



استاندارد ملی ایران

INSO

20484

1st. Edition

2016



Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization

۲۰۴۸۴

چاپ اول

۱۳۹۴



دارای محتوای رنگی

صنایع دستی - ارغوان بافی - ویژگی ها

Handicrafts- Arghavan weaving- Specifications

ICS:97.195

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

نام مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب یکصد و پنجاه و دومین جلسه شورای عالی اداری مورخ ۹۰/۰۶/۲۹ به سازمان ملی لستاندارد ایران تغییر و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۹۰/۰۷/۲۴ جهت اجرا ابلاغ شده است.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانهً صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرفکنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که مؤسسه استاندارد تشکیل می‌دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۱ کمیسیون بین‌المللی الکترونیک (IEC)^۲ و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرفکنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. سازمان می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه-بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرگانی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسائل سنجش، سازمان ملی استاندارد ایران این گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاه، کالیبراسیون (واسنجی) وسائل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International organization for Standardization

2 - International Electro technical Commission

3- International Organization for Legal Metrology (Organization International de Metrology Legal)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

**کمیسیون فنی تدوین استاندارد
«صنایع دستی- ارغوان بافی - ویژگی ها»**

سمت و / یا نمایندگی

رئیس:

اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان
کرمانشاه- حوزه معاونت صنایع دستی

حیدری، پروانه
(لیسانس مدیریت دولتی)

دبیر:

اداره کل استاندارد استان کرمانشاه

جمشیدی، لعیا
(کارشناسی ارشد مهندسی نساجی)

اعضاء: (اسمی به ترتیب حروف الفبا)

اداره کل استاندارد استان کرمانشاه

دارابی پورکلهر، زیلا
(کارشناسی ارشد شیمی تجزیه)

اداره کل استاندارد استان کرمانشاه

ذوالنوریان، نسرین
(کارشناسی میکروبیولوژی)

اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی استان کرمانشاه

رضایی پور، سمیه
(کارشناسی ارشد صنایع دستی)

اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان
کرمانشاه- حوزه معاونت صنایع دستی

زین الدین، پیمان
(کارданی هنرهای سنتی)

ارغوان باف

فتاح نژاد، خلیل

اداره کل استاندارد استان کرمانشاه

مرادی تخت‌شیرینی، یاسر
(کارشناسی ارشد شیمی آلبی)

ارغوان باف

یوسفی، درویش ابراهیم

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ب	آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران
ج	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
۵	پیش‌گفتار
و	مقدمه
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ اصطلاحات و تعاریف
۲	۳ ویژگی‌ها
۴	۴ عیوب
۵	۵ بسته‌بندی
۵	۶ نشانه‌گذاری
۶	۷ راهنمای استفاده از محصول
۷	پیوست الف (اطلاعاتی) - نمونه‌هایی از محصولات ارگوان‌بافی
۱۲	پیوست ب (اطلاعاتی) كتابنامه

پیش‌گفتار

استاندارد "صنایع دستی- ارغوان‌بافی- ویژگی‌ها" که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط توسط سازمان ملی استاندارد با همکاری اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان کرمانشاه - حوزه معاونت صنایع دستی تهیه و تدوین شده و در دویست و شصت و یکمین اجلاس کمیته ملی استاندارد خدمات مورخ ۱۳۹۴/۱۱/۲۸ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در موقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منابع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

- تحقیقات و تجربیات کارشناسان اداره کل استاندارد و اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان کرمانشاه، ۱۳۹۴.

سبدباری هنری زیبا و ماندگار و از قدیمی‌ترین بافته‌های بشر است. از زمانی که بشر با تنیدن ساقه‌ها و شاخه‌های نازک درختان درهم آشنا شد، سبدباری نیز آغاز گشت. به همین دلیل در هر منطقه‌ای سبد بافی جایگاه خاص خود را یافته و با توجه به رشد گیاهان و ساقه‌های موجود در آن منطقه متفاوت است.

سبدباری در بسیاری از مناطق ایران از جمله کرمانشاه رواج دارد. یکی از معروف‌ترین مناطق سبدباری در استان کرمانشاه، روستای داریان از توابع شهرستان پاوه است که از شاخه‌های درخت ارغوان برای ساخت سبد استفاده می‌کنند و به همین علت به آن ارغوان‌بافی می‌گویند. درخت ارغوان علاوه بر استان‌هایی مانند خراسان رضوی، ایلام، کرمان، مازندران، گیلان، همدان، لرستان، فارس و ...، در استان کرمانشاه عمدهاً در شهرستان پاوه (مناطق داریان، هجیج و اورامات) یافت می‌شود و با توجه به نوع اقلیم این منطقه (سردسیر و کوهستانی بودن)، دارای ترکه‌های ارغوان بسیار مقاوم می‌باشد. محصولات ارغوان‌بافی، دارای دوام و استحکام زیادی است و با توجه به تنوع زیاد آن، دارای کاربردهای فراوانی در زندگی روزمره از جمله سبد جای می‌وهم، سبد جای نان، آبکش برنج، حمل بار، ماهیگیری، کندوی زنبور عسل و همچنین موارد تزیینی است. محصولات ارغوان‌بافی به دلیل دارا بودن خصوصیاتی از جمله مقاومت بالا، وزن پایین، استفاده از مواد طبیعی، زیبایی، خوش رنگ بودن و تنوع فراوان آن، محبوب همگان شده است.

صنایع دستی - ارغوان‌بافی - ویژگی‌ها

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی‌ها، بسته‌بندی و نشانه‌گذاری محصولات ارغوان‌بافی است. این استاندارد در مورد محصولاتی که با استفاده از ترکه‌های درخت ارغوان^۱ ساخته می‌شوند، کاربرد دارد. این استاندارد می‌تواند برای سایر انواع ترکه‌بافی نیز استفاده شود. این استاندارد برای مرواربافی^۲ کاربرد ندارد.

۲ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می‌روند:

۱-۲

ارغوان

نوعی درخت که ساقه‌ها و شاخه‌های آن دارای مقاومت زیاد و انعطاف‌پذیری بالا است. درخت ارغوان فاقد میوه است و بیشتر از ساقه و شاخه آن استفاده می‌شود (به شکل ۱ مراجعه کنید).



شکل ۱ - درخت ارغوان

۱- نام علمی این درخت *Cercis siliquastrum* است.

۲- استانداردهای ملی ایران شماره ۱۸۶۳۲ و ۱۸۶۳۳ در خصوص مرواربافی تدوین شده است.

۲-۲

ارغوان بافی

بافت محصولات مختلف با استفاده از ترکه‌های ارغوان را گویند.

۳-۲

ترکه ارغوان

شاخه یک ساله درخت ارغوان که علاوه بر مقاومت زیاد، دارای انعطاف‌پذیری بالا نیز می‌باشد. ترکه‌ها دارای ضخامت و طول متفاوت هستند که متناسب با طرح مورد نظر و کاربرد محصول انتخاب می‌شوند (به شکل ۲ مراجعه کنید).



شکل ۲- ترکه‌های ارغوان

۴-۲

ارغوان باف

فردی که با استفاده از ترکه‌های ارغوان، محصولات مختلف را می‌بافد.

۵-۲

لبه‌بافی

بافت لبه‌ی محصولات ارغوان‌بافی را گویند که مرحله پایانی بافت بوده و به طرق مختلف انجام می‌شود. لبه‌بافی علاوه بر استحکام کار، باعث زیبایی آن نیز می‌شود.

۳ ویژگی‌ها

۱-۳ ویژگی‌های مواد اولیه

۱-۱-۳ ترکه‌های ارغوان

ترکه‌های مورد استفاده در ارغوان‌بافی باید دارای ویژگی‌های زیر باشند:

۱-۱-۱-۳	مقاومت بالا؛
۲-۱-۱-۳	انعطاف‌پذیری بالا؛
۳-۱-۱-۳	یکنواختی و صاف بودن سطح؛
۴-۱-۱-۳	متناسب بودن طول و قطر ترکه‌ها با طرح مورد نظر؛
۵-۱-۱-۳	یکنواختی رنگ.

۲-۳ ویژگی‌های محصول

۱-۲-۳ تراکم بافت

تراکم بافت باید به گونه‌ای باشد که استحکام محصول را متناسب با نوع کاربرد آن تأمین کند. تراکم بافت باید در تمام قسمت‌های محصول یکنواخت باشد و ترکه‌ها نباید به راحتی در داخل بافت جابجا شوند. محصولاتی که دارای بافت یکنواخت و محکم هستند دوام بیشتری دارند.

۲-۲-۳ ضخامت ترکه‌ها

ضخامت ترکه‌ها باید متناسب با نوع کاربرد محصول باشد. بدین معنا که برای محصولاتی مانند آبکش برنج و ظروف تزیینی از ترکه‌های ظرفی‌تر و برای محصولاتی مانند سبد چیدن میوه، سبد ماهیگیری و کندوی زنبور عسل از ترکه‌های ضخیم‌تر استفاده می‌شود.

۳-۲-۳ رنگ

رنگ ترکه‌ها یکی از عوامل تشخیص تازگی آن‌ها است، ترکه‌های تازه دارای رنگ روشن‌تر و شفاف‌تر نسبت به ترکه‌های کهنه هستند. ترکه‌های مورد استفاده در ساخت محصول باید دارای رنگ یکسان باشند تا از دو رنگ شدن محصول جلوگیری شود.

۴-۲-۳ تقارن محصول

تقارن محصول متناسب با نوع کاربرد آن باید رعایت شود تا از کج شدن محصول جلوگیری و تعادل آن حفظ شود.

۵-۲-۳ بافت محصول

در ارغوان‌بافی معمولاً بافت به صورت ذهنی و بر اساس سلیقه و خلاقیت ارجوان‌باف انجام می‌شود.

۶-۲-۳ طرح و نقش

در ارغوان‌بافی معمولاً از طرح و نقش خاصی استفاده نمی‌شود ولی با جداکردن پوست ترکه‌ها و تراشیدن برخی قسمت‌های ترکه‌ها که باعث متفاوت شدن رنگ آن‌ها می‌شود و همچنین ایجاد فاصله بین ترکه‌ها و لبه‌بافی‌های مختلف می‌توان طرح و نقش‌هایی ایجاد کرد (به شکل‌های ۳ و ۴ مراجعه کنید).



شکل ۴- ایجاد طرح با لبه‌بافی و فاصله‌دهی بین ترکه‌ها



شکل ۳- ایجاد نقش با تراشیدن ترکه‌ها

۶-۲-۳ لبه‌ی محصولات ارغوان‌بافی

لبه‌بافی محصولات ارغوان‌بافی باید به صورت یکنواخت، هم سطح و بدون فاصله از بافت اصلی انجام شود.

۷-۲-۳ دسته‌ی محصولات

محصولاتی که بسته به نوع کاربرد نیاز به دسته دارند (مانند سبد چیدن میوه)، دسته باید از چوب ضخیم و محکم با مقاومت بالا (به عنوان مثال چوب درخت انار، توت، ارغوان) ساخته شود و دسته باید به گونه‌ای در بافت قرار داده شود که در حین استفاده، از بافت خارج نشود (به شکل ۵ مراجعه کنید).



شکل ۵- نمونه‌ای از سبد دسته‌دار

۴ عیوب

محصولات ارغوان‌بافی باید در بازرگانی چشمی (غیرمسلح) و لمس توسط دست فاقد عیوب زیر باشد:

۱-۴ وجود ترک یا شکستگی ترکه‌های محصول؛

۲-۴ وجود سوراخ اضافه در محصول؛

- ۳-۴ ناهموار بودن سطح محصول؛
- ۴-۴ نایکنواختی بافت و فاصله بین ترکه‌ها؛
- ۵-۴ شل بودن بافت و نداشتن استحکام لازم با توجه به کاربرد محصول؛
- ۶-۴ نایکنواختی رنگ محصول؛
- ۷-۴ نایکنواختی ضخامت ترکه‌ها؛
- ۸-۴ کنده شدن پوست برخی از قسمت‌های ترکه‌ها؛
- ۹-۴ پوسیدگی ترکه‌ها؛
- ۱۰-۴ عدم تقاضن و کج بودن محصول؛
- ۱۱-۴ نمایان بودن سر ترکه‌ها در سطح محصول؛
- ۱۲-۴ نایکنواختی لبه‌های بیرونی محصول؛
- ۱۳-۴ عدم قرارگیری صحیح دسته در بافت و نداشتن استحکام لازم با توجه به کاربرد محصول.

۵ بسته‌بندی

بسته‌بندی باید به گونه‌ای باشد که محصول را از هر نوع آسیب مانند ضربه، رطوبت، گرد و غبار، آلودگی و غیره محافظت کرده و حمل و نقل آن را آسان کند.

۶ نشانه‌گذاری

نشانه‌گذاری باید علاوه بر الصاق به محصول، بر روی بسته‌بندی نیز انجام شود. لازم است تمام نوشته‌ها به طور خوانا، ثابت و به زبان فارسی و انگلیسی و/یا زبان کشور مقصد درج شود. جنس برچسب باید به گونه‌ای باشد که روی ویژگی‌های محصول تأثیر منفی نگذارد. آگاهی‌های زیر باید روی برچسب محصول و بسته‌بندی درج شود:

- ۱-۶ ذکر عنوان "ارغوان بافی"؛
- ۲-۶ نام و نشانی کارگاه تولیدی؛
- ۳-۶ نام یا علامت تجاری (در صورت داشتن نام یا علامت تجاری ثبت شده)؛
- ۴-۶ نام کشور (ذکر عبارت "ساخت ایران")؛
- ۵-۶ استان و شهر تولید محصول؛
- ۶-۶ کاربرد محصول؛

۷-۶ سال تولید.

یادآوری: نام بافتده را می‌توان در نشانه‌گذاری ذکر کرد.

۷ راهنمای استفاده از محصول

راهنمای استفاده از محصول که حداقل شامل اطلاعات زیر باشد باید همراه محصول ارائه شود. اطلاعات باید به زبان فارسی و انگلیسی و/یا زبان کشور مقصد درج شود.

۱-۷ نحوه نگهداری

به منظور دوام بیشتر محصولات ارغوان‌بافی، رعایت موارد ذیل توصیه می‌شود:

۱-۱-۷ محصول را در معرض شعله آتش و تابش مستقیم و طولانی مدت نور آفتاب قرار ندهید؛

۲-۱-۷ محصول را در معرض رطوبت مداوم، بارش برف و باران و یخزدگی قرار ندهید (در صورت شستشوی معمولی و خشک کردن سریع آن مشکلی ایجاد نمی‌شود)؛

۳-۱-۷ محصول را در فضای خشک نگهداری کنید؛

۴-۱-۷ محصول را در برابر گرد و غبار قرار ندهید؛

۵-۱-۷ از وارد کردن ضربه به محصول جلوگیری کنید.

۲-۷ نحوه تمیز کردن

برای تمیز کردن محصولات ارغوان‌بافی باید از آب و/یا پارچه نرم و تمیز نمدار استفاده کرد تا صدمه‌ای به محصول وارد نشود. بعد از تمیز کردن محصول می‌توان از روغن جلا به منظور برآق کردن و افزایش دوام محصول نیز استفاده کرد.

۳-۷ سایر اطلاعات مورد نیاز بر حسب مورد

پیوست الف

(اطلاعاتی)

نمونه‌هایی از محصولات ارغوان‌بافی

محصولات ارغوان‌بافی دارای تنوع زیاد و کاربردهای متفاوت است که برخی نمونه‌های آن در اشکال زیر آمده است.

الف-۱ نمونه‌هایی از سبدهای دسته‌دار جای میوه در شکل الف-۱ نشان داده شده است. نمونه سبد نشان داده شده در شکل الف-۱ (سمت راست) برای چیدن میوه از درخت کاربرد دارد و قطعه چوب متصل به دسته، برای آویزان کردن سبد از درخت به منظور سهولت انداختن میوه‌ها در آن است.



شكل الف-۱- نمونه‌هایی از سبدهای دسته‌دار

الف- ۲ نمونه سبد نشان داده شده در شکل الف-۲ به عنوان آبکش برنج، سبزی و میوه کاربرد دارد. در اصطلاح محلی به این نوع سبد تیجه^۱ گفته می‌شود.



شكل الف-۲- تیجه

الف- ۳ نمونه‌هایی از سبدهای پایه‌دار در شکل الف-۳ نشان داده شده است که به عنوان سبد میوه کاربرد دارد.



شكل الف-۳- نمونه‌هایی از سبدهای پایه‌دار

الف- ۴ نمونه‌ای از سبد بدون دسته در شکل الف-۴ نشان داده شده است که به عنوان سبد میوه، پیاز، سیب‌زمینی و غیره کاربرد دارد.



شكل الف-۴- سبد بدون دسته

الف- ۵ نمونه‌ای از سبد چند طبقه در شکل الف-۵ نشان داده شده است که به عنوان سبد میوه، پیاز، سیب‌زمینی و غیره کاربرد دارد.



شكل الف-۵- سبد چند طبقه

الف-۶ نمونه‌هایی از سبدهای کوچک در شکل الف-۶ نشان داده شده است که به عنوان سبد سبزی، نان و غیره کاربرد دارد.



شكل الف-۶- نمونه‌هایی از سبدهای کوچک

الف-۷ نمونه سبد نشان داده شده در شکل الف-۷ به عنوان کندوی زنبور عسل کاربرد دارد.



شكل الف-۷- کندوی زنبور عسل

الف-۸ نمونه سبد نشان داده شده در شکل الف-۸ برای ماهیگیری کاربرد دارد. شکل ظاهری این سبد شبیه خمره‌ای است که از یک طرف دارای ورودی است و به سمت داخل بافته می‌شود. قسمت داخلی سبد دارای ارغوان‌های نوک تیز است و یک سینی دایره‌ای شکل بافته شده از جنس ترکه‌های ارغوان زیر سبد قرار می‌گیرد. نحوه کار سبد به این صورت است که طعمه ماهی در داخل روزنه (ورودی) قرار داده می‌شود و وقتی که ماهی برای به دست آوردن طعمه داخل سبد می‌رود، ارغوان‌های نوک تیز از خروج ماهی ممانعت کرده و ماهی قادر به خارج شدن از سبد نیست و بدین ترتیب ماهی صید می‌شود.



شكل الف-۸- سبد ماهیگیری

پیوست ب

(اطلاعاتی)

کتابنامه

[۱] استاندارد ملی ایران شماره ۱۱۲۴، چوب‌شناسی، اصطلاحات و واژه‌ها.