد.

به سبب گران بودن چای، از زمان قدیم تقلب‌هایی نیز در آن رواج داشته است. نمونه‌ای از تقلب در چای را باز هم به نقل از مخزن‌الادویه می‌آوریم:

«... پس خدمه آن‌ها، آن برگ‌های مستعمل را خشک نموده و به تدریج جمع نموده، در قوطی‌ها و غیر آن به دستور اول پر کرده و سر آن‌ها را بسته، می‌فروشند، و فرق میان مستعمل و غیر آن، به زهومت رایحه و سیاهی رنگ و کم‌رنگ شدن آب و اندک باز بودن برگ‌ها است...»^{۱۳۳}.

بساط و وسایل چای

در شهرها و روستاهای ایران، هر صبح و ظهر و شام، که سه وعده اصلی چای و غذا خوردن است، اهل خانه گرد بساط چای و سفره غذا می‌نشینند. بساط چای شامل سماور، قوری، سینی و کاسه زیر سماوری، سینی و استکان، قنددان، چای‌دان، شکر دان، صافی چای، استکان و نلبکی و قاشق چای خوری است. افزون بر این‌ها، تکه‌های پارچه‌ای رو قوری و زیر سماوری و روپوش سینی و قنددان و غیره، بسته به سلیقه و هنر زن خانه، و ثروت و امکانات خانواده، از گلدوزی تا ترمه و سوزنی یراق‌دوزی شده، در بیشتر خانه‌ها، جزو بساط چای است، اگرچه زندگی

امروزی برخی از این‌ها را به تدریج کنار می‌گذارد. صورت بخشی از اقلام جهیز یک عروس گیلانی در سال ۱۳۲۴ هجری خورشیدی، که شامل ظروف و وسایل چای می‌باشد، قابل توجه است.

«... مبارک جهیزیه خیرالنسا خانم، صبییه مرحمت پناه، ملا عبدالباقی که به خانه آقا محمد حسن ارسی دوز (= کفش دوز)، پسر آقا استاد حسین ارسی دوز می‌برد، از این قرار است:

... سماور نقره‌ای - ورشویی عدد ۵ تومان
 استکان نعلبکی به انضمام کوچک، شش دست ۱۲ ریال
 قوری عدد ۲/۵ ریال
 چای‌دان و قندان عدد ۵ ریال
 چای‌دان حلبی عدد ۲ ریال
 سینی زیراستکانی با خرده پیچ، شش ظرف عدد ۲ ریال
 ۱۳۴ «.....»

سماور

سماور از روسیه به ایران آمد، در ایران عمومیت پیدا کرد، و از ایران به شمال هندوستان و کشورهای دیگر رفت. سماورهای مسوار ساخت روسیه و سماورهای ورشویی و برنجی ساخت بروجرد، از لحاظ جنس و ساخت شهرت دارند. می‌گویند در ترکیب جنس سماورهای مسوار، مقداری طلا به کار می‌برده‌اند^{۱۳۵}. علاوه بر این‌ها سماورهای نقره‌ای و سماورهای طلاکاری جواهرنشان نیز ساخته می‌شد که خریداران خاص خود را داشتند. سماورهای مسی را که به نسبت انواع دیگر کم‌تر بود، در شهرهای مختلف در ایران می‌ساختند. سماور در طرح‌ها و اندازه‌های مختلف نیز ساخته می‌شد؛ از سماورهای کوچک سفری، تا سماورهای

بزرگ مجلسی که برخی از آن‌ها بلندایی نزدیک به قامت یک انسان را داشت. سماورهای بزرگ و قوری‌های چینی بزرگ که دور منقل آتش قرار می‌دادند، مخصوص بساط چای در مجالس روضه‌خوانی و عروسی و مانند این‌ها بود.

در روستاهای حوزه مرکزی ایران، نوعی سماور معمول بود که بیشتر در همدان ساخته می‌شد. مثل سماورهای دیگر، آتش‌دان و جای آب و کلاهکی برای قرار دادن قوری داشت. اما به جای شیر، لوله‌ای شبیه لوله قوری داشت و در سمت مقابل لوله، دسته‌ای داشت که برای ریختن آب جوش به کار می‌آمد. به این ترتیب که لبه سماور را روی زمین تکیه می‌دادند و آن را مثل قوری به صورت مایل درمی‌آوردند.

سماور و قوری و دیگر وسایل چای، از جنس سفال، مس، حلب و حتی چینی، در شمار بازیچه‌های دخترانه و به اندازه‌های کوچک ساخته می‌شد، بازیچه‌های سفالی از این‌گونه، به ویژه در سفالگری‌های قم در طرح‌ها و نقش‌های گوناگون، از جمله سوقات‌های قم برای دختربچه‌ها بود، و هنوز هم کم و بیش ساخته می‌شود.

سماور و وسایل چای در هر خانه، بسته به موقعیت و ثروت خانواده متفاوت بود. از سماورهای معمولی تا سماورهای خاص که به سفارش ساخته می‌شد. سماور ساز زن قمرالسلطنه دختر فتحعلی شاه، برجسته‌ترین نمونه از سماورهای ویژه است.

امروزه انواع سماورها، قوری‌ها و برخی وسایل دیگر، نقش خود را به عنوان وسیله آماده‌سازی و پذیرایی چای از دست داد و در شمار وسایل تزئینی خانه‌ها درآمده‌اند، و باز به گونه‌ای دیگر نشان ثروت و موقعیت خانواده‌ها شده‌اند. همچنین نمونه‌های بسیاری از این‌ها، در غرفه‌ها و در مجموعه‌های اشیاء موزه‌های مردم‌شناسی قرار گرفته‌اند.

وجود اشعاری به نام «سماوریه» در اشعار شاعران بخصوص در آذربایجان نیز قابل توجه است^{۱۳۶}. سخن از سماور را با این شعر به پایان می‌بریم که

برخیز و بساط دیگر انداز آتش به دل سماور انداز

ظرف‌های چای خوری

ظرف‌های چای خوری، به شکل‌های گوناگون و از جنس‌های مختلف در ایران وجود دارد، ظرف‌های سفالین و چینی بیشتر به شکل فنجان و کاسه و یا پیاله هستند، و به این لحاظ، اصطلاح یک فنجان چای، یک کاسه چای و یک پیاله چای در نقاط مختلف به کار می‌رود. بخصوص در مناطق روستایی بیشتر پیاله و کاسه مصرف داشته است و امروزه استکان جای بیشتر این چای خوری‌ها را گرفته است. طی بیست سی سال گذشته خوردن چای در لیوان نیز، بخصوص در خانه‌ها معمول شده است.

امروزه استکان و نلبکی از عمومی‌ترین وسیله‌های پذیرایی چای است. چای را از استکان به داخل نلبکی می‌ریزند و با نلبکی می‌خورند در این شیوه، که روش همگانی چای خوردن در ایران بود، داغی چای نیز تعدیل می‌شد. اما در طبقات اعیان و اشراف به تدریج وسیله جدیدی به نام گیره استکان یا گالش استکان پیدا شد، که یک قالب فلزی دسته‌دار است و استکان را در خود نگه‌می‌دارد. این وسیله، نخست در قالب یک رفتار اشرافی نشست؛ از ویژگی‌های اشرافیت، طمئینه در رفتار است. چای نیز باید آرام‌تر خورده می‌شد و کم صداتر. وسیله جدید، این ویژگی را داشت که به این نیاز پاسخ بگوید، و بنابراین وسیله پذیرایی خانه‌های مربوط به این قشر شد و در شمار نشانه‌های اشرافیت درآمد. گیره

استکان در طرح‌ها و از جنس‌های مختلف ساخته شد. از جنس ورشو ساخت بروجرد، نقره ساخت مناطق مختلف، بخصوص نقره‌های ملیله‌کاری زنجان، در خانه کسانی که ثروتمندتر بودند گیره‌های طلاکاری، یا مزین به سنگ‌ها و جواهرات قیمتی نیز به کار می‌رفت، که نشان‌دهنده ثروت و اعتبار خانواده بود.

بعدها همچنان که چای همگانی شد، گیره استکان نیز از مکان و جایگاه اعیانی خود پایین آمد، از جنس‌های کم به‌تر ساخته شد و در خانه‌های گروه‌های مختلف اجتماعی مورد استفاده قرار گرفت. اما در قهوه‌خانه‌ها نتوانست جای نلبکی را بگیرد. چون اگر این‌طور می‌شد، مشتری قهوه‌خانه باید مدت بیشتری در آنجا می‌نشست و چای کم‌تری می‌خورد و این به نفع قهوه‌خانه‌دار نبود. ضمن این که روی بساط قهوه‌خانه هم جای زیادتری را می‌گرفت و رساندن چای به مشتریان را نیز مشکل‌تر می‌نمود. چنین بود که استکان و نلبکی همچنان وسیله پذیرایی چای در قهوه‌خانه‌ها باقی ماند.

آداب و شیوه‌های پذیرایی چای در خانه

در خانه‌ها، پذیرایی چای با زن و دختران است. چای را اول برای پدر، و اگر پدر بزرگ و مادر بزرگ در خانه باشند، برای آن‌ها می‌ریزند. وقتی مهمان در خانه باشد، اول مهمانان بزرگتر پذیرایی می‌شوند. مهمانان جوان نیز در پذیرایی بر اهل خانه مقدمند. اما در این گونه موارد، مهمانان جوان چای را بر نمی‌دارند و به بزرگتران خانه تعارف می‌کنند. تا سه چهار دهه پیش به جز معیار بزرگتر بودن، مردان در پذیرایی مقدم بودند. این امر هنوز هم در همه روستاها و در شهرهای کوچک، رعایت می‌شود. اما در

تهران و شهرهای بزرگ، در میان برخی گروه‌های اجتماعی، زیر تأثیر آداب معاشرت غربی، در پذیرایی‌ها و از جمله در پذیرایی چای، زنان مقدم بر مردان قرار می‌گیرند، و در پذیرایی کردن چای نیز مردان همکاری می‌نمایند.^{۱۳۷} در خانه‌ها، بویژه در روستاها، برای مهمان آنقدر چای می‌آوردند تا خودش بگوید میل ندارد. در پاره‌ای نقاط، بعد از خوردن چای اول، نلبکی را بر نمی‌دارند و فقط استکان را می‌برند و دوباره چای می‌آورند. چای را معمولاً چند تا پشت هم می‌خورند. در «کِرند» کرمانشاه می‌گفتند اگر چای دوم را در پی اولی نخوریم، مثل این است که چای اول گم شده است. در برخی نقاط از جمله در مرودشت، چای را باید اول صاحبخانه بخورد، تا مهمان فکر نکند که ممکن است با او دشمنی کرده باشند.

پیش‌ترها در خانه‌های بزرگان و اعیان، پیشخدمت‌های کارآزموده وقتی برای مهمانان صاحب‌جاه و مقام چای می‌آوردند، اول خودشان از آن چای می‌خوردند و بعد به مهمانان تعارف می‌کردند. این رسم بعدها با تغییر شرایط اجتماعی فراموش شد. پیرمردی که سال‌ها در دستگاه‌های اداری و نزد بزرگان و اعیان خدمت کرده بود، تعریف می‌کرد که یک روز مهمان بسیار مهم و صاحب‌مقامی داشتیم، وقتی چای بردم همان ادب یاد شده را به جا آوردم. سینی را روی میز گذاشتم و اول خودم یک فنجان چای خوردم سپس پیش مهمان و مهماندار نهادم. تعجب کردند و از من توضیح خواستند، چرایی را گفتم و آنگاه مورد لطف قرار گرفتم.^{۱۳۸} این رسم در تاجیکستان هنوز روایی دارد و کسی که چای می‌کشد، یعنی چای نزد مهمانان می‌گذارد، باید اول خودش از آن چای بنوشد. در تاجیکستان، فعل کشیدن برای پذیرایی چای و نوشیدن برای خوردن چای به کار می‌رود.

پذیرایی جای در قهوه‌خانه

در قهوه‌خانه هرکس که وارد شود، یک جای جلوش می‌گذارند، و بعد بی‌فاصله جای دوم را؛ بیش از آن در اختیار خود مشتری است که بخواهد، یا نه.

هم در خانه و هم در قهوه‌خانه، پیش‌ترها جای را در استکان و نلبکی و زیراستکانی پیش مهمان و مشتری می‌گذاشتند. برخی کنار سینی زیر استکانی یک قنددان کوچک برنجی هم قرار می‌دادند، که به اندازه سه چهار حبه قند جا داشت. همچنین بود در مجالس عمومی مانند روضه‌خوانی و عروسی و غیره. قهوه‌چی‌های کارآزموده چند تا سینی و استکان و نلبکی و یا استکان و نلبکی را با هم در دست می‌گرفتند و این سوی و آن سوی قهوه‌خانه پیش مشتریان می‌نهادند. آن‌ها که ماهرتر بودند، استکان و نلبکی‌ها را طوری در دست می‌لرزاند که از برهم خوردن آن‌ها صدا برمی‌خاست و با این کار مهارت خود را به تماشا می‌گذاشتند. طی دهه‌های اخیر در بیشتر قهوه‌خانه‌ها، بخصوص در قهوه‌خانه‌های بین راه و قهوه‌خانه‌های پر مشتری شهرها، رسم شده است که استکان و نلبکی‌های جای را در یک سینی می‌گذارند و پیش مشتریان می‌گیرند. همچنین است در خانه‌ها. با این همه، هنوز و به ندرت قهوه‌چی‌های زبردست هستند که چندین استکان و نلبکی را در یک دست می‌گیرند و برای مشتریان می‌برند.

پذیرایی جای در مجالس عمومی

در مجالس عمومی مثل عروسی و سوکواری و روضه‌خوانی و مانند این‌ها، بخصوص وقتی جمع زیادی با هم وارد می‌شوند، مثل وارد شدن

دسته‌های عزادار به مجالس روضه‌خوانی، صفی از پذیرایی‌کنندگان از محل آبدارخانه تا داخل مجلس تشکیل می‌شد و چای را دست به دست رد می‌کردند و نفر آخری به ترتیب آن را جلو تازه واردان می‌گذاشت. گاهی یک صف دیگر هم با همین ترتیب استکان‌های خالی را از داخل مجلس دست به دست تا آبدارخانه و به دست کسانی که در کار شست‌وشو بودند، می‌رساند. این صف‌ها به همین ترتیب در قسمت زنانه و مردانه مجلس، همزمان در کار بودند.

به این ترتیب پذیرایی چای در قالب یک همکاری جمعی انجام می‌گرفت و برحسب موقعیت اجتماعی صاحب و بانی مجلس همه اهل محله یا جوانان خورشاوند و هم طایفه، دست‌اندر کار پذیرایی می‌شدند. این رسم در روستاها، در شهرهای کوچک و در محله‌های قدیمی شهرهای بزرگ و نیز در میان عشایر و در هر جا که ساختار روابط سنتی اجتماعی دست نخورده‌تر باقی مانده باشد هنوز رعایت می‌شود. اما با تغییر و دگرگون شدن ساختار اجتماعی گذشته و تغییر برخی ارزش‌های فرهنگی، به تدریج پذیرایی‌ها هم از قالب همکاری و یاورى خارجى می‌شود، و البته در پاره‌ای موارد، در صورتهای دیگر بروز می‌کند. در اثر تغییراتی که یاد شد، امروزه برای پذیرایی در مجالس یک نفر یک کتری بزرگ چای در دست می‌گیرد و به همراه فرد دیگری که سینی استکان و نلبکی در دست دارد به ترتیب از مهمانان پذیرایی می‌کنند. اگر مجلس به گونه‌ای باشد که بزرگ‌ترها جای معینی و ترتیب مشخصی برای نشستن داشته باشند، از آن‌ها شروع می‌کنند. دو نفر هم به همین ترتیب استکان‌های خالی را جمع می‌کنند و به آبدارخانه می‌برند.

در تاجیکستان رسم است که در مجالس عمومی چای را از دست راست می‌کشند (برای مهمانان می‌گذارند) و از اولین نفر سمت راست

شروع می‌کنند. آن شخص و دیگر کسانی که پس از او نشسته‌اند، اگر افرادی از پیران و بزرگتران مجلس در ردیف‌های بعد از آن‌ها نشسته باشند، چای را بر نمی‌دارند و به نفری بعدی رد می‌کنند تا به بزرگتران مجلس برسد. تاجیکان چای را در پیاله می‌خورند و رسم دارند که پیاله چای را سرخالی بگیرند. پر شدن پیاله را نشانه پر شدن پیمانۀ عمر می‌دانند، و این رسم را در مورد نوشیدنی‌های دیگر نیز رعایت می‌کنند.^{۱۳۹}

ترکمن‌ها در مجالس خود برای پذیرایی چای سفره می‌اندازند و در آن نان و خوراکی‌های دیگر مثل پنیر و کره و کلوچه و غیره می‌گذارند و در پیش هرکس یک قوری کوچک چای و یک پیاله کوچک چینی قرار می‌دهند. در خانه نیز مهمان در هر ساعتی وارد شود سفره پهن می‌کنند و به تعداد مهمانان قوری و پیاله چای و نان و خوردنی‌های دیگر می‌گذارند.

آداب چای خوردن

از جمله آداب چای خوردن که هنوز هم کم و بیش بخصوص در روستاها رواج دارد، این است که قند را در چای می‌زنند تا کمی خیس شود، سپس در دهان می‌گذارند و چای را روی آن می‌آشامند. در جریان پژوهش‌های میدانی، همه جا سبب این کار را جو یا می‌شدیم، اما کم‌تر جواب می‌گرفتیم. چند تن از پاسخ‌گویان در نقاط متفاوت، از جمله مردی از اهالی بابل و جوانی از اهالی شیراز، این طور توضیح دادند که، روزگاری قند تحریم شده بود؛ وقتی که منع آن برداشته شد، شرط تطهیر و خوردن آن را زدن در چای تعیین کردند. این نقل شفاهی در هیچ یک از مآخذ مکتوب دیده نشد، و تا آنجا که تحقیق کردیم، سندی در تأیید آن به دست نیامد.

از جمله آداب چای خوردن است که نباید دیگران صدای دهان را هنگام خوردن چای و قند بشنوند. و هنگام حل کردن شکر در چای صدای قاشق چای‌خوری در برخورد با دیواره استکان یا لیوان، نباید شنیده شود. در قهوه‌خانه‌ها و در مجالس و در مهمانی‌های خانه‌ها این رسم قدیمی هنوز روایی دارد که قبل از خوردن غذا و هر نوع خوردنی و نوشیدنی، از جمله چای، به کسانی که در کنارشان نشسته‌اند، تعارف می‌کنند و می‌گویند بفرمائید، یا بسم‌الله، با همان مفهوم بفرمائید.

ٲاورها، آءاب و مراسم

در گیاهانی مانند گندم و برنج که قوت و خوراک اصلی مردم هستند، مراحل مختلف کشت و داشت و برداشت، با رسم‌ها و آدابی همراه است، که زمینه‌های برکت‌خواهی و شکرگزاری دارد. در اغلب نقاط ایران، گندم در فرایند تولید تا مصرف دارای چنین جایگاهی است. در تبدیل دانه به آرد، در آسیا؛ در تبدیل آرد به خمیر و نان؛ در تنورخانه؛ نه تنها خود گندم و آرد و خمیر و نان، که مکان‌هایی هم که در این فرایند مورد استفاده قرار می‌گیرند، مثل خرمن جا، آسیا، تنور و صندوق نان، همه به نوعی و به درجه‌ای، از احترامی آمیخته به تقدس برخوردارند. و همچنین است در مورد برنج.

در مورد چای، باورها و اعتقاداتی از گونه آنچه که در مورد گندم و برنج وجود دارد و آداب و رسم‌هایی که بر این پایه برگزار می‌شود، نه در ایران و نه حتی در سرزمین‌های اصلی آن، چین، هند و آسیای جنوب شرقی، پیدا نشده است. شاید به این سبب که چای در هیچ جا و در هیچ زمان قوت اصلی مردم نبوده است. با این حال پاره‌ای رسم‌های مبتنی بر باورها و اعتقادات در مورد چای وجود دارد. اگرچه ممکن است این باورها و اعتقادات، و رسم‌های مبتنی بر آنها، زمینه‌های دیگری هم داشته باشند. به نمونه‌هایی از این گونه رسم‌ها می‌پردازیم.

هدیه چای به فرشتگان، در تبت:

در یکی از مناطق تبت و در برخی نقاط دامنه‌های هیمالیا، براساس یک اعتقاد کهن، هنگام نوشیدن چای، قطره‌ای از آن را به فرشتگان آسمان هدیه می‌کنند. به این ترتیب که انگشت میانی را در ظرف چای فرو می‌کنند، و آبی را که روی انگشت می‌نشیند به شدت به طرف آسمان پرتاب می‌کنند.

مراسم چای در ژاپن

در ژاپن از حدود قرن پانزدهم میلادی، مراسمی به عنوان چانویو - čanoyu توسط یکی از فرقه‌های بودایی پدید آمد که هنوز هم معمول است و در معابد برخی از فرقه‌ها و نیز در خانه‌های اعیان و ثروتمندان برگزار می‌شود. این مراسم ریشه مذهبی دارد و اجراکنندگان آن در آغاز مردان روحانی بودایی بودند. امروزه دختران این مراسم را برگزار می‌کنند، اما شیوه اجرای آن نسبت به گذشته تغییر چشمگیری نکرده است، و مطابق الگوی قدیم انجام می‌گیرد. مراسم چای به لحاظ معرفی و تبلیغات گسترده‌ای که درباره‌اش انجام گرفته، امروزه از جلوه‌های شناخته‌شده فرهنگ سنتی ژاپن و در شمار میراث‌های رفتاری فرهنگ ژاپنی است، که پیام مهمان‌نوازی مردم این کشور را با خود دارد. در معابد با برنامه ویژه بازدید جهانگردان انجام می‌شود و بیشتر جهانگردان را در سفر به ژاپن به دیدار خود می‌کشاند.

زمان مراسم چای بهار و تابستان است و انجام آن به تجربه، مهارت و شناخت دقیق فرهنگ و رفتارهای آیینی نیاز دارد. این مراسم را دختران، در فضای باز باغ و باغچه انجام می‌دهند. کیمونو می‌پوشند، باغچه را می‌آرایند، ظرف‌ها و زینت‌آلات چای را به دقت برمی‌گزینند، دو زانو

می‌نشینند و چای سبز را که ساییده و به صورت گُرد در آورده‌اند با آب داغ که در ظرف بزرگتری جوش آورده‌اند، در کاسه کوچکی می‌ریزند و به آرامی آنقدر به هم می‌زنند تا کف کند و آماده شود. در این مراسم مهمان و میزبان، هر دو از مقررات بسیار دقیق و ظریفی پیروی می‌کنند.^{۱۴۰}

چای و مراسم، در ایران

رسم‌ها و مراسم و آئین‌ها، ممکن است برپایه یک باور یا اعتقاد شکل گرفته باشند، یا راه و روش و الگوی رفتار یا مجموعه رفتارهایی در رابطه با کار و زندگی روزمره باشند. در ایران چای از جهت اعتقادی جایگاهی ندارد، و محور و موضوع اصلی هیچ رسم و آیینی نیست. اما به شکل‌های گوناگون در رسم‌ها و مراسم و آئین‌ها، مورد استفاده قرار می‌گیرد. در مواردی هم وسیله بیان یا نمایش مفهوم معینی شده، و به اصطلاح به صورت نشانه فرهنگی درآمده است، چای، هم در مراسم سوگواری و هم در مراسم جشن و شادی، عام‌ترین و رایج‌ترین وسیله پذیرایی است. افزون بر اینها، صورت‌های خاصی هم دارد که به نمونه‌هایی از آنها می‌پردازیم.

هدیه غنچه چای.

در دیلمان غنچه سفید چای را پیش صاحب مزرعه و باغ چای می‌برند و از او هدیه می‌گیرند. در منطقه کلاچای و قاسم‌آباد، برای این مفهوم، اصطلاح نثار کردن را به کار می‌برند و گل اول چای را نثار صاحب باغ می‌کنند. این رسم زیر تأثیر رسم‌های مربوط به شالی‌کاری معمول شده است.

گروگرفتن استکان روضه سرا

در منطقه لاهیجان و دیلم، در دهه اول محرم، حاجتمندان نذر می‌کنند و یک استکان از ظروف چای خوری روضه سرا را پنهانی برمی‌دارند و به خانه می‌آورند. اگر حاجتشان برآورده شد، سال بعد یک دست استکان می‌خرند و به صاحب مجلس روضه می‌دهند و اگر نه، همان استکان را به روضه سرا برمی‌گردانند.^{۱۴۱}

در این مورد استکان چای به جای دستمال و چیزهای دیگری نشسته است که معمولاً از علم یا امامزاده و روضه سرا و غیره به گرو می‌گیرند تا حاجتشان روا شود.

شیر چای خوردنک

در «تفرش» از جمله رسم‌های نوروز، «شیرچای خوردنک» است. بچه‌ها، چند نفر با هم، دخترها با هم و پسرها با هم، دُنگی پول می‌گذارند شیر می‌خرند و صبح زود می‌روند کنار قنات‌ها، شیر را در کتری داغ می‌کنند، چای هم درست می‌کنند و شیر و چای می‌خورند و پس از کمی بازی و تفریح به خانه برمی‌گردند تا به عیددیدنی بروند. این رسم تا حدود بیست سال پیش رواج داشت و صبح روزهای نوروز بچه‌ها دسته‌دسته با دیزی شیر و کتری و استکان و نلبیکی چای راهی صحرا و کنار قنات‌ها بودند. بزرگترها هم گاهی با همسالان خود به یاد جوانی به شیرچای خوردنک می‌رفتند. امروزه به ندرت این رسم انجام می‌شود.

چای مصلحت

در روستای «ترکمن‌چای» آذربایجان، چند روز قبل از عروسی، خانواده داماد همه مردان خویشاوند و همسایه عروس و داماد را به خانه خود

دعوت می‌کنند. و به همین ترتیب خانواده عروس نیز همه زنان خویشاوند و همسایه دو خانواده را به خانه‌شان دعوت می‌کنند. مجلسی که به این ترتیب در خانه عروس و خانه داماد تشکیل می‌شود، مجلس چای مصلحت نامیده می‌شود. اگر کسی این دعوت را قبول نکند، معلوم می‌شود که در عروسی شرکت نخواهد کرد. پس از خوردن چای، یک نفر صورت اسامی کسانی را که در روز چای مصلحت حاضر شده‌اند، تهیه می‌کند، تا از روی آن دعوت عروسی انجام بگیرد.^{۱۴۲}

این رسم با عنوان «مصلحت چایی» در نقاط دیگری از آذربایجان هم در مواردی که نیاز به شور و نظرخواهی باشد، معمول است.^{۱۴۳} به احتمال بسیار زیاد پیشینه این رسم باید مربوط به پیش از رواج چای باشد، و چای به جای چیز دیگری نشسته است.

چای در مجالس خواستگاری:

در بیشتر نقاط ایران، رسم است که عروس در مجلس خواستگاری با چای از مهمانان پذیرایی می‌کند، تا خواستگاران هنر او را در پذیرایی به بینند. به این ترتیب، مهارت در پذیرایی با چای، معیار سنجش تربیت و خانه‌داری دختر شده است. در لرستان این معیار از مجلس خواستگاری فراتر رفته و به طور کلی کدبانو بودن زن را در سرعت آماده ساختن چای و پذیرایی از مهمانان می‌دانند. علاوه بر این در برخی نقاط، از جمله در دزفول و در تاکستان، اگر در مجلس خواستگاری، عروس خودش هم چای بخورد، یعنی پیشنهاد خواستگاری را پذیرفته است.^{۱۴۴}

در پاره‌ای روستاهای گیلان شرقی، اگر خانواده دختر با خواستگار موافق نباشند، برای هر یک از کسانی که به خواستگاری آمده‌اند، دو تا چای یکجا می‌گذارند، به این معنا که در فاصله دو تا چای که برای

پذیرایی معمول است، فرصتی برای گفتگو باقی نماند^{۱۴۵}.

پذیرایی با چای در مراحل دیگر مراسم ازدواج هم، در مواردی جایگاه خاص دارد. در تبریز، عروس بعد از شب زفاف برای مردان مهمان که در خانواده داماد به دیدن عروس و داماد می آیند، چای شیرین می آورد، و آنها بنابر رسم هدیه ای به او می دهند^{۱۴۶}.

در برخی روستاهای منطقه هزار جریب مازندران، و از جمله در روستای «ملاخیل» صبح روز سوم عروسی، عروس چای درست می کند و همه به دیدنش می روند و هر کدام بعد از خوردن چای به نسبت رابطه ای که با عروس دارند، مبلغی پول به عنوان رونما برایش می گذارند. عروس هم بعد از این مجلس، برای هرکس که به دیدنش آمده هدیه ای می فرستد.^{۱۴۷}

در همه این رسم ها، بی تردید، چای جایگزین پذیرایی با چیز دیگری از این گونه شده است و به این ترتیب، به تدریج که رواج یافته، در رسم های سنتی نیز جایگاهی پیدا کرده است. موارد دیگری از این رسم ها را در مورد چای دورنگ داریم، که از ویژگی های فرهنگی چای در ایران است و به نمونه هایی از آن می پردازیم.

چای دورنگ، یک شیوه خاص ایران

چای در شکل خاصی از آن که «چای دورنگ» نامیده می شود، در بعضی از مراسم جایگاه ویژه ای پیدا کرده است. طرز تهیه چای دورنگه به این ترتیب است که ابتدا استکان را تا بیشتر از نصف با آب جوش پر می کنند و آنقدر قند یا شکر در آن حل می کنند تا شربت نسبتاً غلیظی به دست آید. سپس به آرامی چای دم کشیده را از قوری و از کنار استکان روی آن

می‌ریزند. به سبب غلظت شربت، مایع قرمز رنگ چای که وزن مخصوص کمتری دارد در قسمت بالای استکان روی شربت سفید رنگ قند می‌ایستد و به این ترتیب چای دورنگه درست می‌شود. چای دورنگه حتماً باید در استکان یا ظرفی شفاف (شیشه‌ای یا بلوری) و تقریباً با همین اندازه سطح مقطع درست شود، تا هم چای بتواند روی سطح بالایی باقی بماند و هم دورنگ بودن آن از بیرون ظرف دیده شود. و اما مواردی از کاربرد چای دورنگه:

در جریان پژوهش میدانی که درباره چای در سال ۱۳۷۰ در نیشابور داشتم، با پیرمردی از اهالی کدکن، در قهوه‌خانه «آقاماشالا» در کنار بازار به گفت‌وگو نشستیم. از گذشته‌ها، از حدود چهل پنجاه سال پیش نقل می‌کرد که، قهوه‌چی بازاررو (یعنی شاگرد قهوه‌چی که چای در دکانهای بازار پخش می‌کند) یک دستمال روی شانه‌اش بود و هر جا می‌رفت صدای استکان و نلبکی را درمی‌آورد، یعنی که چای آورده‌ام. یک چوب خط هم داشت که حساب مشتری‌ها را روی آن نگاه می‌داشت^{۱۴۸}. شب‌های جمعه به حساب‌ها می‌رسید و اگر کسی حسابش زیاد شده بود، یک چای دورنگ جلوش می‌گذاشت و او می‌فهمید که وقت پول دادن است. شب عید هم چای دورنگ جلوی مشتری‌ها می‌گذاشت و عیدی می‌گرفت. در مجالس هم چای دورنگ جلوی آدم‌های مهم می‌گذاشتند و از آنها برای جمع کردن کمک برای کارهای مختلف پول می‌گرفتند. گفته‌های پیرمرد کدکنی که با صدای بلند صحبت می‌کرد، یادهای گذشته را در خاطر مشتریان قهوه‌خانه زنده کرده بود. همه نگاه‌های متوجه او شده بود و گاهی گفته‌هایش را با کلام و با تکان دادن سر تأیید می‌کردند و گاهی هم چیزی بر آن می‌افزودند^{۱۴۹}.

در شهر و روستاهای گیلان شرقی «بعد از مراسم عقد، چای پز

(مسنول چای‌دهی مجلس) برای داماد چای دورنگ می‌آورد و داماد مبلغی پول در نلبکی می‌گذارد...^{۱۵۰}. در دیلمان، سلمانی برای عروس و داماد چای دورنگ می‌برد و از آنها هدیه می‌گیرد.^{۱۵۱}

در روستای نومندان هشتپر تالش، روز بعد از شب زفاف، همه برای ناهار مهمان خانه داماد هستند. در این مراسم سلمانی با چای دورنگ از مهمانان پذیرایی می‌کردند.

چای در ادب شفاهی

چای در صورت‌هایی از ادب شفاهی مثل ترانه، چیستان و زبانزد (ضرب‌المثل)، کم و بیش راه یافته است. ترانه‌های چای بیشتر در گیلان و مازندران معمول است، اما چیستان‌ها و ضرب‌المثل‌ها تنها به این دو منطقه منحصر نیست و در سایر مناطق هم شنیده می‌شود. ترانه‌ها در مرحله تولید، هنگام برگ‌چینی خوانده می‌شوند و زبانزدها در زمینه مصرف و نیز در مورد وسایل مربوط به آن پدید آمده‌اند و روایی دارند. اما جز یکی دو مورد روایت‌های کوتاه که در بخش افسانه‌ها نقل شد، نشانی از چای در قصه‌های ایرانی وجود ندارد.

ترانه‌ها

کشت چای در کنار شالی‌زارهای گیلان و مازندران رواج یافت و ترانه‌هایی که هنگام برداشت دسته‌جمعی چای و به صورت همگروه خوانده می‌شود، از فرهنگ شالی‌کاری به چای انتقال یافته است. به طور کلی ترانه‌خوانی هنگام کار، بیشتر در کارهایی که صورت جمعی دارند معمول است، به همین لحاظ چای تنها در مرحله کار جمعی برگ‌چینی، رسم ترانه‌خوانی هم آوا را از فرهنگ شالی‌کاری گرفته است. اما به هر حال اگر تجربه حاج محمد حسین اصفهانی در نخستین کشت چای در اصفهان موفق می‌شد، شاید همین ترانه‌ها هم پدید نمی‌آمدند، چرا که چنین زمینه‌ای در آنجا فراهم نبود.

آنچه در زیر می آید نمونه‌هایی است از ترانه‌های محلی که هنگام برگ‌چینی در بخش‌های شرقی گیلان خوانده می‌شود و پاره‌ای دلبستگی‌های عاطفی، روابط اجتماعی و جلوه‌هایی از مناسبات حاکم بر روابط تولید در آن‌ها نمایان است، و یکی دو ترانه از نقاط دیگر.

چقد چایی چینم، زمبیل پورا بو.
بنم آفتو دیمه، تاکمرا بو.
مباشرجان، بی شیم ناهار دیرابو.
می برار نیدم، می دل پورابو.

čeqad čayi činom,
zambil purâ bu.
benem âftow dime,
tâ kamarâ bu.
mubâšerjân bišim nâhâr dirâ bu.
mi berare nidem,
mi dil purâ bu.

چقدر چایی بچینم، زنبیل‌ها [یم] پراست.
در آفتاب بگذارم، تا
مباشرجان، برویم، ناهار دیر شده،
برادرم را ندیده‌ام، دلم تنگ است.

این ترانه بیانگر رواج کشت چای در چارچوب نظام اربابی است^{۱۵۲}، که در فصل مربوط توضیح داده شد، و قدرت مباشر (نماینده ارباب) و روایی تصمیم‌گیری او را می‌نمایاند.

بوشو یارا بوگو، کوی شوندری تو

مرا بردن دَرَن، خاک بر سر تو

مرا بردن دَرَن، با گول چایی

بو شو گوشای بینیش، بو خور تو چایی.

bušu yârâ bugu, koy şunderi to?

marâ bordan deran, xâk bar sare to.

marâ bordan deran, bâ gule çâyi.

bušu guşây biniş, buxor to çâyi.

بروبه یارم بگو، کجا هستی تو؟

مرا دارند می برند [شوهر می دهند] خاک بر سر تو.

مرا دارند با گل چایی [هنگام گل چایی] می برند.

تو گوشه ای بنشین و چای بخور.^{۱۵۳}

جیرا جورا شینی، خود ر دهی ناز

تی دساچی دَره؟ هرس کنی داز.

تِ ر قسم بدام، حضرت عباس

بی وفایی نکن می دل تِ ر خواست [خواست]

Jirâ jorâ šeni xod re dehi nâz

ti dassâ či dare? haras hares koni dâz

te re qassam badâm hazrate abbâs

bivafâyi nokon mi del te re xâs

پایین و بالا می روی، خود را جلوه می دهی

در دست هایت چه داری؟ داس هرس کنی

تو را به حضرت عباس سوگند دادم

بی وفایی مکن دل من تو را خواست^{۱۵۴}

بهار بُمه، لاکوکان چایی چینن

چیا غمچه کونن زبیل دچینن

چیا تویل دهن قناری بُنگا [بنگاه]

گیل وچه زنه همه صده د [ده]

bahâr boma lākukân čāyi činan
čayâ qomče konen zabil dačinon
čayâ tavil dahan qanâri bongâ
gila vača zane hama sad-e-da

بهار آمده است، دخترکان چای می چینند.
چای را دسته می کنند و در زنبیل روی هم می چینند.
چای را می برند به کارخانه قندهاری^{۱۵۵} تحویل می دهند
پسرک گیلانی همه را صدی ده کسر می کند.^{۱۵۶}

این ترانه به زمان پیدا شدن کارخانه های چای خشک کنی مربوط می شود
و به نام کارخانه و در صدی که بابت نم دار بودن برگ ها از وزن آن ها در
کارخانه کم می کنند اشاره دارد.

تی تومان آل، تی پیرهن آل آبی.
چیه باغه سرنشو، تو زایه (= ضایع) وایی.
چیه باغه سرنشو ت ر چیه گیره.
املش بازار نشو، ت ر و چه گیره.
ti tōman āl, ti pirhan āle ābi.

čaya bâqe sar nošu to zāye vâbi.
čaya bâq sar nošu te re čete gire,
amleš bâzâr nošu te re vače gire.

شلوارت قرمز است و پیراهنت قرمز و آبی
سر باغ چای نرو، زیباییت را از دست می دهی.
سر باغ چای نرو مخملک می گیری.
به بازار املش نرو، پسرک تو را می گیرد.^{۱۵۷}

این ترانه هم به بیماری ناشی از کار در باغ چای اشاره دارد و هم به نقش و

کارکرد بازارهای هفتگی در روابط اجتماعی و از جمله همسرگزینی؛ و هم، سلیقه رنگ‌ها را در فرهنگ منطقه می‌نمایاند.

شرکته کار خونه شیش درچه داره.

لاکوی چایی چینه، چی مزه داره.

لاکوی نیاکونه، یه کارمنده.

کارمند، ت رنبره، داره چی فیده.

šerkat-e kârxone šiš darče dâre.

lâkoy çâyi čine či meze dâre.

lâkoyniya kone ye kârmande,

kârmand tere nabare dâre či fayde.

کارخانه شرکت، شش دریچه دارد.

چه دلنشین است دخترکی که چای می‌چیند.

دخترک به یک کارمند می‌نگرد

کارمند با تو ازدواج نمی‌کند، چه فایده دارد. ۱۵۸

این ترانه نیز به زمان پدید آمدن کارخانه‌های چای خشک کنی مربوط می‌شود، و از آغاز تغییرات فرهنگی، و ارزش‌های تازه‌ای که با پدید آمدن کارخانه‌ها و ورود کارکنان شهری و غیربومی آن در جامعه پیدا شده است، حکایت دارد. در اینجا منظور از کارخانه، کارخانه شرکت سهامی چای واجارگاه است. و اجارگاه بنابر نقل مقاله «چای، سبز همیشگی» شهرکی است در نزدیکی رودسر، بر سر راهی که از آنجا به رامسر می‌رود.

چوی بریز سی مو، تا بگو شیه سینه مو

چارکلوم دشتی بخونیم سی عزیز هونمو
 čoy bariz si mo tâ bogošiya sinamo
 čoar kalum dašti baexūnim, si aziz-e homano

برایمان چای بریز تا سینه‌مان باز شود
 و چار کلام برای عزیز خانه‌مان بخوانیم

قلیون شیشه پُر شه او بارُ
 دَمادَم چاقش کَنید سی دس پِراؤ
 qelyuna šiša poreša ow bâro
 damâdam čaqeš kenid si das berâro

قلیان شیشه (بلور) پر آب کنید بیاورید
 پی در پی آتش کنید (چاق کنید)،
 برای دست برادرها. ۱۵۹

این ترانه‌ها را زنان ایل پایی لرستان هم‌آوا و آهنگین و با عنوان «سیت بیارم» (= برایت بیاورم) در مراسم عروسی می‌خوانند. چای و قلیان همیشه در قهوه‌خانه و خانه و در مراسم گوناگون، باهم برای پذیرایی به کار می‌روند.

تنها از یک بیت مربوط به چای، در جزو ترانه‌ای خارج از قالب ترانه‌های محلی در مورد چای خبر گرفتیم که در زمان جنگ دوم و بیشتر در تهران و تبریز به صورت آهنگین می‌خوانده‌اند و در شمار ترانه‌های کوچه و بازار و به زبان بهتر از ترانه‌های مردم است. و آن بیت این است:

قن (قند) گرون، چایی گرون، چایی مال روسه
 دختر مشدی مراد تازه نو عروسه. ۱۶۰

از این ترانه برمی آید که در آن روزگار قند و چای از روسیه وارد می شده، و از اقلام عمومی مصرف مردم و بسیارگران بوده است. این موضوع از زبانزد (ضرب المثل) هایی هم که درباره چای از تبریز و آذربایجان آورده می شود، و مربوط به همان زمان است، پیدا است.

چیستان‌ها

چیستان، واژه‌ای پرسشی است و خلاصه جمله چه هست آن. چیستان‌ها بیشتر درباره اشیاء و آنچه که صورت عینی و جسمانی دارد، ساخته شده‌اند. در مورد چای نیز نمونه‌های گردآمده همه درباره وسایل مصرف چای و خود چای است.

۱. چیستان سماور ذغالی:

چیست آن لعبتی که بی جان است

گاه کافر، گهی مسلمان است

هست او را چهار پا و دو دست

دو دهان از سرش نمایان است

قوت او هست ده غلام سیاه

آب او همچو آب باران است

همچو شاهان نشسته بر سر تخت

حقه‌ای بر سرش نمایان است.^{۱۶۱}

این چیستان سماور ذغالی را توصیف می‌کند. غلام‌های سیاه که خوراک روزانه او هستند، ذغال‌هایی است که در سماور می‌ریزند و حقه‌ای که چون تاج بر سر دارد، قوری چای است. اولین سماورهایی که در ایران معمول شد سماورهایی ذغالی بود و شاید پیدایش این چیستان

به نخستین سال‌های رواج سماور مربوط باشد.

۲. چیستان سماور.

دلم پر آب و جانم پر ز آتش

اگر تابم دهی می‌ریزه آبش. ۱۶۲

۳. چیستان قوری. از منطقه آمل مازندران:

تسن تب‌دار، و دل غرقه به خون ۱۶۳

که اشاره به داغ بودن قوری و رنگ قرمز جای داخل آن دارد.

۴. چیستان چای.

آن چیست که در باغ سبز است، در بازار سیاه و در آشپزخانه

قرمز. ۱۶۴

رنگ‌های سبز و سیاه و قرمز در برگ سبز چای، چای خشک و

دم‌کرده چای مورد نظر این چیستان است.

۵. چیستان استکان. از زبان آذری. تبریز

هامینی دویورار، اوزو آج قالار

hâmini duyurâr, uzu âj qâlâr

همه را سیر می‌کند، خودش گرسنه و تشنه می‌ماند. ۱۶۵

۶. چیستان سماور. از زبان آذری. تبریز

ساری قیه اوسته، آغ قوش اوتوروب

sârî qaya uste, âγquş uturub

روی صخره زرد، پرنده سفیدی نشسته است. ۱۶۶

منظور از صخره زرد، سماور برنجی است و پرنده سفید قوری چینی

که روی آن نشسته است.

۷. چیستان سماور. از زبان آذری. تبریز.

بالالارین بیغار باشینا، جیرجیر آغلار.

bâlâ lârîn yiqâr bâşînâ jir jir âqlâr

بچه هایش را دور سرش جمع می‌کند و جیرجیر گریه سر می‌دهد.^{۱۶۷}

۸. چیستان سماور. از زبان آذری. تبریز.

باشینا شلمه باغلادی، اوشاقلار ییغدی آغلادی.

bâşînâ şalme bâqlâdi

uşâqlâr yiqdi âqlâdi

عمامه‌ای دور سرش پیچید و بچه هایش را دور سرش جمع کرد و گریست.^{۱۶۸}

در این چیستان و در چیستان قبلی منظور از بچه‌ها استکان و نلبکی‌ها است که کنار سماور قرار می‌گیرند.

زبانزد (ضرب‌المثل) ها

زبانزدها نیز بیشتر به مرحله مصرف چای مربوط می‌شود و بنابراین در همه مناطق ممکن است وجود داشته باشد. زبانزدهایی که درباره چای گردآوری شده است، بیشتر در زمینه رفتارها و روابط اجتماعی است.

۱. سماورخانه فلان کس مثل هاون افلاطون است.

این زبانزد در تفرش معمول است. منظور این است که در خانه آن شخص، همیشه و به اصطلاح صبح تا شام، سماور روشن است. یعنی در خانه باز دارد و مهمان پذیراست.

۲. بویوک دَ شیرین چای ایچیر

buyuk da şirin çay içir.

یعنی در استکان بزرگ چای می‌خورد.^{۱۶۹}

این زبانزد از زبان آذری است. مفهوم طنز آلود دارد، و در مورد کسی به کار می‌رود که پول مفت به دستش رسیده و ول خرجی می‌کند. و

می‌نمایاند که ول خرجی نه به سبب چای خوردن که به لحاظ چای شیرین خوردن است و بنابراین آنچه که در زمان پیدا شدن این زبانزد گران و کمیاب است، شکر و شیرینی چای است.

۳. چای که اولدو دیشلمه، سن دِ اوتور ایشلمه.

čay ki uldu dišlama,

san da utūr išlama.

یعنی در جایی که از خرج ناچیزی هم دریغ می‌کنند، توهم کار نکن، چون ارزش خدمت ندارد.^{۱۷۰}

این زبانزد نیز از زبان آذری است و در آن چای قند پهلوی یا دیشلمه که نسبت به چای شیرین، کم‌تر شیرینی می‌برد، به عنوان یک چیز کم ارزش معرفی شده است. در این زبانزد نیز، مثل نمونه قبلی ماده شیرین کننده چای معیار ارزش قرار گرفته و بنابر اطلاع گرفته شده، مربوط به زمان جنگ دوم و کمبود قند و چای است. در آن زمان بیشتر خرما و کشمش و توت جایگزین قند شده بود. به هر حال آنچه که در هر دو زبانزد قابل ملاحظه است این که چای به عنوان یک معیار وارد فرهنگ مردم شده است و همانند اصطلاحاتی چون سفره داری، و در خانه باز داشتن یا نداشتن شاخص ارزش گذاری به شمار می‌آید.

روایت‌ها و حکایت‌های چای

چای در ایران جایگاه فرهنگی حضور در قصه‌ها و افسانه‌ها را نیافته است. اما یکی دو مورد حکایت یا روایت در مورد چای شنیده شد. که در قسمت اسطوره‌ها و افسانه‌ها نقل گردید. آنچه در اینجا گفتنی می‌نماید، تأثیر پذیری حکایت‌های یاد شده از قصه‌های ایرانی است.

موضوع جاسازی کردن سکه و تکه‌های جواهر و اشیاء کوچک گران بها در داخل عصا و چوب‌دستی، در قصه‌ها و حکایت‌های متعدد و اغلب همسان، در نقاط مختلف ایران وجود دارد. از جمله قصه‌های پیرمرد یا چوپانی که عصای خود را در جریان آب چشمه و چاهی گم می‌کند و چند سال بعد آن را در نقطه‌ای دور دست می‌بیند، نشانی می‌دهد و می‌گیرد. از این قصه‌ها بیان ارتباط جریان آب‌های زیرزمینی مورد نظر است. حکایت آوردن تخم چای به عنوان یک چیز ارزشمند از کشور هندوستان نیز، که کاشف‌السلطنه آن را در داخل عصای خود جاسازی کرده است. از ساخت قصه‌های یاد شده مایه گرفته است.

چای، یک نشانه فرهنگی

در ایران، شربت نوشابه شادی‌های است، و قهوه در سوکواری‌ها مصرف دارد. اما، چای در همه‌گونه مجالس و در همه‌جا به کار می‌آید. عمومی‌ترین و ساده‌ترین وسیله پذیرایی است. در گرمای تابستان و سرمای زمستان، با یک چای داغ خستگی را از تن می‌زدایند. تا چندین سال پیش، تاجرکاروانی و کوچنده عشایری، جعبه هزارپیشه را برای آماده کردن چای و زدودن رنج راه به همراه داشتند. هنوز چوپان، وقتی گله‌اش را می‌آرماند، کتری چای را روی اجاق سنگی می‌گذارد. شکارچی هم کتری سیاه و سوخته‌اش را، همیشه در کنار وسایل شکار، دارد. برای راننده بیابان قمقمه چای، همراه نیمه‌شب‌های راه‌های دراز است. در خانه و در قهوه‌خانه، مهمان به یک پیاله چای، به عنوان حداقل پذیرایی دعوت می‌شود. در دکان و کارگاه و اداره و هر جای دیگر که محل کار باشد، نیز چنین است. در قهوه‌خانه‌های بین راه‌ها، اول چای پیش مسافران می‌گذارند. بیشتر مردم، صبحانه‌شان با یک چای شیرین همراه است و در بیشتر خانواده‌ها، پیش از ناهار و شام و پس از آن بساط چای دایر است. غروب‌های ماه رمضان نیز قلقل سماور صدای آشنای کنار سفره‌های افطار است.

اما چای در مواردی از حد یک وسیله پذیرایی و از حد یک نوشیدنی داغ برای رفع خستگی، فراتر می‌رود. نشانه‌ای می‌شود که بیانگر چیزی جز خود آن است. وقتی خوردن چای معنای پذیرفتن پیشنهاد خواستگار

باشد؛ وقتی آوردن چای دورنگ معنای درخواست انعام داشته باشد؛ و در مواردی از این گونه، چای دیگر فقط چای نیست. اینجا دیگر چای در درون فرهنگ نشسته است؛ نشانه شده است؛ نشانه‌ای فرهنگی برای بیان چیزی دیگر. اینجا دیگر استکان چای معنا و مفهومی جز خود چای را می‌رساند؛ و این مرحله‌ای است فراتر از مصرف گسترده چای در مراسم و آئین‌های مختلف. چای در فرایند گسترش خود، به صورت‌های گوناگون چنین جایگاهی پیدا کرده است.

در لرستان نقش پیاله و زیرپیاله و قوری چای بر روی سنگ‌مزارها، بیانگر این است که مزار از آن کسی است که سفره‌دار و گشاده دست بوده و در خانه‌اش همیشه به روی مهمان گشوده بوده است. نقش سماور و قوری چای بر، گچ‌بری زیبای بالای ایوان خانه بروجرودی‌ها در کاشان، به نشانه تشخص صاحب‌خانه، بر پیشانی خانه جا گرفته است. چای دورنگ، در هر جا که معمول بوده، صورت یک نشانه فرهنگی را داشته و بیانگر مفهومی معین، یا درخواست چیزی بوده است.

در برخی مراسم، خوردن یا نخوردن چای، معنا و مفهوم شناخته شده‌ای دارد و همه اهل آن فرهنگ با رمز آن آشنا هستند. و از این رو یک نشانه فرهنگی است. دو استکان چای در منطقه لاهیجان، به معنی رد کردن خواستگاری است و در دزفول و تاکستان چای خوردن عروس در مجلس خواستگاری، نشانه این است که او خواستگار را پذیرفته است.

پول چای نیز به صورت یک اصطلاح و رمز و نشانه درآمده است، و به معنی رشوه و یا انعام به کار برده می‌شود. در قالب پاره‌ای باورها نیز گاهی چای در جایگاه یک نشانه می‌نشیند؛ برگ چای که روی سطح آن بایستد، و ردیف استکان‌ها، که اتفاقاً در راستای یکدیگر قرار گیرند، نشانه آمدن مهمان است، و بلندی و کوتاهی و تعداد برگ‌ها، قد و اندازه و تعداد مهمانان را معلوم می‌دارد.

یادداشت‌ها

۱. راستین. بهرام. تحقیق در زمینه کشت و صنعت چای در ایران. مرکز آمار ایران، ۱۳۶۵، ص ۱.
 ۲. فخرایی، ابراهیم. گیلان در گذرگاه زمان. انتشارات جاویدان، ۱۳۵۵، ص ۱۴۲.
 ۳. راستین. بهرام. همان، ص ۵.
 ۴. بیرونی. ابوریحان. الصيد نه فی الطب. تصحیح عباس زریاب خوئی، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۷۰، ص ۱۶۶.
 ۵. رمضانی فر، مجید. گزارش کوتاه پژوهش میدانی چای در گرگان و گنبدکاووس، ۱۳۷۲.
 ۶. حمیدی، علی اکبر. نقل از زبان محمدعلی حسن ابراهیمی. روستای هلیله بوشهر، ۱۳۷۲.
 ۷. میرشکرائی. محمد. پژوهش میدانی چای، فارس - ۱۳۷۲.
 ۸. میرشکرائی. محمد. پژوهش میدانی چای، فارس - ۱۳۷۲.
 ۹. نام چای در زبانهای مختلف.
- | | |
|--------------------|--------------------|
| فارسی - چای | انگلیسی - تی - Tea |
| عربی - شای | فرانسه - ت - Thé |
| ترکی - چای | |
| هندی - چای | آلمانی - تِ Tee |
| ژاپنی - چا | |
| چینی کهن - دَ - da | |
۱۰. دو واژه «دَ - dze» و «دَزه» از لغت نامه دهخدا نقل شده است. صورت کهن نام چای در زبان چینی «دَ - da» است.

۱۱. ابوریحان. صیدنه، ص ۱۶۵.
۱۲. «نام علمی گیاه چای «کاملیا سیننسیس - *Camellia Sinensis*» می باشد. اطلاق این نام بر گیاه چای دارای تاریخ نسبتاً پرتحولی می باشد. در ابتدا آن را «تی سیننسیس - *Tea Sinensis*» می نامیدند و برای انواع متفاوت آن نام های مخصوصی به کار برده می شد. مثلاً گیاه با شش برگ را «تی سَهی *Tea Sohi*» و با نه برگ را «تی ویریدیس *Tea viridis*» می نامیدند. سرانجام بین محققان و دست اندرکاران امر توافق شد که از نظر گیاه شناسی همان نام علمی فوق باشد. و امروزه در فرهنگ گیاه شناسی «کاملیا سیننسیس» فهرست شده است». بهرام راستین، ص ۴.
۱۳. همان مأخذ، ص ۳.
۱۴. همان مأخذ، ص ۶.
۱۵. همان مأخذ، ص ۶، به نقل از مدیریت و صنعت چای در ایران.
۱۶. ابوریحان. صیدنه، ص ۱۶۶.
۱۷. همان مأخذ، ص ۱۶۶.
۱۸. همان مأخذ، ص ۱۶۶.
۱۹. همان، ص ۱۶۶.
۲۰. همان، ص ۱۶۶.
۲۱. راستین. بهرام. تحقیق در زمینه کشت و صنعت چای ایران. مرکز آمار ایران، ۱۳۶۵.
۲۲. همان.
۲۳. همان، ص ۱۲۷ و ۱۲۸.
۲۴. - قرابادین (= اقربادین و اقربادین). مجموعه تهیه دستورهای داروها. (فرهنگ معین). - کتاب قرابادین جندی که ابوریحان بخشی از شرح چای را از آن می آورد، از کتابهای مشهور قرن سوم هجری در علم داروشناسی است. نویسنده آن شاپور، پسر سهل گندیشاپوری است که بنابر فهرست ابن ندیم، صاحب بیمارستان گندیشاپور بوده است.
- ن ک به. ذبیح الله صفا. تاریخ ادبیات در ایران، ج ۱، ص ۱۳۵.
۲۵. مقایسه کنید نوشته های لغت نامه دهخدا، برهان قاطع و دیگر فرهنگ ها و نیز کتابهای مربوط به داروشناسی و گیاهان دارویی را.
۲۶. نقل از بهرام راستین، ص ۱۰.

۲۷. قرشی. محمداحمد (ابن اخوه). آئین شهرداری. ترجمه جعفر شعار. مرکز انتشارات علمی، ص ۱۰۹ تا ص ۱۱۷.
۲۸. فرهنگ معین، ذیل فقاع.
۲۹. فردوسی. حکیم ابوالقاسم. شاهنامه، چاپ علمی.
۳۰. معین. دکتر محمد. فرهنگ فارسی، ذیل فقاع گشودن.
۳۱. راستین. بهرام، ص ۱۰.
۳۲. اولتاریوس. آدام. سفرنامه، ص ۲۴۰ و ص ۲۷۵.
۳۳. همان مأخذ. ص ۲۴۰.
- در سفرنامه مذکور به جای چای ختایی خانه، «چای چتایی خانه - Tzai Chattai Khane» آمده است، و توضیح داده شده که منظور از چتایی، چین است. تا اینجا صرف نظر از اشتباه در ضبط لغت، از معنا خیلی دور نیفتاده است، اما توضیح مترجم که می‌گوید منظور «چایخانه چینی» است. درست به نظر نمی‌آید. چایخانه جایی است که در آنجا چای به مشتریان عرضه می‌شود و چون چای را بنا به شواهد یاد شده «چای ختایی» می‌نامیده‌اند نام آن مکان هم «چای ختایی خانه» بوده است.
۳۴. همان، ص ۲۷۵ و ص ۲۷۶.
۳۵. عقیلی خراسانی. مخزن الادویه. انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی، ص ۲۹۴. در صفحه اول کتاب تاریخ تألیف آن ۱۳۸۵ ه.ق. ذکر شده است. «... و در سنه یکهزار و یکصد و هشتاد و پنج به حکم واجب الاذعان آن جناب متوجه جمع و تألیف قرابادینی گردید به زبان فارسی، بدین نسق...».
۳۶. توسعه صنعت چای به صورت جدید در هندوستان آغاز شد. در فاصله سالهای ۱۸۱۸ تا ۱۸۳۴ توجه دولت و عناصری از بخش خصوصی به امکان کشت چای در شمال شرقی هندوستان جلب شد. دولت مرکزی در جریان کشف چای وحشی در مناطق شمالی کشور، کمیته‌ای به نام «کمیته کشت و صنعت چای» تأسیس نمود (سال ۱۸۳۴). به تدریج واردات چای از چین قطع شد و کشت چای با انواع چای داخلی کشف شده ادامه یافت. این صنعت در هند از ابتدا برپایه مجتمع‌های کشت و صنعت و با اراضی وسیع زیر کشت آغاز گردید. در اوایل قرن حاضر، چین عمده‌ترین کشور صادرکننده چای به شمار می‌رفت. ولی بعد صادرات آن در مقایسه با کشورهای دیگر

کاهش یافت. به طوری که امروز با وجود آن که بزرگترین کشور تولیدکننده چای است، اما از نظر صادرات از هندوستان و سیلان عقب مانده است. مصرف گسترده داخلی و کشت توسط دهقانان متوسط و در زمین های کوچک، دو سبب عمده در عقب ماندن چین از صادرات چای است.

بهرام راستین، ص ۱۲۴ و ص ۱۳۲. به استناد گزارش های ادن - هارلر Eden Harler.

۳۷. پولاک. یاکوب ادوارد. سفرنامه پولاک (ایران و ایرانیان).

ترجمه کیکاوس جهاننداری. انتشارات خوارزمی، ص ۴۴۵.

۳۸. هولستر. ارنست. ایران در یکصد و سیزده سال پیش. بخش نخست، اصفهان. تهیه و

ترجمه محمد عاصمی. مرکز مردم شناسی ایران، ص ۴۸.

۳۹. همان مأخذ، ص ۲۴.

۴۰. سفرنامه پولاک، ص ۴۴۵.

۴۱. اعتمادالسلطنه. محمدحسن خان. مرآت البلدان ناصری. نقل از: ابراهیم فنخراپی.

گیلان در گذرگاه زمان، ص ۱۴۲.

۴۲. اعتمادالسلطنه. محمدحسن خان. المآثر و الآثار. چاپ سنگی، تهران ۱۳۰۷، ه.ق.

ص ۱۲۶.

۴۳. جواهر کلام. علی. یادى از گذشته ها. اطلاعات بانوان. شماره ۱۴۳، ۲۷ دیماه ۱۳۳۸.

۴۴. فیضی. عباس. پژوهشگر فرهنگ مردم همدان. نقل شفاهی. ایشان این مطلب را از زبان شادروان جواهر کلام برای نگارنده نقل کردند.

۴۵. میرشکرانی. محمد. یادداشت های مردم نگاری رودبار تفرش، پاییز ۱۳۷۳.

۴۶. زمانی اسنجانى. احد. گزارش پژوهش میدانی چای در آذربایجان - ۱۳۷۲.

۴۷. همان مأخذ.

۴۸. «ابتدا نسبت قند و شکر به کل صادرات یک دهم بود، حال آنکه از اوایل قرن حاضر

[قرن سیزدهم ه.ق] به خاطر گسترش اعتیاد عموم مردم به چای، سهم قند و شکر و

چای رفته رفته افزایش یافت و به حدود یک سوم کل واردات رسید.»

احمد اشرف. موانع رشد سرمایه داری در ایران. دوره قاجاریه. انتشارات زمینه. تهران.

۱۳۵۹. ص ۹۱.

۴۹. اورسل. ارنست. سفرنامه (۱۸۸۲ میلادی). ترجمه علی اصغر سعیدی. ص ۱۱۶.

۵۰. ایران در یکصد و سیزده سال پیش.
۵۱. - باقری. فرشته. چای. مرکز بررسی‌های توسعه صنعتی و بازرگانی وزارت اقتصاد. ۱۳۴۹، ص ۲.
۵۲. - همان.
۵۳. کاظمی. ثریا. کاشف السلطنه چایکار، پدر چای ایران. نشر سایه، ۱۳۷۲، ص ۳۲.
۵۴. فخرایی. ابراهیم. گیلان در گذرگاه زمان، ص ۱۴۳.
۵۵. نوزاد. فریدون. کاشف السلطنه پدر چای ایران. گیله‌وا، شماره ۱۴.
۵۶. راستین. بهرام. ص ۱۲ و ص ۱۳.
۵۷. ثریا کاظمی. کاشف السلطنه چایکار، ص ۷۶.
۵۸. - همان، ص ۷۶.
- «شرح سفر کاشف السلطنه به هند و چگونگی وارد کردن بذر و نهال چای به ایران، به قلم خود او، به وسیله «فن دایک» کارشناس جهانی چای جمع‌آوری و در گزارش او به اداره کل چای شمال درج گردیده است.» بهرام راستین، ص ۱۲.
۵۹. بهرام راستین، ص ۱۳.
- «مخالفت‌ها در بعضی موارد منجر به کندن نهال‌ها و ویران کردن باغات چای شد.» گزارش برنامه پنج‌ساله دوم چای کشور، ص ۴.
۶۰. ثریا کاظمی، ص ۶۹.
۶۱. رضائی‌فر. مجید. گزارش کوتاه پژوهش میدانی چای در منطقه گرگان و گنبد کاوس. ۱۳۷۲. نقل از زبان آقایان خسروی و اخوان.
۶۲. ثریا کاظمی. ص ۸۴. نقل از کتاب مجلس شورای ملی. مذاکرات مجلس اول.
۶۳. نوزاد. فریدون. کاشف السلطنه چایکار. گیله‌وا، شماره ۱۴.
۶۴. هدایتی امامی. محمدحسن و سکینه ایران‌دوست مقدم. استخدام چایکاران چینی در مزارع چای گیلان، گیلان‌نامه، جلد ۳.
۶۵. امروزه به جز سازمان چای و اداره کل چای شمال، پژوهشکده چای نیز در مناطق چای‌کاری شمال و نیز در سایر مناطق کشور به مطالعات علمی در مورد کشت و برداشت چای و امکان گسترش آن می‌پردازد. برای اطلاع از تشکیلات دستگاه‌های یاد شده و وظایف هر یک مراجعه بفرمائید به گزارش‌های منتشر شده از طرف سازمان و پژوهشکده چای.

۶۶. «در نظام ارباب - رعیتی، مناسبات تولید در قالب نسق‌بندی و سهم‌بری تجلی می‌یافت. نسق‌بندی، چگونگی و سبک و سیاق‌گردهم آمدن و درهم آمیختن عوامل تولید را معین می‌داشت و حاصل کار و کوشش دهقانان براساس نسبت‌های پذیرفته شده محلی، به سهم زارع و سهم مالک تقسیم می‌گشت. نظریه متداول در میان دست‌اندرکاران مسائل ارضی و کشاورزی ایران آن است که تقسیم محصول براساس چگونگی تأمین عوامل پنجگانه تولید (زمین، آب، دام شخم، کار و بذر) از جانب مالک و زارع صورت می‌گرفت و سهم دهقان به توان تولیدی او، یعنی به عواملی که علاوه بر نیروی کار در فرایند تولید وارد می‌ساخت بستگی داشت...»

مینو الوندی. مقاله درباره تقسیم محصول براساس عوامل پنجگانه. مجموعه کتاب آگاه مسائل ارضی و دهقانی. انتشارات آگاه، تهران، ۱۳۶۱، ص ۴۰۱.
- در کتاب مسئله ارضی و جنگ طبقاتی در ایران، نویسنده اصل عوامل پنجگانه تولید را با این استدلال که عوامل مذکور اهمیت و ارزش یکسانی ندارند و اعتبار آنها در شرایط مختلف زراعی متفاوت است، رد می‌کند.

نک - همان مأخذ، ص ۴۰۲.

همچنین نک - باقر مؤمنی. مسئله ارضی و جنگ طبقاتی در ایران. انتشارات پیوند، تهران ۱۳۵۹، صص ۵۷-۵۳.

۶۷. «[در تالش] کشت چای در حالت کلی به صورت دیمی و بدون هیچ‌گونه آبیاری انجام می‌گیرد. قوانین اجازه استفاده از منابع عمومی آبی را که منحصرأ به برنجزارها اختصاص دارند، نمی‌دهند.»

مارسل بازن. تالش، ج ۱، ص ۲۴۲.

۶۸. لایحه قانون اصلاحات ارضی. مصوب دیماه ۱۳۴۰.

: «بند ۱ - باغ‌های میوه و باغ‌های چای و قلمستان‌هایی که عرصه و اعیان آنها متعلق به مالک باشد، با حقا به معموله، به ملکیت مالک باقی خواهد ماند.»

۶۹. - «... در چنگریان، یکی از اهالی رانه کوه در گیلان شرقی بر روی زمین‌هایی که از یک خان خریده بود، کارخانه کوچکی داشت که در آن چای زمین‌های خود و چندین چایکار مجاور را خشک می‌کرد...»

مارسل بازن. تالش، ص ۲۴۱.

- در نخستین روزهای این پژوهش در تیرماه ۱۳۷۰ به اتفاق شادروان زیباکناری از باغ چای بزرگی به وسعت هفت هکتار در لولمان بازدید کردیم که به تازگی مورد معامله قرار گرفته بود. در این باغ یک کارخانه کوچک و قدیمی چای خشک‌کنی و چندین دستگاه چای خشک‌کنی‌های خانگی وجود داشت.

۷۰. هوشنگ پورکریم در مقاله «گالش‌ها و تقسیم کار» می‌نویسد:

«... تقسیم اجتماعی کار در گیلان شرقی، یعنی منطقه لاهیجان الی رودسر، به شرح زیر است.

مردم ناحیه جلگه‌ای این منطقه در تولید برنج دست دارند؛ مردم ناحیه حدفاصل بین جلگه و دامنه‌های البرز در تولید چای، مردم دامنه‌های جنگلی البرز که همین گالش‌ها باشند، در تولید دام‌داری، و مردم روستاهای واقع در ارتفاعات البرز، در تولید جو و گندم و احياناً برخی حیوانات دیگر...»

مجموعه سخنرانی‌های محققان مرکز مردم‌شناسی ایران در هفتمین کنگره تحقیقات ایرانی (دانشگاه ملی ایران. تهران ۱۳۵۵) انتشارات مرکز مردم‌شناسی ایران. ۱۳۵۶. ص ۳۱.

مطلب بالا براساس پژوهشی است که در سال‌های ۱۳۵۴ و ۱۳۵۵ انجام شده است و بیانگر جایگاه چایکاری در روند رشد تقسیم اجتماعی کار، در معیشت مردم منطقه یاد شده است، که بنابر توضیح متن کتاب حاضر از سال‌های دهه ۱۳۳۰ آغاز شده بود. پورکریم در مقاله خود به گالش‌هایی اشاره می‌کند که طی بیست سی سال پیش از تحقیق او، (یعنی همان محدوده زمانی که یاد شد) به پیروی از روستاییان همسایه‌شان، یکی دو قطعه باغ چای یا مرکبات در اقامتگاه‌های زمستانه‌شان برپا کرده‌اند. و نیز از زنان گالشی یاد می‌کند که فصل‌هایی از سال برای کار در باغات چای و مزارع برنج از خانواده خود جدا می‌شوند و این امر در تقسیم جنسی کار در خانواده‌های دامدار گالش تأثیر گذاشته است.

۷۱. نقل به مضمون از:

ملک محمدی. دکتر ایرج و مهندس حسین جعفری. روش‌های ازدیاد چای. نشریه ترویجی شماره ۴ جهاددانشگاهی و دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران. ۱۳۶۳، ص ۱.

۷۲. عسکری خانقاه. دکتر اصغر. روستای قاسم آباد گیلان. انتشارات نوید شیراز، ۱۳۷۳، ص ۷۹.
۷۳. دکتر ایرج ملک محمدی، ص ۱۱.
- مخلوط خاک و ماسه مناسب برای کشت چای را در رودس اجارگاه «تورته گیل» می نامند.
- چشمک برجستگی کوچکی است که روی دانه چای قرار دارد و بخش نامی و زنده دانه است. این نام را خود مردم و چای کاران گیلانی به سبب شکل دانه چای به آن داده اند و منشأ ترجمه یا انتقال از زبان دیگری ندارد.
۷۴. - همان، ص ۱۱.
۷۵. دکتر عسکری خانقاه، ص ۸۰.
۷۶. مطالب مربوط به کلاچای نقل از زبان آقای مهدی آقایی است. با تشکر از ایشان.
- در زبان گیلکی «مول» به معنی حرامزاده است. نک به احمد مرعشی. فرهنگ لغات و اصطلاحات و ضرب المثل های گیلکی.
۷۷. دکتر ایرج ملک محمدی. نقل به مضمون، صص ۱۹-۱۳.
۷۸. شناسنامه تصویری چای. وزارت کشاورزی. اداره کل آمار و اطلاعات، تیرماه ۱۳۷۴، ص ۹.
- و با استفاده از مآخذ دیگر.
۷۹. همان، ص ۱۱.
۸۰. دکتر ایرج ملک محمدی، صص ۲۲-۱۹.
۸۱. شناسنامه تصویری چای، ص ۱۸.
۸۲. همان، ص ۱۸.
۸۳. همان، ص ۱۸.
۸۴. سادات اشکوری. کاظم. چای سبز همیشگی. هنر و مردم، شماره ۱۲۴ و ۱۲۵، بهمن و اسفند ۱۳۵۱.
۸۵. شناسنامه تصویری چای، ص ۲۱.
۸۶. در تفرش. اصطلاح «گزین کردن» به مفهوم وجین کردن به کار می رود.
۸۷. نک. مکتزی. د. ن. فرهنگ کوچک زبان پهلوی.
- ترجمه دکتر مهشید میرفخرایی.
۸۸. کاظم سادات اشکوری. چای سبز همیشگی.
۸۹. دکتر عسکری خانقاه، ص ۷۶.

۹۰. بهرام راستین، ص ۸۰.
۹۱. شناسنامه تصویری چای، ص ۳.
۹۲. گزارش برنامه پنج‌ساله دوم. گروه تخصصی برنامه‌ریزی. سازمان چای، ص ۲۴.
۹۳. شناسنامه تصویری چای، ص ۱۷.
۹۴. همان، ص ۱۷.
۹۵. دکتر عسکری خانقاه، ص ۷۹.
۹۶. بهرام راستین. ص ۴. به نقل از کتاب «لویو» دانشمند چینی.
۹۷. کاظم سادات اشکوری. چای سبز همیشگی.
۹۸. بهرام راستین، ص ۳۹.
۹۹. دکتر عسکری خانقاه، ص ۸۷.
۱۰۰. میرشکرائی. محمد. یادداشت‌های گیلان و مازندران، سال ۱۳۵۷.
۱۰۱. معین. دکتر محمد، فرهنگ فارسی.
۱۰۲. دکتر عسکری خانقاه، ص ۸۸.
۱۰۳. همان، ص ۸۹.
۱۰۴. بیرونی، ابوریحان. صیدنه، ص ۱۶۶.
۱۰۵. رامپا. دکتر لوپسانگ. ردای زعفرانی، ص ۱۸.
۱۰۶. در اسطوره‌های کهن و باورهای اقوام گاهی انسان از تبار برخی از گیاهان دانسته شده است. این‌گونه گیاهان که در شمار «توتم»های اقوام قرار می‌گیرند در فرهنگ‌های گوناگون جهان وجود دارند. از جمله بوته «ریواس» را که از آن برمی‌آیند توتم گیاهی شاخه‌ای از اقوام ایرانی دانست. نک به. اوستا. کهن‌ترین سرودهای ایرانیان. گزارش جلیل دوستخواه، ج ۲، ص ۱۰۵۴.
۱۰۷. عقیلی خراسانی. مخزن الادویه، ص ۲۹۴.
۱۰۸. همان، ص ۲۹۵.
۱۰۹. همان، ص ۲۹۵.
۱۱۰. همان، ص ۲۹۶.
۱۱۱. نفیسی. دکتر ابوتراب. عقاید سنتی مردم ایران درباره بهداشت تن و روان و درمان بیماری‌های رایج در ایران. دانشگاه اصفهان، ۱۳۶۸، ص ۲۲.

۱۱۲. جواهری. شہلا. پژوهش میدانی کرمانشاه - ۱۳۷۱
۱۱۳. همان.
۱۱۴. دکتر ابوتراب نفیسی، ص ۱۲۶.
۱۱۵. عقیلی خراسانی. مخزن الادویه، ص ۲۹۵.
۱۱۶. ثریا کاظمی، ص ۴۰.
۱۱۷. فخرایی. ابراهیم. گیلان در گذرگاه زمان، ص ۱۴۳.
۱۱۸. میرشکرانی. محمد و حبیب‌الله ملاحی. پژوهش میدانی. منطقه چهاردانگه مازندران. ۱۳۷۰.
۱۱۹. این روش در میان برخی عشایر و روستاهای منطقه فارس معمول است.
۱۲۰. شیرشیره را با انگور سیاه درست می‌کردند. در فصل انگور خوشه‌های آن را در بستو (خمیره کوچک) های سفالین می‌ریختند و در آن را می‌بستند و گچ می‌گرفتند تا هوا در آن نفوذ نکند. شب اول زمستان آن را باز می‌کردند. آبش شربتی گوارا بود و دانه‌اش هم خوردنی و خوشمزه. شیرشیره جزو سینی شب چره شب‌های زمستان بود.
۱۲۱. نک. به شماره ۲۷.
۱۲۲. نصرالله فلسفی درباره پیشینه ورود قهوه به ایران و عثمانی، می‌نویسد:
 «... در قاهره نوشیدن قهوه در ده سال اول قرن دهم هجری متداول شد، و از آنجا به سوریه و روم (خاک عثمانی) و ایران سرایت کرد. در شهر استانبول و متصرفات اروپایی عثمانی هم در زمان سلطنت سلطان سلیمان‌خان قانونی، معاصر شاه طهماسب اول صفوی مرسوم شد. اولین قهوه‌خانه‌ها را در این شهر، دو تن از مردم شام، یکی دمشقی و دیگری حلبی در سال ۹۶۲ هجری برابر ۱۵۵۴ میلادی، باز کردند...».
- فلسفی. نصرالله. تاریخ قهوه و قهوه‌خانه در ایران. مجله سخن. دوره پنجم. شماره فروردین ۱۳۳۳
۱۲۳. بهرام راستین، ص ۹.
۱۲۴. نقل از زبان آقای نشاطی همکار سازمان میراث فرهنگی.
۱۲۵. میررحیم. دکتر میربابا. نقل شفاهی. با تشکر از توضیحات آقای دکتر میربابا میررحیم

همه آنچه که در این کتاب درباره تاجیکستان آورده شده، نقل از گفته‌های ایشان است.

۱۲۶. سفرنامه اولتاریوس، ص ۲۷۶.

۱۲۷. با استفاده از گفتگوها و مآخذ مکتوب مختلف.

۱۲۸. ——— مخزن الادویه، ص ۲۹۵.

۱۲۹. ابوریحان. صیدنه، ص ۱۶۶.

۱۳۰. دکتر لوبسانگ رامپا. ردای زعفرانی، ص ۱۷.

۱۳۱. دونکاستر. ایزولی - مجموعه تاریخ برای نوجوانان. ترجمه باجلان فرخی، ص ۷.

۱۳۲. شهلا جواهری. گزارش کرمانشاه.

۱۳۳. ——— مخزن الادویه، ص ۲۹۵.

۱۳۴. پاینده. محمود. آئین‌ها و باورداشت‌های گیل و دیلم. بنیاد فرهنگ - ایران، ص ۶۴.

۱۳۵. «مسوار» تا آنجا که گفته‌های مردم اطلاع یافتیم، نام یک کارخانه سماورسازی در قفقاز بوده است.

۱۳۶. احد زمانی. گزارش آذربایجان.

۱۳۷. تا زمانی که سماورهای ذغالی معمول بود، درست کردن آتش و آتش کردن سماور هم در شمار وظایف زن و دختران خانه بود. پس از تغییر نوع سوخت و معمول شدن سماورهای نفتی و برقی و غیره، این وظیفه همچنان برعهده زنان باقی ماند. باوجود این در بسیاری از خانه‌های شهری، مردان کار خریدن نان و درست کردن چای صبحگاهی را انجام می‌دهند و در سایر نوبت‌ها نیز به تناسب شرایط خانواده همکاری دارند.

۱۳۸. نقل از زبان آقای شیرینی، همکار سازمان میراث فرهنگی.

۱۳۹. نقل شفاهی. آقای دکتر میربابا میررحیم.

در تاجیکستان اصطلاحات زیر در مورد چای به کار می‌رود.

چای نیک = کندوک، کتری مخصوص چای

چای کشیدن = چای پیش مهمانان گرفتن

چای نوشیدن = چای خوردن

۱۴۰. ژاپن امروز. بخش فرهنگی و اطلاعات سفارت کبرای ژاپن. ۱۳۷۲. تهران. ایران، ص ۲۳.

CHA - NO - YU.

The Japanese Tea Ceremony

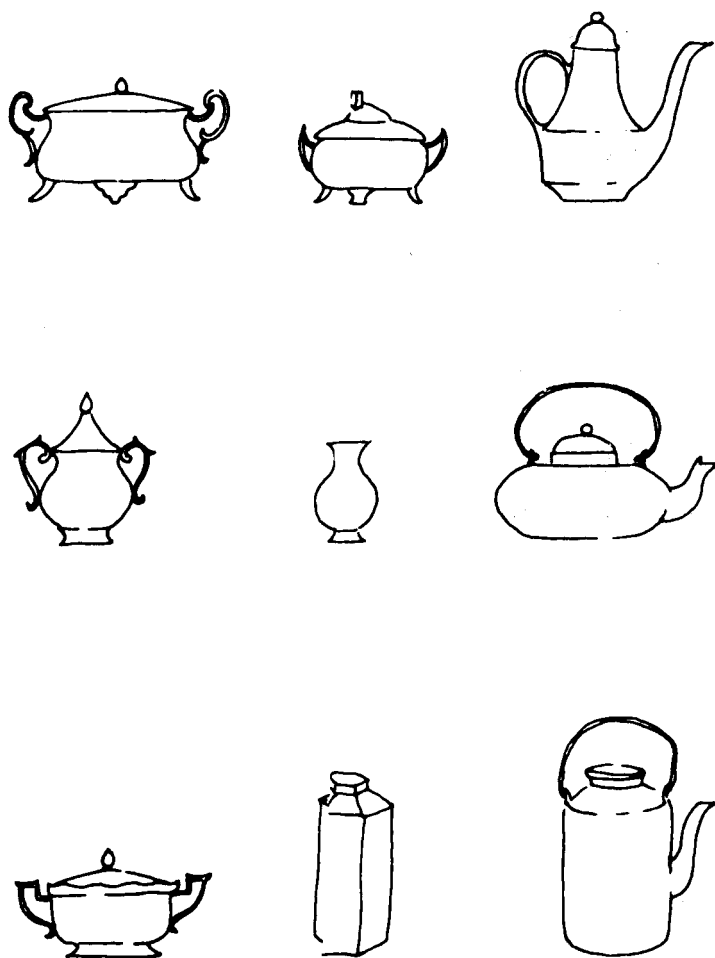
by A.L. SADLER

11 th Print. 1994. Japan

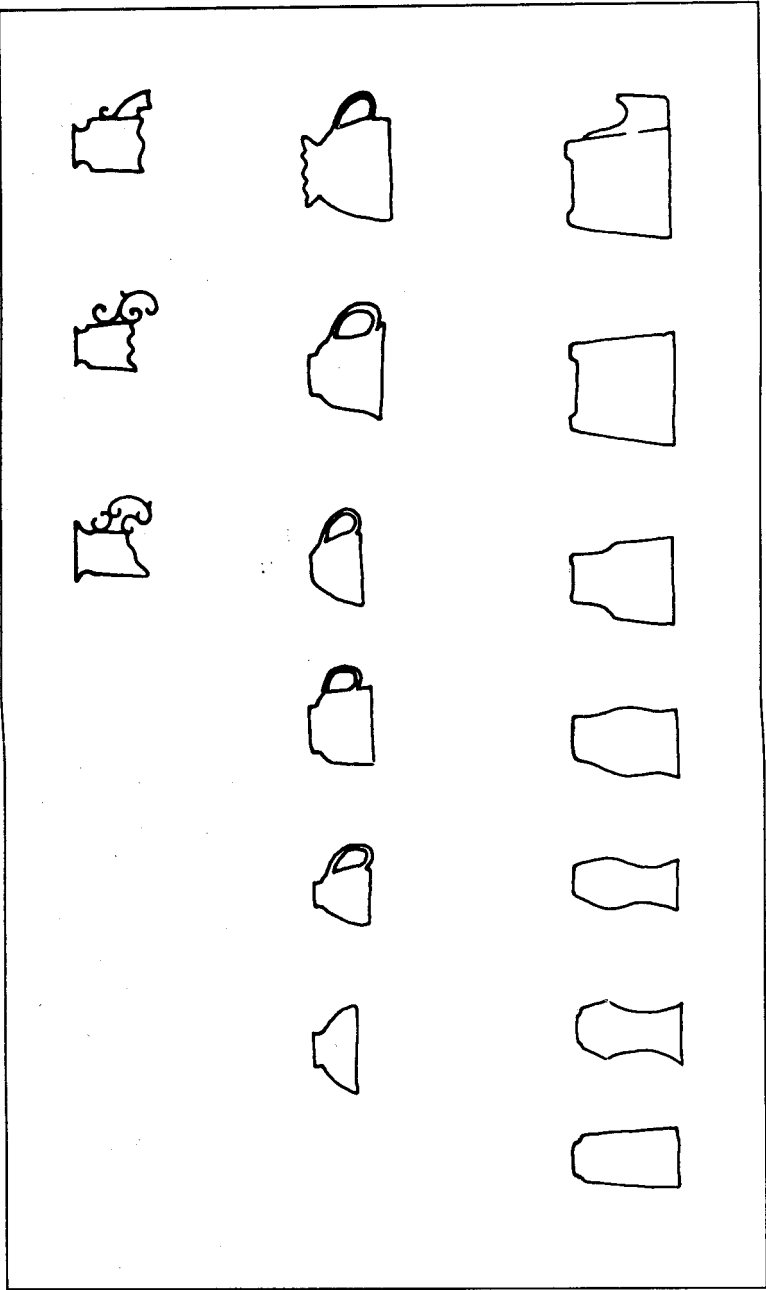
۱۴۱. محمود پاینده. آئینها و باور داشت‌های گیل و دیلم، ص ۱۹۲.
۱۴۲. حسین چی‌قره‌آغاچ. حسین. روستای ترکمن‌چای. ۱۳۶۶، ص ۵۱.
۱۴۳. احد زمانی. گزارش آذربایجان.
۱۴۴. گزارش پژوهش میدانی منطقه تاکستان و نقل شفاهی آقای بهروزیان از دزفول.
۱۴۵. محمد میرشکرائی. مردم‌شناسی و فرهنگ عامه گیلان. کتاب گیلان، ج ۳، یادداشت‌های محمد بشرا.
۱۴۶. میزبانی. نقل شفاهی، تبریز - ۱۳۷۱.
- ج ۳، نقل از یادداشت‌های محمد بشرا.
۱۴۷. ———. یادداشت‌های ده ملاخیل هزار جریب، ۱۳۵۷.
۱۴۸. «چوب خط» تکه چوبی است برای نگهداشتن حساب نسیه مشتریان. قهوه‌چی، برای هر چای یک علامت روی آن می‌زد و برای هر مشتری یک چوب خط داشت.
۱۴۹. ———. یادداشت‌های خراسان - ۱۳۷۱.
۱۵۰. محمود پاینده. آئین‌ها و باور داشت‌های گیل و دیلم، ص ۶۱.
۱۵۱. نقل از زبان شادروان کجیدی. در پژوهش مردم‌شناسی تابستان سال ۵۷ در منطقه گیلان و مازندران.
۱۵۲. نقل شفاهی. خانم خودش. لشت نشاء گیلان. در این ترانه نقش مباشر (نماینده ارباب) در کشت و برداشت چای نمایان است.
۱۵۳. نقل شفاهی. خانم خودش. لشت نشاء گیلان.
۱۵۴. نقل ترانه. کاظم سادات اشکوری. چای سبز همیشگی.
۱۵۵. همان. نام یک کارخانه چای‌سازی در نزدیکی شهرک واجارگاه.
۱۵۶. نقل ترانه، همان.
۱۵۷. نقل ترانه، همان.

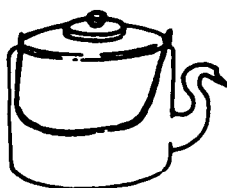
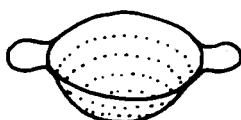
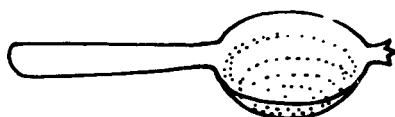
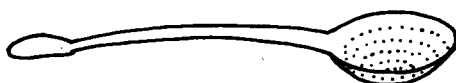
۱۵۸. نقل ترانه، همان.
۱۵۹. نقل شفاهی. فرزین، لرستان.
۱۶۰. نقل شفاهی، آقای ارژنگ.
۱۶۱. وکیلان. سیداحمد. چیستان‌های خواندنی. کانون پرورش فکری کودکان و نوجوانان ۱۳۷۵ - ص ۳۲.
۱۶۲. همان، ص ۳۲.
۱۶۳. پرتوی آملی. مهدی. فرهنگ عوام آمل. مرکز مردم‌شناسی ایران، ۱۳۵۸، ص ۱۵۳.
۱۶۴. سیداحمد وکیلان. چیستان‌های خواندنی، ص ۱۸.
۱۶۵. احد زمانی. گزارش آذربایجان.
۱۶۶. همان.
۱۶۷. همان.
۱۶۸. همان.
۱۶۹. همان.
۱۷۰. همان.

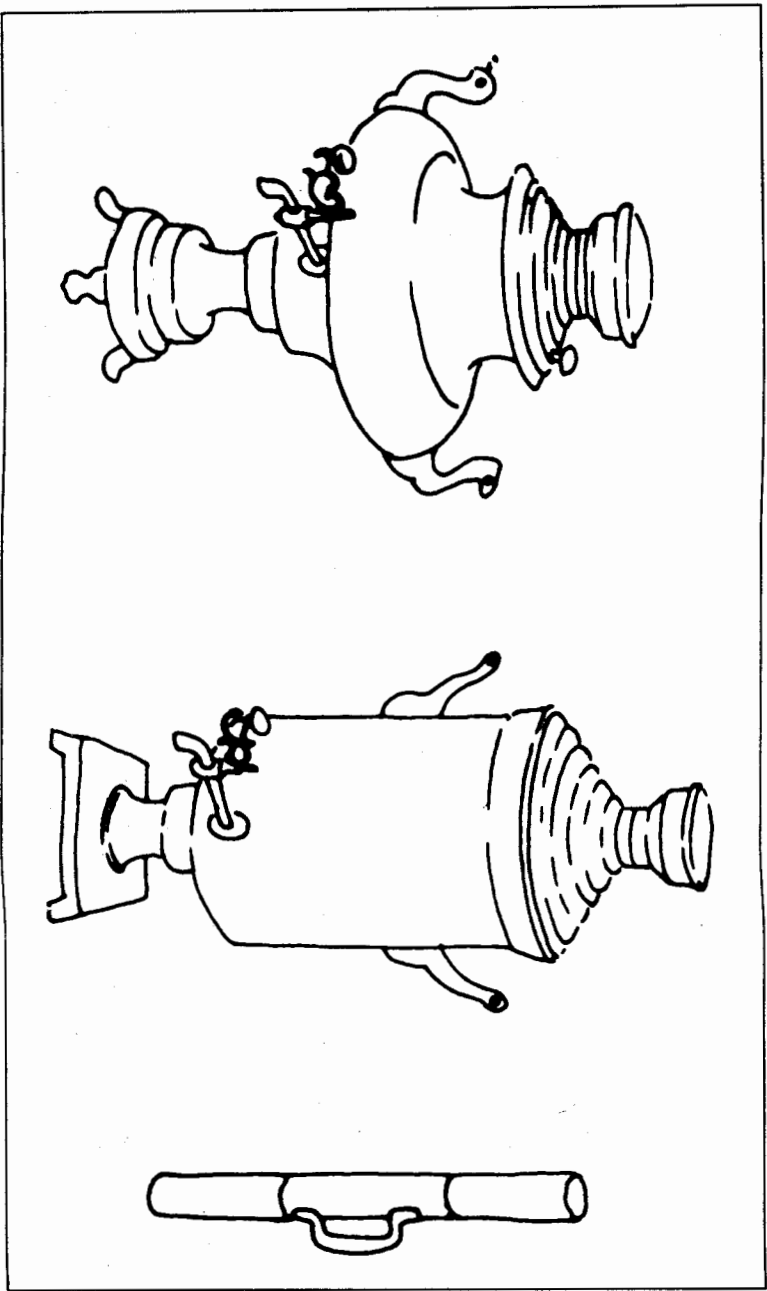
تصاویر

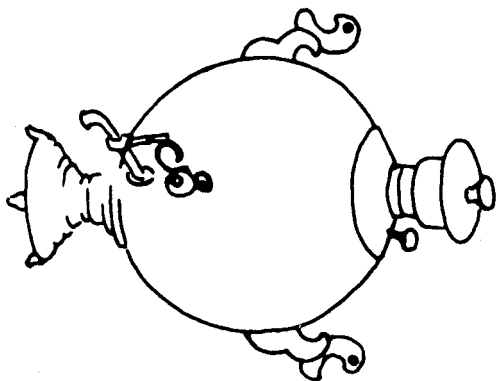
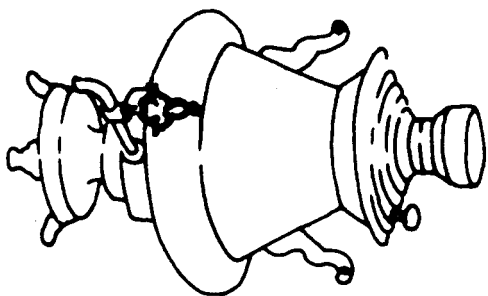
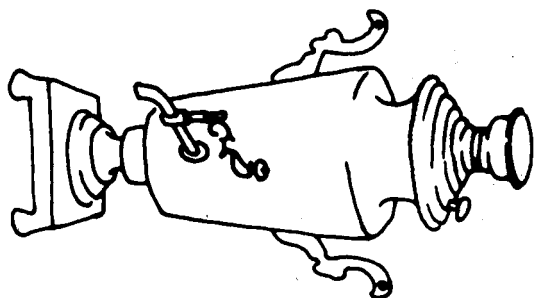


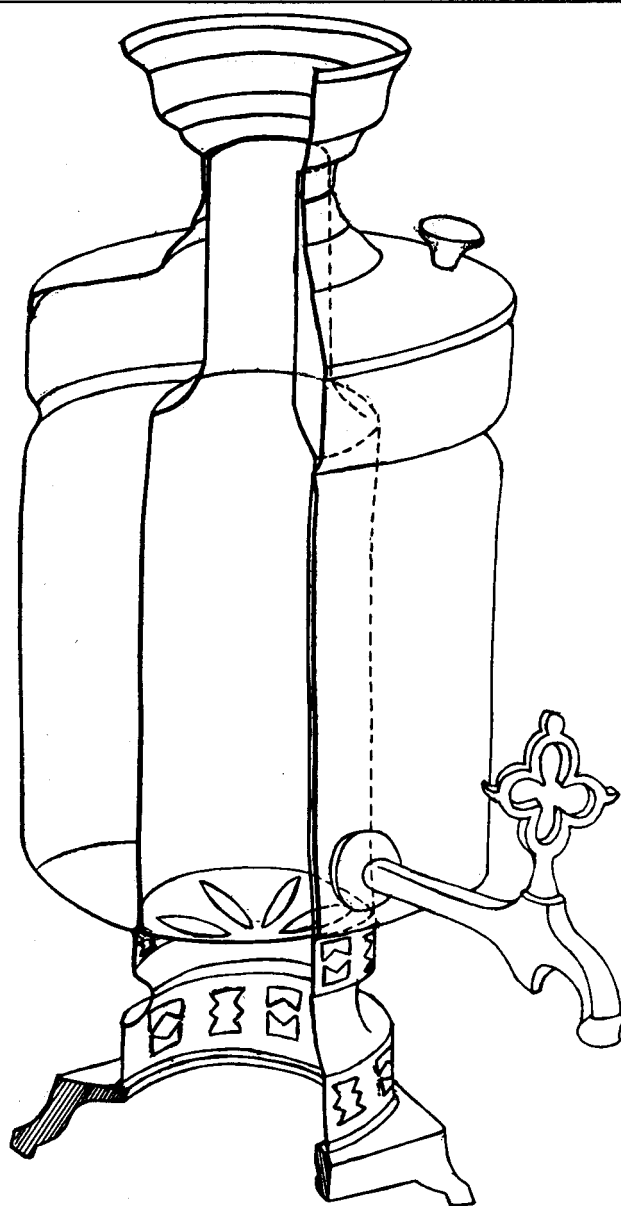
نمونه‌هایی از سماور، پیاله، کتری و دیگر وسایل چای
 طرح‌ها از: غضنفر چارودولی



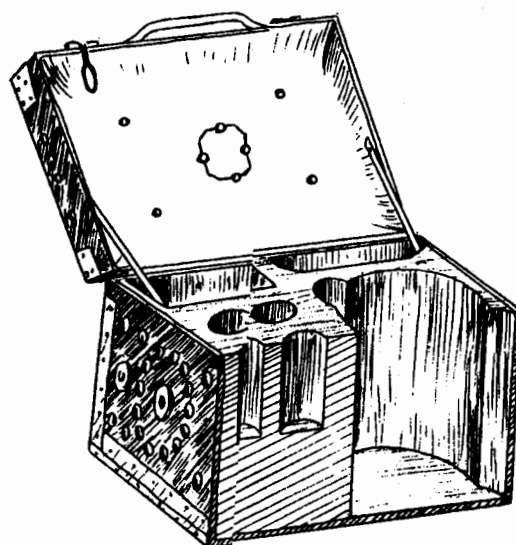
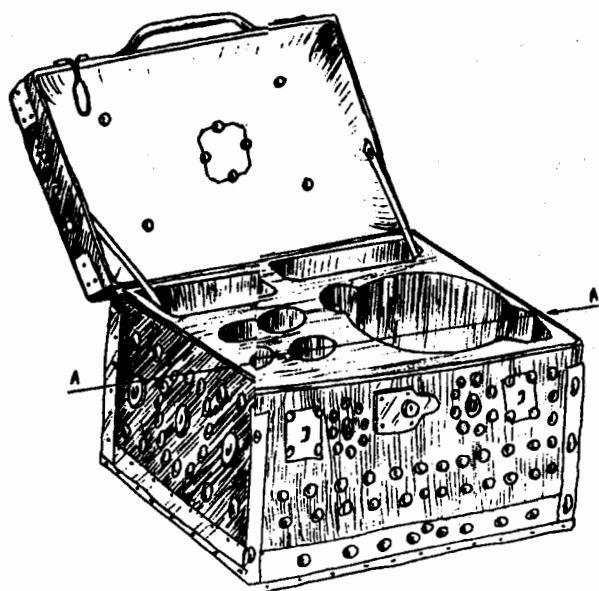




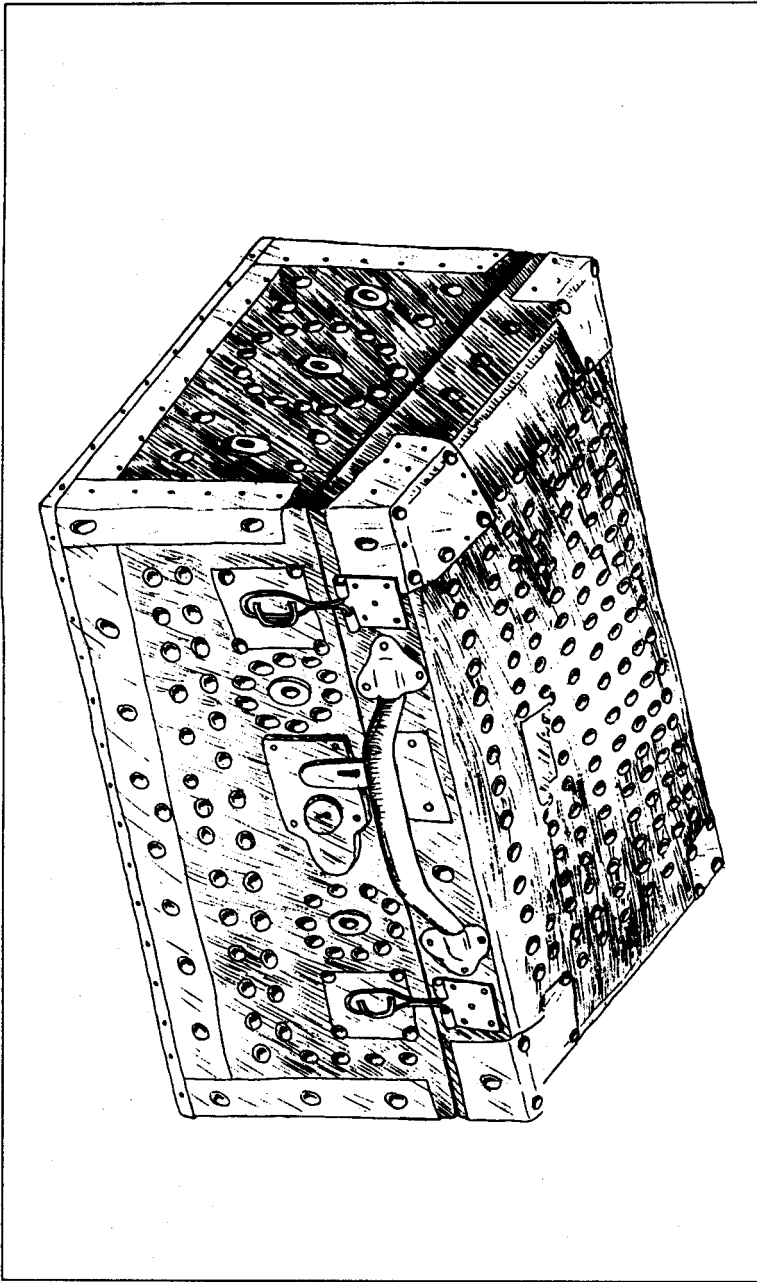




سماور: آب و آتش در کنار هم (طرح از غفتر چاردولی)

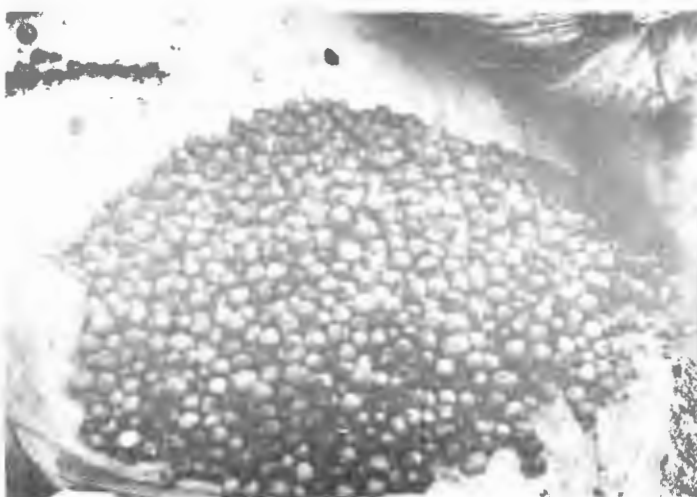


جعبه هزار پیشه، از اشیاء موزه پژوهشی مردم‌شناسی





میوه یا دانه نارس چای روی بوته (عکس از: بایگانی میراث فرهنگی گیلان)



دانه خشک و پوست‌کنده چای، به اندازه تقریبی یک فندق، که به عنوان بذر چای مورد استفاده قرار می‌گیرد. (عکس از: بایگانی میراث فرهنگی گیلان)



چای چینی به شیوه سنتی (عکس از بایگانی میراث فرهنگی گیلان)



چای چینی با ماشین‌های جدید (عکس از بایگانی میراث فرهنگی گیلان)



نمایی از یک باغ چای
(عکس از: پایگانی میراث فرهنگی گیلان)



یکی از مراحل پلاس برگ چای
(عکس از: پایگانی میراث فرهنگی گیلان)



اجاق (فر) وسیله سنتی خشک کردن برگ چای (عکس از: جواد علی زاده)



دستگاه‌های مختلف کارخانه چای (عکس از: بابگانی میراث فرهنگی گیلان)



دستگاه‌های مختلف کارخانه چای (عکس از: بایگانی میراث فرهنگی گیلان)



دستگاه‌های مختلف کارخانه چای (عکس از: بایگانی میراث فرهنگی گیلان)



مرحله مالش، در کارخانه چای (عکس از بایگانی میراث فرهنگی گیلان)



کیسه کردن چای خشک شده (به عمل آمده)، در کارخانه
(عکس از: بایگانی میراث فرهنگی گیلان)



چند نمونه سماور، در تکیه بوش
(عکس از: محمد میرشکرایی)



وسایل تهیه چای. سماور، کندوک و کتری - کرمان (عکس از: محمد میرشکرایی)



وسال چای - کرمان احس محمد میر - ایر



یک قهوه‌خانه (چای‌خانه) سنتی در بازار کرمان (عکس از ناصر میزبانی)



سندھ د جانی ن سہی خوراکی ہا ہ لہہاکی کو چک چینی



قهوه‌خانه در بازار هفتگی بناب (عکس از: ناصر میزانی)



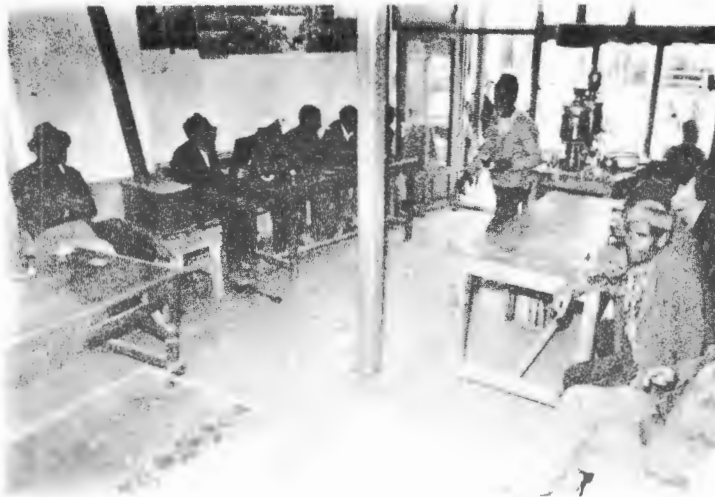
رایران مراسم چهلیم بهار در خالکوه پاریز (عکس از: محمد میرشکری)



پذیرایی از زائران در یک زیارتگاه در شاهرود (عکس از: صدیقه فاتح)



در اراک عنوان چایخانه هم برای قهوه‌خانه به کار می‌برند (عکس از: محمد میرشکرایی)



یک قهوه‌خانه در روستای «گلین قیه» مرند - دریاجان (عکس ناصر میرانی)



در قهوه‌خانه‌های حاشیه
تاق‌بستان در کرمانشاه از مشتریان
با چای آلپالو هم پذیرایی می‌کنند
(عکس از سعید محمودی ازناوه)



نقش سماور در گچ بری پیشانی خانه بروجردی ها در کاشان (عکس از: عباس تراب‌زاده)



نقش سماور در گچ بری پیشانی خانه بروجردی ها در کاشان (عکس از: عباس تراب‌زاده)



یک بیابان جای، حتی در زیر تیغ افشان خستگی ۱۱ به هر می کنند - کتاب، مزرعه کشاورزی



نقش قوری و استکان، روی سنگ مزار در لرستان، نشانی از سفره‌داری و گشاده‌دستی صاحب مزار (عکس از علیرضا قریزها)



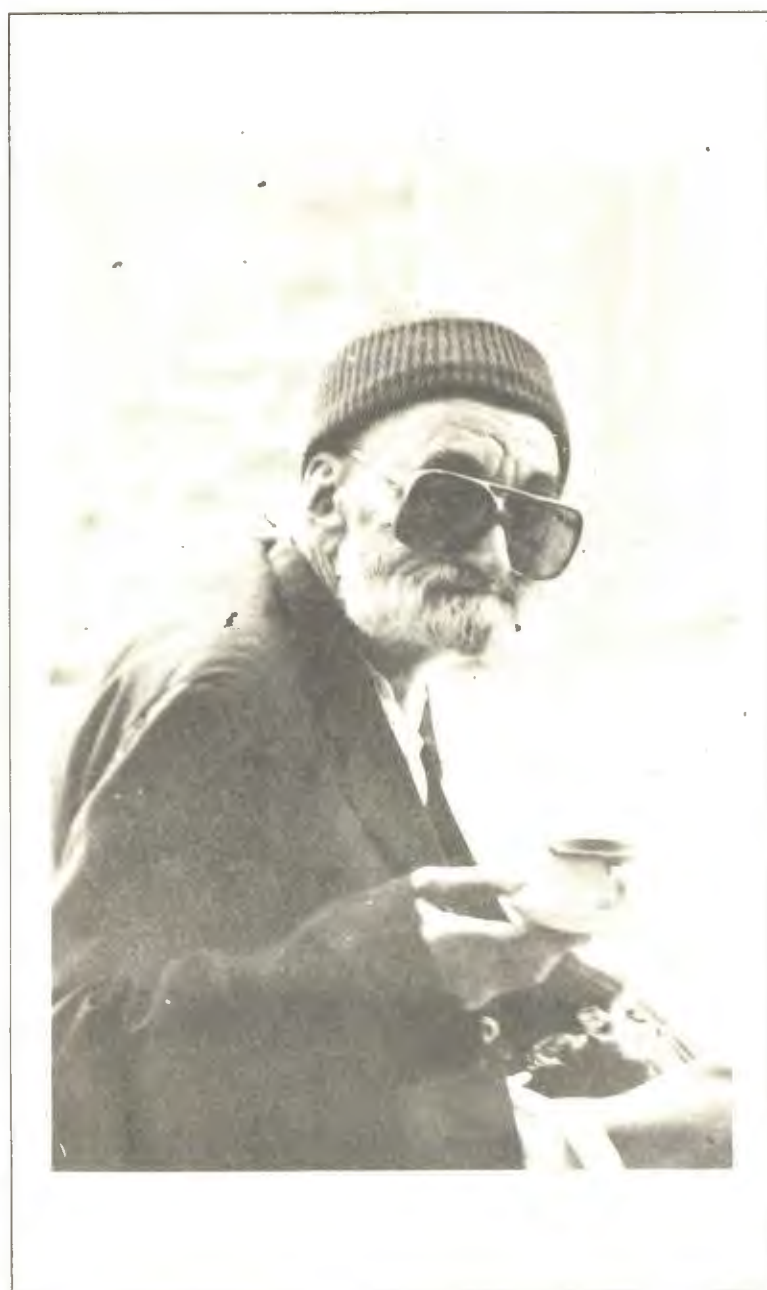
نقش قوری و استکان چای. روی سنگ مزار - در لرستان (عکس از: علیرضا فرزین)



نقش قوری، قنددان و استکان چای - در لرستان (عکس از علیرضا لرزینی)



نقش استکان چای روی سنگ مزار - در لرستان (عکس از: علیرضا فرزین)



نمایه همگانی

آب سیاه‌رنگ ۳۲، ۳۳	آب ۳۳، ۳۴، ۳۷، ۵۳، ۵۴، ۶۳، ۶۵
آب گرم ۹۵، ۱۱۷، ۱۱۸	آب ۷۲، ۷۷، ۷۸، ۷۹، ۸۱، ۸۳، ۸۴
آب‌لمبو ۸۱	آب ۸۸، ۹۵، ۱۰۴، ۱۱۳، ۱۱۴، ۱۱۵
آب لیمو ۹۷، ۱۰۵، ۱۰۹	آب ۱۱۶، ۱۱۷، ۱۱۸، ۱۲۰، ۱۲۲
آب نبات ۱۱۶	آب ۱۴۸، ۱۴۹، ۱۵۰، ۱۵۳
آب نبات قیچی ۱۱۶	آباد ۱۰۳، ۱۰۴
آبیار ۴	آب انار ۸۱
آبیاری ۵۴، ۶۵، ۷۲، ۷۷، ۷۸، ۸۰	آب جو ۱۰۵
آتش ۳۷، ۸۰، ۸۱، ۸۷، ۱۱۳، ۱۱۴	آب جوش ۱۱۴، ۱۱۵، ۱۲۲، ۱۳۸
آتش‌دان ۱۱۵، ۱۱۶، ۱۲۲، ۱۲۳، ۱۴۸، ۱۵۰	آب چاه ۵۴، ۷۸
آب‌دان ۱۲۲	آب چشمه ۱۵۳
آجان دیده ۱۱۹	آبدارچی (آبدارچی‌ها) ۱۰۶، ۱۰۹
آذربایجان ۳۷، ۳۸، ۱۰۴، ۱۰۸، ۱۱۰	آبدارخانه ۱۲۷
آب ۱۱۶، ۱۱۷، ۱۲۳، ۱۳۶، ۱۳۷، ۱۴۹	آب داغ ۱۱۳، ۱۱۴، ۱۱۸، ۱۳۵
آرایشگاه ۱۰۸	آب داغ ناشناخته ۳۲، ۳۳
آرد ۱۳۳	آبدنگ ۸۵
آسام ۱۷	آب سرد ۱۱۴
آسمان ۷۸، ۱۳۴	
آسیا (آسیاب) ۸۵، ۱۳۳	

اجاق ۸۷، ۱۵۷	آسیای جنوب شرقی ۱۳۳
احمد شاه ۳۷	آسیای شرقی ۸۹
اخبارچین (کتاب) ۱۰، ۲۱، ۲۳، ۱۱۸	آسیای غربی ۲۵
اداره چای ۴۹	آسیای مرکزی (میانه) ۸۹، ۱۱۰، ۱۱۵
اداره کل چای شمال ۷۷	۱۱۸
ادویه ۱۱، ۹۵	آفتاب ۲۳، ۶۳، ۶۵، ۸۰، ۸۱، ۸۳، ۸۸
اردبیل ۱۰۴	۱۴۴
ارنست هولستر ۳۴، ۳۹	آفتو ۱۴۴
اروپا ۱۱، ۲۴، ۳۲، ۳۸	آقا حسین ارسی دوز (استاد) ۱۲۱
اروپای شرقی ۳۲	آقا ماشالا ۱۳۹
استان مرکزی ۳۷	آقامحمدحسن ارسی دوز (= کفشدوز)
استراباد ۴۸	۱۲۱
استکان ۱۶، ۳۱، ۳۵، ۳۸، ۹۰، ۹۷، ۹۹	آقایی، مهدی ۵
۱۰۰، ۱۰۹، ۱۱۶، ۱۱۷، ۱۱۹	آلبالو ۱۰۳، ۱۰۴، ۱۰۵، ۱۰۷، ۱۰۹
۱۲۰، ۱۲۱، ۱۲۳، ۱۲۴، ۱۲۵	آلمان ۱۱، ۱۲، ۳۲
۱۲۶، ۱۲۷، ۱۲۹، ۱۳۶، ۱۳۸	آمریکا ۸۹
۱۳۹، ۱۵۰، ۱۵۱، ۱۵۸	آمریکای جنوبی ۲۵
اسکناس ۳۸	آمل ۱۵۰
اصفهان ۳۲، ۳۳، ۳۴، ۳۹، ۴۳، ۹۶	آندراج ۳۰
۱۱۶، ۱۴۳	آویشن ۱۰۴
افریقا ۲۵، ۴۴	آیین شهرداری (نام کتاب) ۳۱
افغانستان ۲۴، ۱۱۸	
افطار ۱۵۷	الف
افلاطون ۱۵۱	ابریشم ۲۴
اقیانوس کبیر ۱۱۸	ابوریحان (بیرونی) ۱۰، ۱۶، ۲۱، ۲۲
المآثر و الآثار ۳۵	۲۳، ۲۹، ۳۰، ۸۸، ۹۴، ۹۵، ۱۱۸
الماس ۳۸	اجاره کاری ۵۵، ۵۳

ب

امامزاده ۱۳۶	بابل ۱۲۸
املش ۱۴۶	بابونه ۱۰۳
امامی، خدیجه ۵	باتیستارامیر ۳۲
انار ۸۱	بادیان ۱۱۰
اندونزی ۲۵	باران ۱۴۹، ۷۸، ۷۲، ۶۹
انقلاب اسلامی ۴۸	بارندگی ۷۸، ۷۷، ۷۲، ۶۹
انگلستان ۲۴	باروتی (نک چای باروتی)
انگلیس ۴۶، ۴۵، ۳۴، ۲۵، ۲۴	باری دارما ۹۴، ۹
اورسل ۳۹	بازار ۴، ۲۱، ۲۳، ۲۴، ۳۱، ۳۴، ۳۹، ۵۶
اوزون حسن قراقویونلو ۳۲	۶۱، ۸۸، ۱۰۴، ۱۰۹، ۱۳۹، ۱۴۶
اولقاریوس، آدام ۱۱۰، ۳۵، ۳۳، ۳۲	۱۵۰، ۱۴۸
ایران یک، سه، چهار، ۳، ۴، ۱۱، ۱۶	بازارهای هفتگی ۴، ۱۴۷
۲۶، ۲۷، ۲۹، ۳۰، ۳۲، ۳۳، ۳۴	باغ ۶۳، ۶۵، ۷۰، ۷۱، ۷۵، ۷۷، ۷۸، ۷۹
۳۵، ۳۸، ۳۹، ۴۱، ۴۳، ۴۴، ۴۵	۸۰، ۱۳۴، ۱۳۵، ۱۴۶، ۱۵۰
۴۶، ۴۷، ۴۸، ۴۹، ۵۱، ۵۳، ۵۴	باغ چای (باغات چای) ۴
۶۱، ۶۴، ۶۷، ۶۸، ۷۶، ۷۷، ۷۸	۲۴، ۴۷، ۴۸، ۴۹، ۵۰، ۵۴، ۵۵
۸۱، ۸۹، ۹۰، ۱۰۳، ۱۰۴، ۱۰۵	۵۶، ۵۷، ۶۱، ۶۳، ۶۶، ۷۰، ۷۲
۱۰۶، ۱۱۴، ۱۱۵، ۱۱۶، ۱۱۷	۷۴، ۷۵، ۷۷، ۷۸، ۸۱، ۱۳۵، ۱۴۶
۱۱۸، ۱۱۹، ۱۲۰، ۱۲۱، ۱۲۲	باغچه ۱۳۴
۱۲۳، ۱۲۳، ۱۳۳، ۱۳۵، ۱۳۷، ۱۳۸	باغ کشاورزی ۴۹
۱۴۹، ۱۵۲، ۱۵۳، ۱۵۷	بالا جاده ۴۸
ایران در یکصد و سیزده سال پیش (نام کتاب) ۳۴	بذر چای (بذرهای چای) ۴۳، ۴۵، ۴۷
ایران و ایرانیان (نام کتاب) ۳۴	۵۶، ۶۲، ۶۶
ایرانیان ۲۹، ۳۰، ۱۰۶، ۱۱۰	برگ چای (برگهای چای) ۶۸، ۷۰
ایلخچی ۱۰۸	۸۴، ۸۵، ۹۸، ۱۵۸
ایمانی نامور، سیروس چهار	برگ چینی ۶۲، ۶۵، ۶۶، ۶۸، ۶۹، ۷۰

بولوک (نک بلو) ۷۴	۱۴۴، ۱۴۳، ۷۱
بهار نارنج ۱۱۵، ۱۰۷	برگ سبز (برگ سبز چای، برگ‌های سبز
بیدمشک ۱۱۵، ۱۰۷	چای) ۱۶، ۲۳، ۵۶، ۷۵، ۷۸، ۸۱
بیل سرکج ۷۴	۸۲، ۸۳، ۸۴، ۹۵، ۱۵۰
بیمبرغ ۱۰۴	برمه ۱۷
	برنج ۳، ۵۴، ۵۵، ۵۷، ۸۵، ۱۳۳
پ، ت	برنجی ۱۲۱، ۱۲۶
پا به دوش ۷۳	بروجرد ۱۲۱، ۱۲۴
پاچو (پاگیره) ۷۳	برهان قاطع ۲۹
پایه ۶۴، ۶۶، ۶۷، ۷۵، ۷۶	بصیر التجار ۴۹
پایی (ایل) ۱۴۸	بغداد ۲۲، ۹۴
پاگیره (نک پاچو)	بلو ۷۳، ۷۴
پرآب (چل) ۱۴۸، ۱۵۰، ۶۳	بلوچستان ۹۷
پرتقال ۲۴	بلور (شیشه) ۱۴۸
پررنگ (چای) ۱۱۹، ۱۲۰	بلوری (شیشه‌ای) ۱۳۹
پژوهشکده مردم‌شناسی هفت	بلوک ۷۴
پژوهش مردم‌شناختی سه	بنگ ۲۲، ۹۴
پژوهش‌های مردم‌شناسی ۴	بنگاه چای ۵۰
پنبه‌کاری ۴۸	بوانات ۱۱، ۴۵، ۱۰۳، ۱۰۴
پنیر ۱۱۶، ۱۲۸	بوته چای (بوته‌های چای) ۴۷، ۵۴، ۶۱
بودنگ حضرت فاطمه ۱۰۳، ۱۰۴	۶۲، ۶۳، ۶۴، ۶۵، ۶۶، ۶۹، ۷۱
بودینه ۱۱۰	۷۲، ۷۴، ۷۵، ۷۶، ۷۷، ۷۸، ۷۹، ۹۸
پولاک ۳۴، ۳۵	بوته مادر ۶۴، ۶۵، ۶۶، ۶۷
پولکی ۱۱۶	بودا ۹
پیاله ۱۶، ۱۲۳، ۱۲۸، ۱۵۸	بودادن (خشک کردن) ۸۶، ۸۷
پیاله چای ۳۱، ۳۴، ۱۲۳، ۱۲۸، ۱۵۷	بوشهر ۱۱، ۱۲، ۴۶
پیر (زیارتگاه) ۱۰۸	بولو (نک بلو) ۷۴

نمایه مکانی ۲۰۹

ترانه خوانی ۱۴۳	پیوندک ۶۶، ۶۷
ترانه های محلی ۸۲، ۱۴۴، ۱۴۸	ت ۱۵
ترش (چای) ۱۰۸، ۱۰۹	تاتارهای ازبک ۳۳
ترکمن ۱۲۸	تاج الدینی، حمید ۵
ترکمن چای ۱۳۶	تاجیکان ۱۲۸
ترمه ۱۲۰	تاجیکستان ۱۱۰، ۱۱۴، ۱۱۵، ۱۲۵
تریاک ۲۴، ۲۲	۱۲۷
تسانگ ۴۹	تاریخ چین (کتاب) ۳۰
تسامپا ۱۱۸	تازه جوش (چای) ۱۱۹
تقاله چای ۹۹، ۱۱۳	تازه دم (چای) ۹۷، ۱۱۹
تفرش ۱۰۵، ۱۳۶، ۱۵۱	تاکستان ۱۳۷، ۱۵۸
تلمبار ۸۳، ۸۴	تالار آینه ۳۶
تمشک ۱۰۴	تالش ۴۷، ۵۵، ۱۴۰
تنکابن ۴۷، ۸۵	تائین ۸۴
تنگ های چو ۴۹	تای ۱۵
تنور ۱۳۳	تسبت ۲۲، ۸۸، ۸۹، ۹۵، ۱۱۸، ۱۳۳
تنورخانه ۱۳۳	۱۳۴
توت ۱۵۲	تسیریز ۱۱۶، ۱۳۸، ۱۴۸، ۱۴۹، ۱۵۰
توتون ۹۷	۱۵۱
تهران ۳۹، ۴۶، ۱۰۴، ۱۰۸، ۱۱۰، ۱۲۵	تجارت چای ۲۴، ۴۶
۱۴۸	تخته کاشت ۶۵
تی ۱۵	تخته نرد ۳۳
	تنخم چای ۱۰، ۱۱، ۴۴، ۴۵، ۶۲، ۶۳
	۱۵۳
ج، چ	تراب زاده، عباس ۵
جاء ۲۱، ۲۲، ۹۴	تسرانه ۱۴۳، ۱۴۴، ۱۴۶، ۱۴۷، ۱۴۸
جاده ابریشم ۳۳	۱۴۹
جشنواره چای سه	

- جعبه هزار پیشه ۱۵۷
جلاب دادن ۳۱
جنگ تریاک ۲۵، ۲۴
جنگ جهانی دوم (جنگ دوم) ۳۷، ۱۴۸، ۱۵۲
جو ۱۱۸
جوانرود ۹۷، ۱۰۴، ۱۲۰
جواهر (جواهرات) ۱۵۳، ۱۲۴
جواهر کلام، علی ۳۶
جواهرنشان ۱۲۱
جواهری، شهلا ۵
جو بوداده ۱۱۸، ۱۱۹
جهان هفت، ۴، ۱۹، ۲۱، ۲۵، ۲۶، ۳۴
۴۵، ۸۹
جهانگردان (جهانگرد، جهانگردی) ۵، ۳۹، ۱۱۷، ۱۳۴
چا ۱۰، ۱۵، ۱۶، ۲۹
چادر نشینان ۸۰
چاردولی، غضنفر ۶
چانویو (مراسم) ۱۳۴
چای آجری چینی ۸۹، ۱۱۹
چای آلبالو ۱۰۳، ۱۰۹، ۱۱۰
چای ایرانی ۸۹
چای باروتی ۸۹
چای بهاره ۶۲
چای پخته ۱۱۳
چای پز ۱۳۹
- چای تازه دم ۹۷
چای ترش ۱۰۸، ۱۰۹
چایخانه ۳۲، ۳۴، ۱۱۷
چایخانه چینی ۳۳
چای ختایی ۱۶، ۳۰، ۳۳
چای ختایی خانه ۳۲، ۳۳
چای خشک ۱۶، ۳۵، ۴۹، ۸۰، ۸۱، ۸۷
۸۹، ۹۷، ۱۰۷، ۱۱۳، ۱۱۴، ۱۱۵
۱۵۰
چای خوری ۱۶، ۱۱۸، ۱۲۳، ۱۳۶
چای دارچین ۱۰۳، ۱۰۸
چای داغ ۱۵۷
چای دان ۱۱۷، ۱۲۰، ۱۲۱
چای دان حلبی ۱۲۱
چای دورنگ (دو رنگه) چهار، ۱۱۷
۱۳۸، ۱۳۹، ۱۴۰، ۱۵۸
چای زعفران ۱۰۳، ۱۰۴، ۱۱۰
چای سبز ۸۸، ۸۹، ۱۱۶، ۱۱۸، ۱۳۵
چای سبز همیشگی (مقاله) ۷۰، ۱۴۷
چای سفید ۹۶
چای سیاه ۸۶، ۸۷، ۸۸، ۸۹، ۹۶
چای شیرین ۱۱۶، ۱۱۷، ۱۳۸، ۱۵۲
۱۵۷
چای غلیظ ۹۶
چای قند پهلوی ۱۵۲
چایکار (چایکاران) ۴، ۴۹، ۵۶، ۶۱
۶۲، ۷۸

چایکاری ۲۳، ۴۷، ۴۸، ۵۴، ۵۷، ۶۵، ۷۸، ۷۷	ح، خ
چای کله مورچه‌ای ۸۹، ۹۰	حاج آخوند ۳۷
چای کم‌رنگ ۹۶	حاج شیخ ۳۸
چای کوهی ۱۰۳	حاج محمد ۳۲
چای سیسه‌ای ۸۸، ۹۰	حاج محمدحسین اصفهانی ۴۳، ۴۴، ۱۴۳
چای لیمو ۱۰۹	حاج محمد میرزا ۴۴
چای مالش دو ۸۵	حاج میرزا آقاهانی ۳۷
چای مالش سه ۸۵	حج ۳۷
چای مالش یک ۸۵	حضرت عباس (ع) ۱۴۵
چای مصلحت ۱۳۶، ۱۳۷	حکیم میرزا قاضی ۹۵
چای وحشی ۱۰۴	حلب ۱۲۲
چای یخ ۱۱۹	حمام ۳۹
چنایی ۸۳، ۸۴	حمیدی، علی اکبر ۵
چل (نک پرآب)	خادمی ندوشن ۵
چوب چای ۱۱	خاک ۶۲، ۶۳، ۶۴، ۶۵، ۶۶، ۶۷، ۷۲
چوبدستی ۱۱، ۱۵۳	۷۳، ۷۴، ۷۵، ۷۸، ۷۹، ۸۰، ۱۱۴
چوب فلفل ۱۱	۱۴۵
چوپان ۴، ۱۵۷	خانه ۳، ۴، ۱۱، ۲۲، ۳۴، ۳۵، ۳۷
چوفونگ چی ۴۹	۳۸، ۵۶، ۷۷، ۷۸، ۸۳، ۹۴، ۱۰۴
چهارخانه سر ۴۷	۱۰۵، ۱۰۶، ۱۱۰، ۱۱۶، ۱۲۰
چین ۹، ۱۰، ۱۵، ۱۶، ۱۷، ۲۱، ۲۲، ۲۳، ۲۴، ۲۵، ۲۹، ۳۲، ۳۳، ۳۴، ۴۳	۱۲۱، ۱۲۲، ۱۲۳، ۱۲۴، ۱۲۵
۴۹، ۸۰، ۸۸، ۸۹، ۹۳، ۹۸، ۹۹	۱۲۶، ۱۲۸، ۱۲۹، ۱۳۴، ۱۳۶
۱۱۸، ۱۳۳	۱۳۷، ۱۴۰، ۱۴۸، ۱۵۱، ۱۵۲
چین بهاره ۶۸، ۷۷	۱۵۷، ۱۵۸
چین پاییزه ۶۸، ۶۹	خانه بروجردی‌ها ۳۵، ۱۵۸
چین تابستانه ۶۸، ۶۹	ختا (ختای) ۲۹، ۹۸
	ختایی ۱۶، ۳۰، ۳۴

دورنگه (جای دو رنگ) ۱۱۶، ۱۱۷،	ختن ۲۹
۱۳۸، ۱۳۹، ۱۴۰، ۱۵۸	خراسان ۱۰۴، ۱۱۰، ۱۱۷
دوغ ۱۰۵	خرما ۱۵۲
دوک هلشتاین ۳۲	خرمن جا ۱۳۳
دیزی شیر ۱۳۶	خشخاش ۲۲
دیشلمه ۱۱۶، ۱۵۲	خلوار (آتش گل) ۸۷
دیلم ۱۳۶	خمر ۲۲
دیلمان ۱۳۵، ۱۴۰	خندق ۶۳
ذخیره خوارزمشاهی ۲۳	خودش، پرویز ۵
ذغال ۶۲، ۸۷، ۱۴۹	خوش نشین (خوش نشینان) ۵۷، ۷۰
	خیرالنساء ۱۲۱

ر، ز، ژ

رئیسعلی ۱۱	د، ذ
رازیانه ۱۱۰	دارچین ۱۰۳، ۱۰۴، ۱۰۸
رامسر ۱۴۷	داس ۷۶، ۱۴۵
ردای زعفرانی (نام کتاب) ۸۹	دالکی ۴۶
رزازی ۵	دانشگاه اصفهان ۹۶
دستورالعمل زراعت جای (رساله) ۴۸	دجله ۲۲، ۹۳
رش (سیاه) ۱۲۰	دریای شمال ۱۱، ۱۲
رشت چهار، ۴۸	دزفول ۱۳۷، ۱۵۸
رضوانشهر ۴۷	دگرگشن ۶۶
رمضان ۱۵۷	دستمال ۱۳۶، ۱۳۹
رمضانی فر، مجید ۵	دستگاه جای خشک کنی ۵۵
رنگ قرمز جای ۱۵۰	دم کردن جای ۸۴، ۱۱۳، ۱۱۴، ۱۱۵،
روانسر ۱۲۰	۱۱۶، ۱۱۷
روپوش سینی ۱۲۰	دم کرده جای ۱۵، ۱۶، ۹۹، ۱۵۰
رودبار ۳۷	دم کشیدن جای ۱۱۴، ۱۱۵

زیگلر (کمپانی) ۴۶	رودسر ۷۰، ۱۴۷
ژاپن ۲۴، ۴۹، ۸۹، ۱۱۸، ۱۳۴	روزنامه اطلاعات ۴۶
	روسیه ۲۵، ۳۶، ۳۷، ۸۷، ۱۲۱، ۱۴۹
س	روضه خوانی ۱۲۲، ۱۲۶، ۱۲۷
سادات اشکوری، کاظم ۷۰	روضه سرا ۱۳۶
ساری (زرد) ۱۵۰	روقوری ۱۱۴، ۱۲۰
سازمان چای ۶۱	ریجاب ۱۰۴
سازمان چای کشور ۵، ۵۰	ریسمان ۶۳، ۷۰
سازمان میراث فرهنگی کشور چهار،	ریواس ۱۰۵
هفت، ۴	زر ۲۲
سبز (چای) ۷۹، ۸۸، ۸۹، ۹۴، ۱۱۳،	زرد ۱۵۰
۱۵۰	زرین (چای) ۸۹
سیلان (کوه) ۱۰۴	زعفران ۹۶، ۱۰۳، ۱۰۴، ۱۰۷، ۱۱۰
سپاه پاسداران ۴۸	زمانی، احد ۵
سپهدار اعظم تنکابنی ۴۷	زمبیل (زنبیل، زسیلکه، زسیل) ۷۰، ۷۱
سربرده ۷۰	۸۲، ۸۳، ۱۴۴، ۱۴۵، ۱۴۶
سرخ (چای) ۱۲۰	زمین ۹، ۱۶، ۴۷، ۴۸، ۵۳، ۵۴، ۶۱
سرشیر ۱۱۸	۶۲، ۶۳، ۶۴، ۶۵، ۶۶، ۷، ۷۲، ۷۳
سرگل چای ۹۷	۷۴، ۷۶، ۷۸، ۷۹، ۸۰، ۸۸، ۱۲۲
سره ۷۳	زنبیل (نک زنبیل)
سفال ۱۲۲	زنجان ۱۲۴
سفالگری ۱۲۲	زیباکناری، سیدعلی سه، چهار، پنج
سفالین ۱۲۳	زیراستکانی ۱۰۹، ۱۱۶
سفره ۱۲۰، ۱۲۸، ۱۵۷	زیر پیاله ۱۵۸
سفره دار ۱۵۸	زیر سماوری ۱۲۰
سفره داری ۳۵، ۱۵۲	زیره ۱۱۰
سگه ۱۵۳	زیره سبز ۱۰۴

ش

شال ۱۱۴	سلطان محمود غزنوی ۳۱
شالیزار ۱۴۳، ۵۴، ۴۷	سلمانی ۱۴۰، ۱۰۸
شالیکاری ۱۴۳، ۱۳۵، ۷۸، ۵۷، ۵۴	سماور ۱۲۰، ۱۱۵، ۱۱۴، ۳۸، ۳۶، ۳۵
شاگرد (قهوه‌چی) ۱۳۹	۱۲۱، ۱۲۲، ۱۲۳، ۱۴۹، ۱۵۰
شانگهای ۴۹	۱۵۸، ۱۵۷، ۱۵۱
شاهزاده محمد میرزا ۴۴	سماور برنجی ۱۵۰
شاه صفی ۳۲	سنگ مزار ۱۵۸، ۳۵
شب چله (شب اول زمستان) ۱۰۵	سماورخانه ۱۵۱
شراب ۱۰۶، ۹۶، ۹۵، ۲۲	سماور ذغالی ۱۴۹، ۳۷
شریت ۱۰۵، ۱۰۴، ۱۰۳، ۹۵، ۳۱	سماور روسی ۳۴
۱۵۷، ۱۳۹، ۱۳۸، ۱۱۸	سماور ساز زن ۱۲۲، ۳۶
شریت سازان ۳۱	سماور طلا ۳۸
شریت سفید رنگ قند ۱۳۹	سماور نقره‌ای ۱۲۱
شریت گل ۱۰۵	سماوریه ۱۲۳
(شرکت) انگلیسی ۴۶	سنگ مزار ۱۵۸، ۳۵
شطرنج ۳۳	سور (سرخ، داغ) ۱۲۰
شکارچی ۱۵۷	سوزنی ۱۲۰
شکر ۱۱۷، ۱۱۶، ۱۰۶، ۱۰۵، ۳۸	سوزندوزی ۱۱۴
۱۵۲، ۱۳۸، ۱۲۹، ۱۱۹	سوغواری ۱۵۷، ۱۳۵، ۱۲۶، ۱۰۶
شکرپنیر ۱۱۶	سیام ۱۷
شکردان ۱۲۰	سیاه (جای) ۱۱۶، ۱۱۳، ۸۹، ۸۸، ۱۱
شکسته (جای) ۸۹	۱۵۰
شلتوک ۸۵، ۵۵	سیلان ۱۰۴، ۴۴، ۲۵
شمش ۲۴	سینی ۱۲۷، ۱۲۶، ۱۲۵، ۱۲۰، ۱۱۶
شهد خرما ۱۰۵	سینی زیراستکانی ۱۲۶، ۱۲۱
شیخ جعفر انصاری ۴۶	سینی طلا ۳۸

نمایه همگانی ۲۱۵

- عطر چای ۱۰۷، ۱۰۶
عقیلی خراسانی ۳۳، ۲۳
علف کبک ۱۰۴
علم ۱۳۶
علی آباد، (علی آباد کتول) ۴۸
جواهر کلام، علی ۳۶
علی زاده، جواد ۵
عید (عیدی) ۱۳۹، ۳۶
غازانی ۳۱
غلیظ (چای) ۱۱۹
غنچه (غمچه) ۱۴۵، ۱۳۵، ۸۵، ۸۲، ۶۸
غنچه سفید چای ۱۳۵
- ف**
فارس ۱۱۳، ۱۰۴، ۱۰۳، ۱۱
فتحعلیشاه ۱۲۲، ۳۶، ۳۵
فر (اجاق) ۸۷
فرانسه ۱۵
فردوسی ۳۱
فرزین، علیرضا ۵
فرنگ ۳۸، ۳۷
فرهنگ معین ۹۳، ۷۳
ققاع ۱۰۵، ۳۱
فلاحت نامه (نام کتاب) ۳۱
فلاح چای ۴۹
فلاسک ۱۱۵
فسنجان (چای - چایخوری) ۳۴، ۱۰
- شیر ۱۳۶، ۱۱۹، ۱۱۸
شیراز ۱۲۸، ۱۰۵، ۴۶
شیرچای ۱۱۸
شیرچای خوردنک ۱۳۶
شیر شیر ۱۰۵
شیر و چای ۱۳۶
شیره انگور ۱۰۵
شیرینی چای ۱۵۲، ۱۱۶
شیشه (شیشه ای، بلوری) ۱۴۸، ۱۳۹
- ص، ط**
صافی چای ۱۲۰
صفوی (صفویان) ۳۴، ۳۲، ۳۰
صندوق نان ۱۳۳
صیدنه (کتاب) ۳۰، ۲۹، ۲۳، ۱۶، ۱۰
۱۱۸، ۹۵، ۹۴، ۸۸
طالبی، فرامرز ۶
طلا ۱۲۱، ۳۸
طلاکاری ۱۲۴، ۱۲۱
- ع، غ**
عباس میرزا ۳۵
عروسی ۱۳۷، ۱۳۶، ۱۲۶، ۱۲۲، ۳۹
۱۴۸، ۱۳۸
عسگری خانقاه ۸۷
عشایر (عشایری) ۱۵۷، ۱۲۷
عصا ۱۵۳، ۴۵، ۱۱

قوری چینی (قوری‌های چینی) ۱۱۵،

۱۵۰، ۱۲۲

قهوه ۲۵، ۲۹، ۳۱، ۳۴، ۳۸، ۴۴، ۱۰۳،

۱۵۷، ۱۰۸، ۱۰۶

قهوه‌چی ۱۰۶، ۱۰۹، ۱۲۶، ۱۳۹

قهوه‌خانه ۴، ۳۱، ۳۲، ۳۴، ۳۸، ۳۹، ۹۰،

۱۰۵، ۱۰۶، ۱۰۹، ۱۱۰، ۱۱۶،

۱۱۷، ۱۲۴، ۱۲۶، ۱۲۹، ۱۳۹،

۱۵۷، ۱۴۸

قیماق جای ۱۱۸

ک

کارخانه (کارخونه) ۵۵، ۵۶، ۷۱، ۸۱،

۸۲، ۸۳، ۸۴، ۸۵، ۸۶، ۹۰، ۱۰۷،

۱۴۷، ۱۴۶

کارخانه چای (کارخانجات) ۴۵، ۴۸،

۴۹، ۸۰، ۸۲، ۱۰۷،

کارخانه چای خشک‌کنی (کارخانه‌های)

۵۶، ۷۰، ۱۴۶، ۱۴۷

کارخانه چای‌سازی (کارخانه‌های چای

سازی) ۴۹، ۸۰، ۸۲، ۹۰، ۱۰۷،

کارخانه شرکت سهامی چای ۱۴۷

کارخانه قندهاری ۸۳، ۱۴۶

کاسه ۱۲۳، ۱۳۵

کاسه چای ۱۲۳

کاسه زیرسماوری ۱۲۰

کاشان ۳۵، ۱۵۸

۱۰۶، ۱۰۹، ۱۱۸، ۱۱۹، ۱۲۳، ۱۲۵،

فیضی، عباس ۵

ق

قاجار (قاجاری) ۳۳

قارچ ۲۵

قاسم‌آباد ۶۲، ۶۳، ۷۶، ۷۹، ۸۷، ۱۳۵،

قاشق چایخوری ۱۲۰، ۱۲۹

قربادین جندی ۱۰، ۲۲، ۲۳، ۲۹، ۳۰،

۸۸، ۹۵

قرمز (رنگ چای) ۱۵۰

قره قویونلو ۳۲

قفقاز ۲۵، ۳۷

قلمی (چای) ۸۹

قلیان (قلیون) ۳۴، ۳۵، ۳۹، ۱۴۸،

قم ۱۲۲

قمرالسلطنه ۳۶، ۱۲۲

قمقمه ۱۵۷

قنات ۱۳۶

قند (قن) ۳۵، ۳۸، ۱۱۶، ۱۲۶، ۱۲۸،

۱۲۹، ۱۳۸، ۱۴۸، ۱۴۹، ۱۵۲،

قندپهلو ۱۱۶

قنددان ۱۱۶، ۱۲۰، ۱۲۱، ۱۲۶

قندهاری (قناری) ۸۳، ۱۴۶

قوری ۳۵، ۱۰۹، ۱۱۴، ۱۱۵، ۱۱۹،

۱۲۰، ۱۲۱، ۱۲۲، ۱۲۸، ۱۳۸،

۱۴۹، ۱۵۰، ۱۵۸

کنار تخته ۴۶	کاشف السلطنه چایکار محمد میرزا (=)
کندوک ۱۱۵	کاشف چایکار = کاشف السلطنه
کنیا ۹۰	۴۴، ۴۵، ۴۶، ۴۷، ۴۸، ۴۹، ۵۴
کود حیوانی ۸۰	۱۵۳، ۹۸
کود سبز ۷۹	کاکوتی ۱۰۳، ۱۰۴
کود شیمیایی (کودهای شیمیایی) ۷۷	کانتون ۲۴
۸۰، ۷۹	کتابخانه مرکزی لندن ۲۳
کهلک اتی (علف کبک - کاکوتی) ۱۰۴	کتری ۱۱۵، ۱۲۷، ۱۳۶، ۱۵۷
کهنه دم (چای) ۱۱۹	کتری مسی ۱۱۵
کیاسر ۹۹	کتل ملو ۴۶
کیسه ای (چای) ۸۹، ۹۰	کج (کج بیل، بیل سرکج) ۷۳، ۷۴
کیمونو ۱۳۴	کدکن ۱۳۹
	کردکوی ۴۸
گی	کرمان ۱۰۴
گالش ۱۲۳، ۷۰	کرمانشاه ۹۷، ۱۰۴، ۱۰۸، ۱۱۰، ۱۲۰
گالش استکان (گیره استکان) ۱۲۳	۱۲۵
گرباز ۷۲، ۷۳	کرنه ۱۲۵
گرچی، امیر سعید چهار	کرویه ۱۰۴
گرگان ۸۹	کره ۱۱۸، ۱۱۹، ۱۲۸
گرگان و دشت ۴۸	کشمش ۱۵۲
گزین ۷۳، ۷۴	کشمیر ۱۱۸
گلاب ۱۰۵، ۱۰۷	کفشدوز ۱۲۱
گل بابونه ۱۰۴	کلاچای ۶۳، ۶۴، ۷۴، ۱۳۵
گل جای (گول چایی، گل چایی) ۱۱۴	کلاکوت (چوب) ۷۰
۱۴۵	کلوچه ۱۲۸
گل ختمی ۱۰۸	کله مورچه ای (چای) ۸۹، ۹۰
گلدوزی ۱۲۰	کم رنگ (چای) ۱۱۹

- گل زعفران ۱۰۷، ۱۱۰
 گل گاوزبان ۱۰۸، ۱۰۹
 گل گلاب ۱۰۳، ۱۰۷
 گناباد ۱۰۴
 گنبدکاووس ۸۹
 گندم ۳، ۱۳۳
 گیره استکان ۱۲۳، ۱۲۴
 گیل ۸۲، ۱۴۶
 گیلان ۴، ۵، ۴۴، ۴۷، ۴۸، ۴۹، ۵۴، ۵۵، ۵۶، ۶۲، ۶۳، ۶۴، ۷۲، ۷۴، ۸۵
 ۸۷، ۱۰۴، ۱۰۹، ۱۱۰، ۱۱۷، ۱۳۷
 ۱۳۹، ۱۴۳، ۱۴۴
 گیلان غرب ۹۷
 گیلان نامه ۴۹
- لاخوند ۷۰
 لاک (لاوک) ۸۴، ۸۶
 لاماسری ۱۱۸
 لاوک (لاک) ۸۴
 لاهیجان سه، ۴۷، ۴۹، ۵۴، ۱۳۶، ۱۵۸
 لرستان ۳۵، ۱۳۷، ۱۴۸، ۱۵۸
 لغت نامه دهخدا ۳۰
 لندن ۲۳
 لوبسانگ رامپا ۸۹
 لویو ۲۳
 لیپتن ۹۰
- لیمو ۹۶، ۱۰۷، ۱۰۹
 لیموعمانی ۱۰۳، ۱۰۸، ۱۰۹
 لیوان ۱۲۳، ۱۲۹
- م
 مازندران ۴۸، ۵۰، ۶۸، ۷۴، ۸۵، ۹۹
 ۱۱۷، ۱۳۸، ۱۴۳، ۱۵۰
 ماشین مالش ۸۵
 ماشین برگ چینی (ماشین های برگ
 چینی) ۵۶، ۷۱
 مایع قرمز رنگ جای ۱۳۹
 مجلس شورای ملی (اول) ۳۶، ۴۸
 مجلس چای مصلحت ۱۳۷
 مجلس روضه ۱۳۶
 محرم ۱۳۶
 محمد حسن خان اعتمادالسلطنه ۳۵
 محمودی ازناوه، سعید ۵
 مخزن الادویه (کتاب) ۲۳، ۳۳، ۹۵، ۹۸
 ۱۱۳، ۱۱۷، ۱۲۰
 منخلک ۱۴۶
 مرآت البلدان ۳۵
 مرحمت پناه ۱۲۱
 مردم شناختی سه
 مردم شناسی چهار، هفت، ۴، ۸۵
 مرکز بررسی های توسعه صنعتی و
 اقتصادی وزارت اقتصاد ۴۳
 مرودشت ۱۱، ۹۷، ۱۱۳، ۱۲۵

ن، و	مزار ۱۵۸
ناتال ۴۴، ۲۵	مزارع چای ۴۹، ۴۸، ۴۵
ناصرالدین شاه ۳۰، ۳۳، ۳۴، ۳۵، ۳۶	مستول چای دهی مجلس ۱۴۰
۳۷، ۳۸، ۳۹، ۴۳	مسجد سپهسالار ناصری ۴۶
نان ۱۱۶، ۱۲۸، ۱۳۳	مسوار (سماور) ۱۲۱
نیات ۹۷	مس ۱۲۲
نعناع (نعنا) ۹۶، ۱۱۰	مشرق زمین ۲۴
نصاری ۱۱۷	مشک ۲۲
نقره (نقره‌ای) ۲۲، ۲۴، ۱۱۷، ۱۲۱، ۱۲۴	مُشک و تراشُشک ۱۰۳، ۱۰۴
نقل ۳۵	مصلحت چایی ۱۳۷
نلبکی (نعلبکی) ۹۹، ۱۰۰، ۱۰۹، ۱۱۶	مظفرالدینشاه ۴۴
۱۲۰، ۱۲۱، ۱۲۳، ۱۲۴، ۱۲۵	معبد (معابد) ۱۰، ۱۳۴
۱۲۶، ۱۲۷، ۱۳۶، ۱۳۹، ۱۴۰، ۱۵۱	مکاری، محمد ۵
نمازی و شرکاء (مؤسسه) ۴۹	ملاخیل ۱۳۸
نمک ۲۱، ۹۴، ۱۱۹	ملاعبدالباقی ۱۲۱
نوبان، مهرالزمان ۵، ۶	ملیله کاری ۱۲۴
نوروز ۳۶، ۱۳۶	مشقل ۱۲۲
نومندان ۱۴۰	موزه چای هفت
نهای چای (نهال‌های چای) ۴۴، ۴۵	موزه‌های مردم‌شناسی ۱۲۲
۴۷، ۶۳	هریسی‌نژاد (موسی) ۳۷
نیشابور ۱۰۴، ۱۳۹	مول ۶۴
واجارگاه ۶۳، ۷۰، ۷۶، ۱۴۷	مهمان‌پذیر ۱۵۱
وار ۶۳	میخانه ۳۲
وجدانی، بهروز ۵	میخک ۱۱۰
وجین (ویزین، گزین، ویجین) ۵۶، ۵۷	میراث فرهنگی استان گیلان ۵، ۴
۶۳، ۷۲، ۷۳، ۷۴، ۷۵	میرزا حسین خان سپهسالار ۳۶
ورشو (ورشویی) ۱۲۱، ۱۲۴	میرشکرایبی، محمد سه، چهار، ۶
ورهرام، فرهاد ۵	میزبانی، ناصر ۶

۲۲۰ جای در ایران

وزارت اقتصاد ۴۳

وزارت خارجه ۴۵

وزارت کشاورزی ۶۹، ۴۹

ی، ه

هاون ۱۱۸، ۱۵۱

هریس ۳۷

هریسی نژاد، موسی ۳۷

هزار جریب ۱۳۸

هشتر ۱۴۰

هل ۱۰۷، ۱۱۰

هلشتاین (دوک) ۳۲

هلند ۲۴

هلیله ۱۱، ۱۲

همدان ۱۰۵، ۱۲۲

هند ۹، ۲۲، ۲۵، ۳۴، ۴۴، ۹۴، ۱۳۳

هند شرقی (کمپانی) ۲۴، ۲۵

هندوچین ۱۷

هندوستان ۱۰، ۱۱، ۱۷، ۲۴، ۲۵، ۳۴

۳۸، ۴۴، ۴۵، ۸۹، ۱۲۱، ۱۵۳

هیمالیا ۱۳۴

یانگ تسه یانگ ۱۷

یخ ۱۱۹

یخچال ۱۱۹

یراق دوزی ۱۲۰

ینان ۱۷

ینجو ۲۲، ۹۳

یپ موجون ۴۹

یپ ون چینگ ۴۹



