

## پیشینه‌ی یخچال در نهاوند(۲)

از : آقای شمس‌الله سیفی

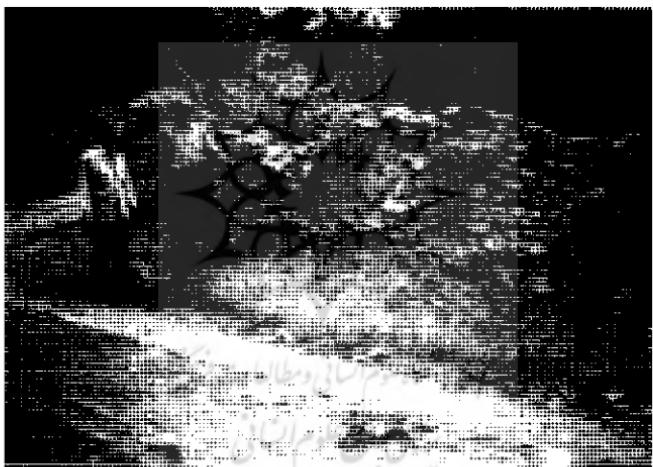
### اشاره :

در فرهنگان شماره‌ی قبل (۱۱) گزارشی از جناب آقای فریدون سیفی درج شد و در آن راجع به یخچال‌های قدیم نهاوند مطابقی به اطلاع خوانندگان گرامی رسید. در این بخش نیز با سخنان و تجربیات جناب آقای شمس‌الله سیفی متولد ۱۳۰۷ (مشهور به مشهدی شمسی) در خصوص یخچال‌های نهاوند و نحوه‌ی تولید و بهره‌برداری یخ در قدیم، آشنا می‌شویم.

ضم‌من تشکر از ایشان و از گروه محترم مصاحبه (جناب آقای محمد جعفر شهابی مدیر محترم مؤسسه در نهاوند و جناب آقای علی‌رضا سوری مدرس محترم دانشگاه پیام نور مرکز نهاوند)، متن مصاحبه را که در کنار خرابه‌ی یکی از یخچال‌ها به عمل آمده است، می‌خوانیم. امیدواریم صاحب‌نظران دیگر نیز با ارسال توضیحات تکمیلی خود، این مجموعه بحث‌های مربوط به یخچال را به عنوان بخشی از دانش و مهارت‌های بومی کامل نمایند.

«فرهنگان»

جناب آقای سیفی لطفاً بفرمایید یخ را چگونه جمع آوری می کردید؟ این کار در «ساقه شیو» انجام می گرفت. منظور شب های صاف پاییزی با آسمان پر ستاره در اوایل قوس (آذرماه) بود، این روز و شب ها هوا سردتر می شد و برای انداختن یخ زمان مناسبی بود. آن وقت ها در فصل زمستان، سه چهار شب متوالی به یخچال می آمدیم و آب را به «دریاچه» می بستیم. هر بار که آب دریاچه یخ می بست، دور یخ ها را می شکستیم و آب روی یخ می پاشیدیم ... اساس ذخیره سازی ما در یخچال به این صورت بوده است.



از درودی تکیه یخچال های قدیمه

دویاچه ای که آب به آن می بستید تا تبدیل به یخ شود چه اندازه بود؟ قطعه زمینی حدود دو هزار متر مربع بود و حدود بیست سانتی متر آب داخل آن جمع می شد و یخ می بست. بعد روی آن آب می پاشیدیم. گاهی قطر یخ به چهل تا پنجاه سانتی متر هم می رسید. بعد یخ را در مخزن یخچال می گذاشتیم و سپس - در فصل تابستان و گرما - آن ها را با چنگک بالا می آوردیم و خرد می کردیم و مورد استفاده

قرار می‌دادیم . داخل یخچال‌ها هرچند به دلیل عمقی که داشتند تاریک بود ، اما همین که در آن باز می‌شد نور کافی به آن می‌تابید و برای برداشت از یخ‌ها مشکلی نداشتیم.

زمینی را که برای دریاچه استفاده می‌کردید چه ویژگی‌هایی داشت؟ زمین مناسبی بود که گودی داشت و داخل آن آب جمع می‌شد و اطراف آن دیوار مانند بود و به مخزن یخچال نیز نزدیک بود . ته زمین را ماسه و خاک می‌ریختند . آن گاه آن را با کلوخ کوب سفت و محکم می‌کردند.

چه مدت طول می‌کشید تا آب یخ بیندد؟ زمان آن متغیر بود . گاهی شش یا پنج و یا چهار روز و گاهی هم بیش تر طول می‌کشید . بستگی به سردی هوا داشت . وقتی هوا سرد بود آب زودتر یخ می‌بست . وقتی هوا گرم می‌شد با ترک کردن محل ، در انتظار می‌ماندیم تا سرماشده باید و آب یخ بیندد . میزان ذخیره‌سازی یخ به سرما و شدت آن بستگی داشت .

وقتی آب یخ می‌بست اگر جانوری داخل یخ می‌افتد چه کار می‌کردید؟ جانور کم‌تر داخل یخچال می‌رفت و ما از این جهت نگرانی نداشتیم . گاهی اتفاق دیگری می‌افتد . از جمله خاطره‌ای از مرحوم ملا باقر بگویم . وی آخرین بار که آب را به دریاچه‌ی یخچال بسته بود ، متوجه شد که فاضلاب داخل آن شده است . در نتیجه کار یخ‌گیری را متوقف کرد و گذاشت تا یخ موجود آب شود . او پس از تخلیه‌ی کامل دریاچه ، کار را از نو شروع کرد . هیچ کس در آن سال‌ها حاضر نمی‌شد آب و یخ آلوده به خورد دیگران بدهد .

همینجا باید بگوییم و این پیام و نگرانی را منعکس کنید که در حال حاضر وضع آب‌های جاری در سطح شهر بسیار خراب شده است و فاضلاب چاه‌ها مستقیماً وارد آب‌های جاری می‌شود. از مسئولان درخواست می‌کنیم در این مورد فکر اساسی بکنند.

یخچال‌ها دا کمی می‌ساخت، چگونه ساخته می‌شد و در ساخت آن‌ها چه مصالحتی به کار می‌رفت؟ چند نفر بنای با تجربه در شهر بودند که یخچال‌ها را می‌ساختند. دیوار آن‌ها را از آجر و گل آهک و سنگ درست می‌کردند. سقف آن‌ها را با آجر طاق می‌زدند. کف آن‌ها را با آجر یا سنگ فرش می‌کردند.

کف خود یخچال را با چه می‌ساختند؟

کف یخچال‌ها همان‌طور که گفتم سنگ فرش یا آجر فرش بود. داخل آن هم چاهی (چاله‌ای) بود که آب در آن جمع می‌شد. چوب شلتوك برنج از مرادآباد می‌خریدیم و می‌آوردیم روی یخ می‌ریختیم تا هوانکشد و یخ آب نشود. گاهی هم یخچال را اجاره می‌دادیم. یادم هست یک‌سال یخچال پایینی را به کرمانشاهی‌ها به صدتoman اجاره داده بودیم. بدین ترتیب کرمانشاه تا مدتی از یخ نهادن استفاده می‌کرد. بعدها که یک کارخانه‌ی بلوری در اول شهر کرمانشاه برپا کردند، دیگر از یخ نهادن بی‌نیاز شدند.

یخچال‌ها چه مشخصاتی داشتند؟

ارتفاع آن‌ها حدود ده متر و طول و عرض آن‌ها ده متر در بیست متر بود، با هشت تا دوازده پله که معمولاً از سنگ کار گذاشته شده بود و برای این که از نفوذ آب به دیوارهای یخچال جلوگیری شود، معمولاً دیواره‌ی آن را با سنگ و آجر و گل آهک و

ساروج می‌ساختند. در نتیجه آب نفوذ نمی‌کرد و اگر هم بخ ذوب می‌شد به چاه کف یخچال وارد می‌شد.

چه موقع از سال یخچال‌ها را پر می‌کردید؟  
موقع پاییزه روز ، اول قوس (آذر)، آن هم در ساقه شیو (شبی که آسمان کاملاً صاف است). هوا که سرد می‌شد در عرض ده تا دوازده روز یخچال‌ها را پر می‌کردیم . یک سال یاد دارم که اول پاییز هنوز گردو (= گرددک) روی درخت بود . هیچ گاه فراموش نمی‌کنم وقتی که من خودم بخ را شکستم و در حالی که برف زیادی می‌بارید، گردو روی درخت بودا

وسایل مورد نیاز شما چه چیزهایی بودند و چه طور مانع از آب شدن بخ می‌شدید؟  
برای ذخیره گذاری بخ در زمستان و بهره‌برداری از آن در فصل گرما و تابستان از وسایلی چون بیل ، چنگک ، قلاب و بخشکن استفاده می‌کردیم. برای آب شدن بخ ، معمولاً پوشال و ساقه‌ی برنج می‌خریدیم و به اندازه‌ی سه چهار سانت از این پوشال‌ها را روی بخ می‌ریختیم . این پوشش گیاهی موجب می‌شد تا بخ دوام یاورد و آب نشود.

در نهاآند چند یخچال وجود داشت و متعلق به چه کسانی بود ؟  
حدود هشت یخچال در نهاآند فعال بود. یخچال جاده‌ی دهفول ، یخچال ظفرالسلطان، یخچال ملاباقر ، یخچال حاج نبی ، یخچال حاج نصرت ، یخچال پسر حاج عبدالله، نزدیکی کفراش ، یخچال دو آسیابه و یخچال مهدوی که اول شهر بود. اغلب این یخچال‌ها در دست ما بود . یخچال‌ها همه مثل هم بودند . چهار یخچال سرپوشیده داشتیم و بقیه روباز بودند. مدل همه تقریباً یکی بود.

یخ را چگونه از دریاچه به مخزن یخچال منتقل می‌کردید؟  
یخ دریاچه را در قطعات ده دوازده کیلویی (معادل چهار من تبریز و یا یک من ری)  
می‌شکستیم و سپس در خزینه جاسازی می‌کردیم.

یخ امروز با یخی که شما درست می‌کردید چه تفاوتی داشت؟  
امروزه یخ‌ها تمیزتر و پاکیزه‌تر تهیه می‌شوند، چون امکانات بهتری در اختیار هست.  
و گرنه یخ که فرقی ندارد. فقط از نظر نظافت و آسانی و سرعت کار وضع بهتر شده است. پیشرفت صنعت ایجاد می‌کند که مردم امروز بهداشتی تر و سریع‌تر صاحب یخ شوند. هر روزی یک‌چیزی ایجاد می‌کند. حالا هر خانه‌ای یخچالی دارد. در قدیم یخچال خانگی وجود نداشت.

چگونه از یخچال مراقبت می‌شد و آیا یخچال تکهبان داشت؟  
در یخچال را می‌بستند و آن را کلوم (در گویش نهاوندی گلون)<sup>۱</sup> می‌کردند. «کلوم» چوبی بود و با آن درها را محکم می‌بستیم تا یخ‌ها آب نشوند. معمولاً کسی داخل یخچال نمی‌رفت، ضمن این که یخچال نگهبان مخصوص نداشت. وقتی که می‌رسید خودمان به موقع در آن را باز می‌کردیم. باید مواطن می‌بودیم که از قبل در باز نشده باشد. اگر هوا داخل آن می‌رفت یخ آب می‌شد. (بعضی از یخچال‌ها دارای در سنگی خیلی بزرگ و سنگین بود که باز و بسته کردن آن معمولاً کار چند نفر بود).

لطفاً کارکنان یخچال را نام ببرید و توضیح دهید چه خطری آنان را تهدید می‌کرد؟  
آقایان هادی ابراهیمی، کریم پسر غلام، شکری، اسدالله یخچالی، حسین آقا براری و مهدی چند نفری هستند که به خاطرم مانده است. اما خطرهایی که کارکنان را تهدید می‌کرد مواجه شدن با حیوانات درنده، تلف شدن از سرما و سقوط کردن در یخچال بود.

۱- قید چوبی که پشت در نصب کنند و در را بدان بندند (فرهنگ معین)

شما پیش‌چه کسی این کار را یاد گرفتید؟  
کار سختی نبود و من خیلی زود یاد گرفتم. یخ خودش درست می‌شد. شکستن و  
انبار کردن آن با ما بود که آن هم کار ساده‌ای بود. مقداری توان و قدرت می‌خواست.  
برای بعضی‌ها سخت بود. کارگران برای این کار کمتر می‌آمدند. کارگری که امروز  
می‌آمد. معمولاً حاضر نمی‌شد روز بعد هم بیاید و کارگر دیگری را می‌آوردند.

یخ چگونه و با چه وسیله‌ای به شهر حمل می‌شد؟  
برای حمل یخ به شهر از الاغ استفاده می‌کردند. خرکداران برای هر الاغ دو تا  
خر صندوق (صندوق بزرگ) داشتند و یخ را داخل آن می‌گذاشتند و برای مصرف  
خانه‌ها یا درست کردن بستنی به دکان‌های بقالی تحویل می‌دادند و مردم به اندازه‌ی نیاز  
از دکاندارها می‌خریدند. این یخ‌ها بین روستایان مشتری نداشت. مگر یک جا برایشان  
به روستا می‌بردند. از جمله به کفراس و چولک. احتمالاً روستاهای اطراف شهر که  
نزدیک یخچال بودند مستقیماً با مراجعه به یخچال خرید و استفاده می‌کردند. اطلاع  
دقیقی ندارم.

برای این که از آب تمیز و بهداشتی برای یخ استفاده کنید چه اقدامی می‌کردید؟  
ما تا جایی که می‌توانستیم تلاش می‌کردیم آب آلوده نشود و از آب آلوده استفاده  
نکیم. آن روزها آب، پاک و تمیز می‌ماند. مردم آب را مقدس می‌دانستند و بر اساس  
اعتقاد دینی خود حاضر نمی‌شدند آن را آلوده کنند. آب خود به خود تمیز بود. البته  
نمی‌توان گفت از نظر بهداشتی آب سالم صد درصد بود. ولی مثل امروز هم آلوده نبود.  
مردم از آب‌های روان جوی‌ها می‌خوردند.



نمایی از درودی بکی از یخچال های قدیمی و دیران

با روی کار آمدن دستگاه های یخ سازی، مردم از کجا یخ تهیه می کردند؟ وقتی کارخانه های یخ سازی مروتی درست شد، از این کارخانه یخ تهیه می کردیم. اما چون نیاز شهرمان را تأمین نمی کرد، ناگریز می شدیم از خرم آباد، ملایر و گاهی از تهران یخ بیاوریم.

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

برتال جامع علوم انسانی

در تهیه یخ با چه کسانی شریک بودید؟

من با استاد مقصود حلبي ساز، عموماً برای بقال (بحیرایی) و درخشان (مهران خانه دار) در تهیه یخ از یخچال ها یا دستگاه های یخ سازی شریک بودم و با همکاری یک دیگر نقریباً با تمام یخچال ها در ارتباط بودیم.

کنار در یخچال معمولاً سقاخانه بود. درباره هی آن توضیح دهد.

معمول بود ما خرد های یخ را جمع آوری می کردیم و آنها را پس از آب کشیدن داخل ظرفی می ریختیم تا مسافران و عابران از آن استفاده کنند. این کار را برای ثواب و بدون

چشم داشت انجام می‌دادیم . در نتیجه هر رهگذر تشهای که عبور می‌کرد آب صلواتی می‌نوشید و دعا می‌کرد.

در باره‌ی سقاخانه بیشتر توضیح دهید.

از قدیم افرادی در کوچه و بازار به مردم آب می‌رساندند که به آن‌ها «سقا» می‌گفتند و در جای جای شهر نیز «سقاخانه» ساخته بودند. قبل از اسلام در عربستان سقایی و سقایت خود شغلی بوده است . در جریان کربلا نیز حضرت ابوالفضل العباس سقایی اهل بیت و باران را به عهده داشت. بنابراین «سقاخانه» و «سقا» برای مردم همیشه با احترام خاصی همراه بوده است. جنس ظرف سقاخانه‌ها سفال و گلی بود. شیر هم نداشتند . آن‌ها به صورت تغارچه جاسازی می‌شدند در کنار تغارچه‌ها دوشه تا پیاله هم بود که مردم با آن‌ها آب می‌خوردند.

چندتا از سقاها نهادن را نام ببرید.

یکی عباس سقا بود که یک چشمش نایینا بود . او از ما یخ می‌گرفت و ما از او پول نمی‌گرفتم . دیگری ولی الله سقا بود. سقاها معمولاً با مشک و پیاله در کوچه و بازار می‌گردیدند و به تشنهگان آب می‌دادند.

چه موقع از سال شروع به فروش یخ می‌گردید؟

سه ماه از سال که می‌رفت شروع به تخلیه و فروش یخچال می‌گردیم. گاهی که گرما زودتر آغاز می‌شد، اوایل خرداد وارد عمل می‌شدیم . در آن سال‌ها یک من (ری معادل ۱۲ کیلو) یخ را به هشت تا دوازده ریال می‌فروختیم . به وسیله‌ی ترازو یخ را وزن می‌گردیم . فروش ما روزها متفاوت بود و بین ده تا بیست تومان نوسان داشت.

مراکز توزیع بخ کجا بود؟

اغلب بقالی‌های شهر در فصل گرما بخ فروشی هم می‌کردند. بعضی فروشنده‌های دوره گرد کنار خیابان می‌نشستند. آن‌ها بخ شکن یا قندشکن همراه داشتند و با شکستن قالب‌های بخ خردۀ فروشی می‌کردند. بخ‌شکن‌ها را معمولاً از استاد نصرت آهنگر که سازنده‌ی آن‌ها بود، می‌خریدند. مشهدی کرم بقال و علی آقا، بالا دست او، از کسانی بودند که از من بخ می‌خریدند و مصرف می‌کردند. مردم از بخ برای خنک کردن آب، دوغ و انواع شربت‌ها استفاده می‌کردند و همچنین برای ساختن بستنی سنتی.

آیا از کوه نیز بخ می‌آورندند؟

وقتی یخچال‌ها تخلیه می‌شد و گرما ادامه داشت ناگزیر از برف و بخ کوه استفاده می‌شد. هم برای مصرف خانه‌ها و هم برای تهیه‌ی بستنی. عده‌ای به همین منظور با الاغ و استر از شهر به کوه‌های پر برف می‌رفتند و عده‌ای از روستائیان و عشاير مجاور کوه‌ها با الاغ‌ها يشان برف کوهستان را به شهر می‌آورندند.

### ژوپنگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

از بستنی‌فروش‌های سنتی چه کسانی را به یاد دارید؟  
اسد سیف یخچالی، خیرالله (یکی پسر ولی شیبور و دیگری پدر پورمهراب)، احمد و جعفر، بالای خیابان، محمود، که شاگرد خودم بود. این‌ها در آن سال‌ها بستنی فروش بودند. هم‌چنین در گوشه پسر مشهدی ماشاءالله، عموم جهانشیر و پدر آقا محمد فرش فروش و ... با ساخت و فروش بستنی سروکار داشتند.

با توجه به این که همیشه بخ در معرض فروش نبود و با عده‌ای توان خرید نداشتند، مردم برای تهیه آب خنک چه کار می‌کردند؟

در چنین مواردی مردم از آب کوزه استفاده می‌کردند. شب کوزه‌های سفالی را از آب پر می‌کردند و جلوی ساقه شیو (شب‌های خنک با آسمان صاف) می‌گذاشتند تا خنک

شود. یا آب را در مشک می‌کردند تا خنک می‌شد. آب داخل مشکه (=مشک) مثل تکرگ می‌شد. یا این که از سردارها و آب انبارها استفاده می‌کردند.

لطفاً در مورد سردارها توضیح بدھید؟

صاحبان باغ و باعذارها در داخل باغها و ... در کنار سایه‌ی درختی چاله‌ای می‌کنند. صبح‌ها که هوا سرد بود آن چاله را پر می‌کردند و روی آن را با شاخ و برگ درخت می‌پوشانند و پوشال روی آن می‌ریختند. بدین ترتیب در طول روز از آن سردار که آبش نسبتاً خنک بود، استفاده می‌کردند. البته در جای جای شهر نیز سردارهایی درست کرده بودند و قابل استفاده‌ی عموم بود. این سردارها از آب جاری نهرها و جوی‌ها که به باغ‌ها و بعضی منازل افراد جریان داشت تأمین می‌شد. گاهی در شهر مقداری یخ نیز داخل سردارهای شهر می‌ریختند تا سرد شود و مردم از آن بیاشامند. سردارهای مشهور، یکی در باروداب در باغ اکبرخانی بود. یکی داخل حیاط مرحوم حاج آقا علی سیف قرار داشت. یکی جنب نانوایی در سردار (به صورت سقاخانه) بود و یکی هم داخل امامزاده.

پژوهشکار علوم انسانی و مطالعات فرهنگی  
پرتوال جامع علوم انسانی

در سرمای ذمستان چیزونه کار می‌کردید؟ در آن موقع وقته هوا سرد می‌شد، لباس گرم می‌پوشیدیم و مشغول به کار می‌شدیم. یادم هست شبی در سرما داخل آب رفتم، ناگهان احساس کردم تمام موهای پایم از یخ مثل زنگوله شده است! جرئت راه رفتن نداشتم. از صدای پای خودم ترس و وحشت داشتم. می‌ترسیدم نکند گرگی دنبال سرم باشد و می‌خواهد به من حمله کند. من تنها و ترسان می‌خواستم تا سر نقاره‌ی گوشه بروم (من چیزی می‌گویم و شما چیزی می‌شنوید!).

یک شب مرحوم عزیز خان آمده بود سر یخچال . یخچال کوچکی بود . شب آمده بود و همین که عکس خودش را دیده بود، فکر کرده بود گرگ‌ها اطرافش را گرفته‌اند و می‌خواهند او را بخورند . ناچار دراز کشیده بود روی زمین . او را داخل برج بردیم تا حالش خوب شد .

ما در آن شب‌های خیلی سرد ، دو ساعت به دو ساعت داخل دریاچه می‌شدیم تا یخ‌ها را بشکنیم و با پاشیدن آب روی یخ‌ها بر قدر یخ‌ها بیفزاییم .

غیر از کار یخ به کار دیگری هم مشغول بودیم .  
کار من در سایر فصل‌های سال چوب خریدن بود .

از این که وقتان را درا خنیار ما قرار دادید تشکریم .  
من هم تشکر می‌کنم از این که شما زحمت می‌کشید و می‌خواهید سابقه و تجربه‌ی گذشته‌ی امثال ما را به اطلاع نسل جدید برسانید .

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی  
پرتوال جامع علوم انسانی