

# فوت کوزه‌گری

علوم بشری به معنای مصطلح و رایج آن تعاریف گوناگون دارد. در فلسفه‌های گوناگون، علم و دانش به شکل‌های گوناگون تعریف و تفسیر می‌شوند، اما در بین این تعاریف دخالت و نقش انسان‌ها در تولید، جمع‌آوری و سازندگی دانش مشترک است. مجموع تجربه‌های بشری پس از تکرار و جمع‌بندی، برقراری ارتباط، سازمان‌دهی و نوشتن، به صورت علم و دانش درمی‌آید. دانش جدید معمولاً از افراد و تجربه‌های شخصی شروع می‌شود، اگر بخواهیم این تجربه‌ها برای دیگران به دانش قابل دسترس تبدیل شوند، برای ساختن و تولید دانش به طی فرایندی نیاز دارند. اگر بسیاری از تجربه‌ها و بینش‌های فردی در چرخه‌ی تولید علم قرار نگیرند فراموش می‌شوند و از بین می‌روند. تجربه‌ها و بینش‌های فردی زبان رسمی ندارند و بخش عمده‌ی فرایند ساخت دانش، تبدیل زبان غیررسمی به زبان رسمی است. دانش شخصی را نمی‌توان فرموله کرد، بنابراین قابل برقراری ارتباط با دیگران نیست و به طور عمیق به حرفه و پیشه‌ی فرد مربوط می‌شود. در ضرب‌المثل‌های ما به این دانش، فوت کوزه‌گری می‌گویند. هر شغلی خود فوت و فن‌هایی دارد که استادکارهای ماهر در اثر تجربه و ممارست به آن دست می‌یابند و به طور معمول به صورت یک علم و دانش مدون در نمی‌آید. این فوت و فن‌ها شامل مهارت‌های تکنیکی و تخصصی هستند که به سختی می‌توان درباره‌ی آن‌ها سخن گفت. یکی از فلاسفه‌ی غربی - مایکل پولانی - می‌گوید: «بیش‌تر از آنچه می‌گوییم، می‌دانیم»؛ یعنی بسیاری از دانسته‌ها و تجربه‌های کاری ما به بیان و نوشتار در نمی‌آید و در نزد استادکاران حرفه‌ای باقی می‌ماند و به دانش‌های صریح و رسمی تبدیل نمی‌شوند.

برای روشن‌تر شدن موضوع مثالی را بررسی می‌کنیم. در سال ۱۹۸۵ در شهر اوزاکای ژاپن شرکت ماتسوشیتا الکترونیک قصد داشت یک ماشین پخت نان خانگی تولید کند تا کیفیت نان تولید شده با آن، مناسب و قابل رقابت در بازار باشد. خمیر مناسب تهیه نمی‌شد و کیفیت نان نامناسب بود، طوری که معمولاً رویه‌ی نان خشک و داخل آن خام می‌شد. تمام مهندسان و تکنسین‌ها فرایند تولید خمیر و نان را بارها و بارها تجزیه و تحلیل کردند. حتی از مراحل مختلف تهیه‌ی نان با اشعه‌ی X عکس برداری کردند؛ اما خمیری که از ماشین بیرون می‌آمد با آنچه که یک نانوا حرفه‌ای با دست تهیه می‌کرد، یکی نبود. بالاخره یکی از برنامه‌نویسان کامپیوتر به نام ایکاکو تاناکا راه‌حلی خلاقانه پیشنهاد کرد. هتل بین‌المللی آزاکا در این شهر به تولید بهترین نان مشهور بود. تاناکا پیشنهاد کرد چرا از این مدل استفاده نکنیم؟ به این ترتیب او به مدت یک سال زیر نظر نانوا حرفه‌ای این هتل کارآموزی کرد تا مراحل گوناگون تولید نان و تجربه‌های فردی وی را به دانش صریح و قابل ارائه تبدیل کند.

این تلاش و تمرین باعث شد در دستگاه خمیرگیری، چرخ‌دنده‌ای اضافه کنند تا خمیر مناسب با موفقیت تولید شود. در نتیجه شرکت ماتسوشیتا تنها تولیدکننده‌ی ماشین‌های خمیرگیری که برای پخت بهترین نان، خمیر مرغوب ارائه می‌کرد توانست طی یک سال، رکورد فروش را به دست بیاورد. هم‌چنین در این فرایند، دانش و فوت و فن یک نانوا به دانش قابل ارائه و درک برای دیگران تبدیل شد.

حرفه‌ی معلمی نیز چنین است. همه‌ی معلم‌ها پس از چند سال تدریس، فوت و فن‌های آن‌را می‌آموزند و تجربه می‌کنند. هر معلم برای خود رمز و رازی دارد. برای کار خود اصولی قائل است، در اداره‌ی کلاس روش‌های خاص خود را به کار می‌برد، اما باید راهی پیدا کرد تا این تجربه‌های شخصی و دانش ضمنی و تلویحی به

دانش صریح و قابل ارائه و فهم برای دیگران تبدیل شود. این؛ یعنی تولید دانش و ساختن

سردبیر

علم. در این باره در شماره‌ی بعد بیش‌تر توضیح داده می‌شود.