

پیچال‌ها

پدیده‌های جنب شهری فراموش شده

اگر هم چیزی به‌جا مانده است، مخربه‌ای بیش نیست (عکس ۱). در این مقاله سعی شده است تا زمینه‌آشناهی هرچند مختصری با این پدیده جغرافیایی در مناطق گرم و خشک، برای علاقه‌مندان فراهم شود. این پدیده براستی به تاریخ پیوسته است.

مقدمه

در ادبیات ایران‌زمین، جملات و کلماتی تحت عنوان دعای خیرو آزوی خیر برای افراد وجود دارد که در شرایط جغرافیای گرم و خشک این سرزمین سرچشمه دارد. برای مثال، دعاوی که در مورد فرزندان از طرف پدران و مادران و یا پیران برای جوانان زیاد تکرار می‌شد، این چنین بود: «برو که همیشه نانت گرم و آبتد سرد باشد». دعای مذکور که برای تأمین نان و آب فرد گفته می‌شود، نشانگر شرایط جغرافیایی سختی است که این سرزمین در تهیه نان و آب برای مردم خویش فراهم کرده است. خشکسالی‌های هرچند سال یک‌بار در این مناطق، هر انسانی را در طول عمر خود چندین بار در زمینه تأمین نان و آب با مشکل رویه رو می‌ساخت. از طرف دیگر، شرایط جغرافیایی شاید بیش از دو سوم کشور طوری است که امکان دستیابی به آب آشامیدنی مناسب و بیویژه از نوع سرد آن در تابستان‌های گرم و طولانی را براحتی فراهم نمی‌ساخت و یا با مشکل این امکان فراهم می‌شد.

به‌هرحال، شرایط جغرافیایی باعث پدید آمدن آرزوهایی در اغلب چنین جملاتی می‌شود. از طرف دیگر، موجب می‌شود که عده‌ای در تأمین آب گورا و نوشیدنی در حقیقت تحقق این آرزو برای خود و جامعه خویش دامن همت بر کمر بینند.

از همین‌رو است که حکومت‌هایی که ادعای مردمی بودند داشتند و یا افرادی که به فکر مردم و آخرت خود بودند، بودجه‌های قابل توجهی را به تأمین آب قابل شرب و گوارای مردم اختصاص می‌دادند و از نوشیدگان ضمیم در شواست سلام بر سرور شهیدان کربلا، حضرت ابا عبدالله الحسین (ع) لعن و نفرین برای قاتلین آن

دکتر محمد رضا اصغری مقدم

استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران مرکزی

چکیده

عطش ایرانیان را در تابستان‌های گرم و خشک این سرزمین، آب سرد و گوارا، پاسخی دلنشیش و دلچسب بوده است. به این منظور، از دیر‌زمان در حاشیه شهرها و روستاهای بزرگ - آن‌جاکه در طول سال چند شبانه روز بخندان می‌شد، سازه‌هایی ایجاد شده بود که با استفاده از شرایط اقلیمی زمستانی به تأمین بخش موردنیاز مراکز جمعیتی مجاور در تابستان اقدام می‌کردند. البته این سازه‌ها به علت ایجاد کارخانه‌های بخش قالبی و وجود پیچال‌های خانگی مورد بی‌مهری قرار گرفته و در ساخت و سازه‌های تهران محوون نابود شده‌اند، و

حضرت، برای خویش نیز ملتمس دعا بودند. به این ترتیب، فرهنگ آب انبار سازی در محلات شهری و در کنار جاده‌های کاروان روراج یافت و یکی از زمینه‌های وقف فراهم شد؛ گرچه این پدیده در اکثر نقاط کشور وجود داشت، ولی در نقاط خشک بیشتر قابل لمس بود؛ به طور نمونه، هم اکنون نیز این پدیده در نواحی جنوبی فارس و بخصوص ناحیه لارستان وجود دارد و با وجود کاهش کاربری آب انبارها، افرادی هستند که باز هم ثلث مال خود را وقف ساختن آب انبار می‌کنند.

ولی با توجه به ایجاد شبکه آبرسانی شهری و امکان استفاده همگانی از این شبکه‌ها در شهرها و همچنین تغییر مسیر جاده‌ها و وجود امکانات مناسب در مسیر آن‌ها، آب انبارها اعم از شهری و خارج شهری از اهمیت افتاده اند؛ گرچه در نقاطی مثل لارستان هنوز کاملاً اهمیت آب انبارها از بین نرفته است و هنوز کاربری خود را حفظ کرده‌اند. (در سال ۱۳۷۴ هنوز قسمتی از آب آشامیدنی مورد نیاز مردم شهر لامرد در جنوب فارس از آب انبار عمومی شهر تأمین می‌شد.)

اما به طور کلی، اکثر آب انبارها که در بین راه‌ها و در کنار کاروانسراها قرار داشتند، به صورت مخرب و یا نیمه مخرب و درآمدند که دیگر مورد استفاده قرار نمی‌گیرند. آب انبارهایی که در شهرها قرار گرفته‌اند، برخلاف برخی از آن‌ها که تغییر کاربری داده شده‌اند و برای اطلاع آیندگان حفظ شده‌اند، بقیه اکثر آب از بین رفته‌اند؛ فارغ از این که واقین و سازندگان آن‌ها با چه خلوص نیتی به احداث آن‌ها پرداخته؛ چه کسانی با استفاده از آب این آب انبارها سیراب شده و عطش خود را فرونشانده؛ چه خستگان و از با درآمدگان در پاشیر آب انبارها استراحت کرده و جان تازه‌ای یافته‌اند.

اما به غیر از آب انبارها، پدیده دیگری نیز وجود داشت که در تأمین آب سرد جگر سوتختگان تابستان نقش عمده‌ای بازی می‌کرد که متأسفانه همچون آب انبارها مورد بی‌مهری و فراموشی قرار گرفته است و امروزه کمتر کسی به خاطر می‌آورد، زمانی چنین پدیده‌ای هم وجود داشت که در فصل تابستان آب مورد نیاز تشنگان را خنک آنان را سیراب می‌کرد. یخچال‌ها، پدیده‌هایی بودند که در شهرهای جنوبی البرز و شمال کویر و شمال خراسان، جنوب کویر و بالاخره هر کجا که در طول سال حدود ۲۰ روز یخبندان داشت، احداث شده بود.

پدیده یخچال برخلاف آب انبارها، کمتر در درون بافت شهری شکل می‌گرفت و بیشتر در بیرون از شهر و در فضاهای باز احداث می‌شد تا از جریان هوای طور کامل برخوردار شود. متأسفانه یخچال‌ها پیش از آب انبارها مورد بی‌مهری قرار گرفتند؛ به طوری که یاتوسعه کارخانه‌های بین مصنوعی واژدیاد یخچال‌های خانگی، آن‌ها هم دستخوش ویرانی شدند. برخی از آن‌ها در سال‌های اولیه، تغییر کاربری می‌دادند (باغ فردیهان)؛ ولی بعد از با قرار گرفتن آن‌ها در حوزه‌های شهری و افزایش قیمت زمینی مورد تخریب قرار گرفتند و مورد ساخت و ساز بنای‌ای مسکونی و... واقع

الف: ساختار یخچال

برای آشنایی خوانندگان، به شرح خلاصه‌ای از اجزای این یخچال‌ها و چگونگی تولید بین و بهره‌برداری از آن‌ها با توجه به مشاهدات نگارنده می‌پردازیم:

یخچال‌ها، مجموعه‌ای از سه جزء اصلی بودند که عبارتند از:

۱. دیوارها

دیوارها از اجزای اصلی یخچال بودند و درجهت ایجاد سایه و جلوگیری از تابش آفتاب ساخته می‌شدند. دیوارها خود دو نوع بودند:

الف: دیوار اصلی (دیوار بزرگ)

این دیوار از گل خام (چینه) ساخته می‌شد و ارتفاعی حدود ۱۰ متر داشت. البته این ارتفاع بر حسب مکان و امکانات ساخت کمتر و یا بیشتر از این میزان بود. یخچال حاج محمد خان (محمدیه) در شمیران حدود یازده متر ارتفاع داشت و یخچال کشتکار محمدیه شمیران کمتر از ده متر بود.

در برخی از این یخچال‌ها، ارتفاع دیوار حتی تا حدود ۴ تا ۶ متر کاهش پیدا می‌کند.^(۱) ارتفاع دیوار و سعت سطح یخبندان را مشخص می‌کرد. هر قدر ارتفاع دیوار بیشتر بود، سطح یخبندان

می کوییدند و دیوارها نیز چون عمودی نبودند، به همین روش اندوشه شدند. در منبع یک در مورد بزر آورده شده که توسط آهک پسرانه اندود می شده اند.

۲. یخدان، یخچال، گودال اصلی
حفره ای بود با سقفی معمولاً گبدی که گاهی به صورت توپلی نیز ایجاد می شد (اظهارات جناب آفای دکتر کردوانی). عمق آن گاهی بیش تر از ۵ متر بود که درون زمین حفر می شد. معمولاً در کنار هر استخر و در پشت، معمولاً دیوار شرقی حفر شده بود. دیوارهای آر

با خشت و گل خام ساخته می شدند. در کف آن، چاهی قرار داشت که آب حاصل از ذوب یخ به درون آن هدایت می شد. گفته یخدان و دیوارها توسط کاهگل یا کچ و خاک اندود شده بود. در برخی از نمونه ها، کف یخدان توسط پوششی از آجرهای مریع شکل پوشیده شده و مدخل ورودی به یخدان به سمت گودال یا استخر باز می شد که به این وسیله انتقال یخ به درون آن آسان تر انجام می شد (عکس شماره یک).

از تداخل ورودی تا گفته گودال، پله هایی بسیار پرشیب وجود داشت که از سنگ یا آجر بامالت ماسه آهک و یا گچ ساخته شده بود و امکان پایین رفتن را فراهم می ساخت. آنچه که باید در اینجا اضافه کرد این است که در یخچال های بزرگ، مجموعه مذکور در چند ردیف تکرار می شد.



عکس شماره دو، مأخذ(۲)

بیش تر و میزان تولید یخ هم بیش تر می شد.

طول دیوار مذکور نیز به سطح یخبندان و میزان تولید یخ بستگی داشت که این میزان گاهی به بیش از دویست متر نیز می رسید. در سه یخچال که در ناحیه شمیران قرار داشت، یخچال حاج محمد خان از همه بزرگتر بود. طول آن حدود دویست و بیست متر می شد و کوچکتر از همه، یخچال چیز بود که کمتر از صدمتر طول داشت.

طول آن گاهی به ۳۰ تا ۵۰ متر می رسید.^(۲) به منظور جلوگیری از تابش مستقیم اشعه خورشید، دیوار را در امتداد شرقی - غربی احداث می کردند.

ب: دیوارهای فرعی (دیوارهای شمالی جنوبی) و دیوارهای جنبی

این دیوارها در دو انتهای دیوار بزرگ قرار داشتند. ارتفاع آنها کمتر از دیوار بزرگ بود و جهت شمالی و جنوبی داشتند. دیوارهای فرعی یخچال حاج محمد خان حدود ۷ متر ارتفاع داشت. این دیوارها مانع از تماس اشعه آفتاب در صبح و بعدازظهر بر سطح یخبندان می شدند. طول این دیوار بزرگ و کمتر از طول دیوار بزرگ و بیش از حد اکثر سایه آن دیوار در روزهای زمستان بود و گاهی در جلوی یخدان و زمانی در پشت یخدان قرار می گرفتند.

۲. استخر، آبگیر، چاله (در منبع شماره ۱) حوضچه نامیده شده است)

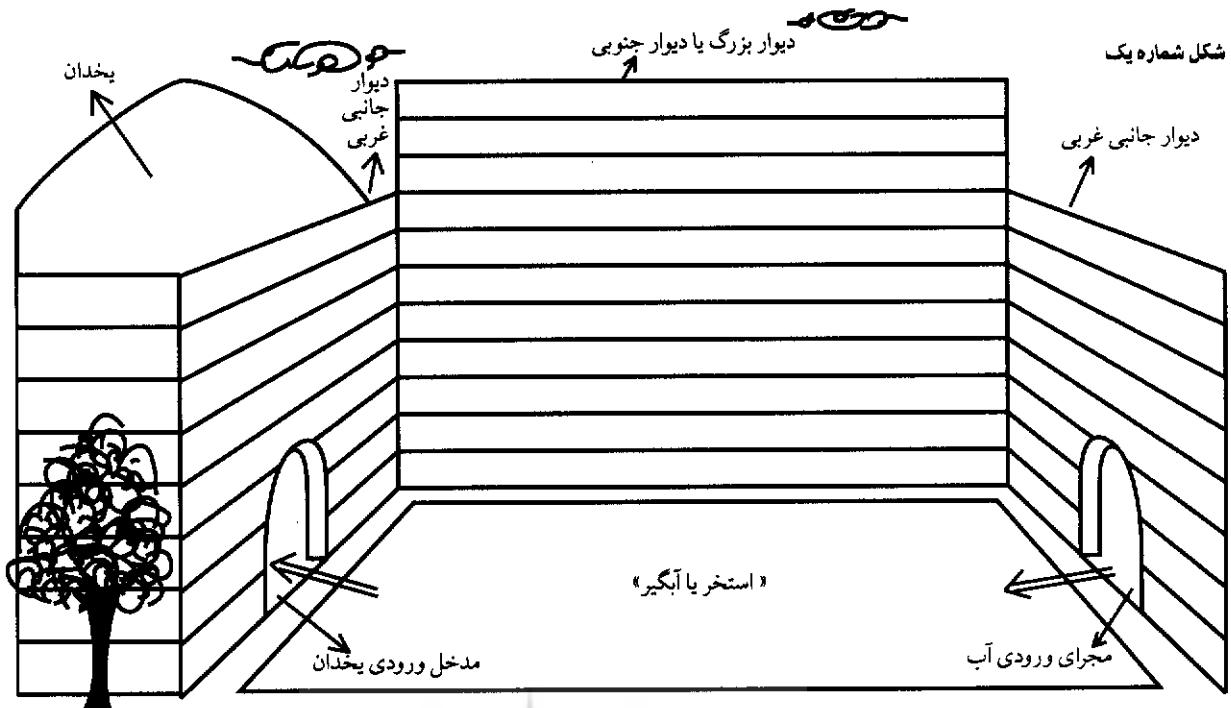
این جزء از یخچال، گودالی به طول چند متر کمتر از دیوار اصلی یا دیوار بزرگ درجهت شرقی - غربی (جهت دیوار بزرگ) و عرض آن نیز چند متر کمتر از دیوارهای فرعی یا جنبی بود. عمق آن بین شرایط جغرافیایی و روزهای یخبندان تفاوت می کرد. بین ۳۰ تا ۶۰ متر ذکر شده است که در یخچال های شمیران بین ۴۰ تا ۱۰۰ متر متفاوت بود.

کف این استخراها برای جلوگیری از نفوذ آب باید اندود می شد. به طوری که در یخچال های شمیران قبل از آبگیری در فصل یخبندان، کف آن را با گل رس اندود می کردند و سپس با سنگ غلطان

ب: عملیات یخ سازی

گفتیم که یخچال ها، پدیده مخصوص آن نواحی بودند که در فصل سرد، دوره یخبندان حداقل ده یا بیست شب داشتند؛ لذا برای تولید یخ قبل از شروع دوره یخبندان و شب هایی که درجه حرارت به زیر صفر می رسید - و این زمان را مسؤول یخچال به طور تجربی تعیین می کرد - استخر را معمولاً از آب قنات های مجاور آبگیری می کردند (یخچال حاج محمد خان شمیران از آب قنات دزاشیب آبگیری می شد). معمولاً این اواخر که مردم بیش تر به بهداشت و نظافت توجه

شکل شماره یک



کف یخچال را با کاه و پادربخشی نواحی بانی می پوشانند (توضیحات شفاهی دکتر کردوانی) تا پنج باکف یخچال تماس مستقیم پیدا نکند و باعث تخریب اندود یخچال نشود. پس از آن که کف یخچال با یک لایه پخت پوشیده می شد، روی آن و حد واسط آن با دیوارهای پدخان را با کاه پر می کردند که پخت با دیواره یخچال از یک طرف تماس نداشتند باشد و از طرف دیگر، لایه بعدی پخت که روی آن قرار می گیرد، به آن نجسبید تا در موقع بهره برداری، جدا کار دن لایه های پخت آسان تر انجام گیرد. در برخی از یخچال های شهرهایی مثل تهران، علاوه بر کاه، در صورت وجود از پوشان نجاری نیز استفاده می شد.

عملیات پخت سازی در فصل سرد تا پرشدن پدخان چنانچه شرایط اقلیمی اجازه می داد، چند بار انجام می شد. بعداز آن که پدخان از پخت پر می شد، یعنی سطح پخت در درون پدخان به تراز سطح بیرون و مدخل ورودی می رسید، سطح آن را بالای ضخیمی از کاه می پوشانند و سپس مدخل ورودی آن را با آجر یا خشت و گل می بستند.

فضای ایجاد شده برای نگهداری پخت تامد های زیاد از هر نظر مناسب بود؛ طوری که ورودی آن باز نمی شد و می شود گفت که پخت ها از سالی تا سال دیگر دوام می آورند و گرمای تابستان نمی توانست پخت های مذکور را ذوب کند؛ زیرا:

۱. دیوارهای یخچال از ضخامت زیادی برخوردار بود و همین امر مانع از نفوذ حرارت به درون آن می شد.

۲. جنس دیوارها از گل و خشت خام بود که خود از مصالح عایق حرارت می باشد.

۳. فاصله بین دیوارها و هوای زیر سقف گبدی آن قشر ضخیمی از کاه وجود داشت که حتی اگر حرارتی در زیر سقف هم جمع می شد، مانع از ذوب پخت می شد.

می کردند، آبگیری در ساعت پایانی شب که آب کم ترین آلودگی را داشت، انجام می شد؛ ولی معمولاً مواد آلوده کننده مانند فضولات حیوانی و حتی لاشه جانورانی مثل گربه در این استخراها و بعد از در میان پخت ها دیده می شد (شنیده ها).

بعداز آبگیری استخراها و شروع پختندان، وقتی که قشری حدود چند سانتیمتر از پخت روی آب ایجاد می شد، دریکی از روزهای سرد و در برخی نواحی در شب های بازار نیز مانندی که سر آن فلنی و دسته آن چوبی بود، روی سطح پخت می رفتند و پخت را سوراخ می کردند تا آب منجمد نشود و زیر پخت روی پخت قرار گیرد تا منجمد شود. افرادی که این کار را می کردند، یا از اقوام مسؤول یخچال و یا کارگران وی بودند. آن ها چکمه های بلندی می پوشیدند که آب به درون آن نفوذ نمی کرد (دیده های شخصی).

عملیات سوراخ کردن سطح آب در برخی از نقاط که دوره پختندان محدود بود، در شب انجام می شد؛ ولی در نقاطی مانند شمیران که تا پیش از ۷۰ روز پختندان داشت، در صبح ها و در روز انجام می شد.

عمل سوراخ کردن سطح پخت در هنوبت پخت گیری چندین بار انجام می شد تا کلیه آب استخرا منجمد و تبدیل به پخت می شد. ضخامت پخت حاصله بر حسب عمق استخرا از حدود سی سانتیمتر تا حدود نود سانتیمتر تفاوت می کرد.

به هر حال، وقتی که پخت ضخامت مناسب پیدا می کرد و در حقیقت تمام آب تبدیل به پخت شده بود، کارگران یخچال بازارهایی که مخصوص شکستن پخت بود و همچنین چنگک های مخصوص، پخت را در قطعات مختلف می شکستند و به درون پدخان از طریق مدخل ورودی انتقال می دادند. (عکس شماره ۲)

قبل از آن که اولین قطعات پخت را به درون یخچال وارد کنند،

۴. سقف گبدی، خود از سازه‌هایی است که کمتر انرژی حرارتی را جذب می‌کند.

۵. با توجه به بسته بودن کامل مدخل ورودی هیچ‌گونه تبادل حرارتی بین فضای یخچال با فضای بیرونی وجود نداشت. همه این شرایط، زمان نگهداری را طولانی می‌کرد.

نتیجه گیری

گرچه امروزه پدیده یخچال به خاطره تاریخ سپرده شده و شاید کمتر کسی از افراد جامعه با چنین پدیده‌ای آشنا هستند و اطلاع کاملی از آن دارند، ولی باید گفت که این یخچال‌ها بدون آن که نیازی به انرژی و هزینه‌ای از این بابت داشته باشند و بدون آن که به آلودگی محیط زیست پردازنند، برای قرن‌ها، آب آشامیدنی میلیون‌ها انسان را سرد و گوارا می‌کردند.

با آن که به علت بی‌توجهی صاحبان یخچال‌های به آلووه بودن آب‌ها، بخ‌های آلووه نیز تهیه و باعث بیماری هزاران انسان نیز می‌شد، ولی نباید نقش ارزنده این پدیده‌ها را در تأمین بخ جامعه طی قرون گذشته فراموش کرد.

گرچه امروزه وجود انواع یخچال‌های خانگی و کارخانه‌های بخ‌سازی نیاز جوامع را، حتی در دورترین روستاها برآورده می‌سازد، ولی چنانچه در نقاطی هنوز این پدیده‌ها وجود دارد، با برناهه‌ریزی‌های مناسب به صورتی که استخراج با سیمان اندودشوند و دیواره یخدان با کاشی پوشیده شود و آب مناسب و بهداشتی به درون استخراج‌ها هدایت شود، می‌توان سالانه بخ‌های سالم و بهداشتی قابل توجهی را بدون کمترین نیازی به انرژی برق تولید کرد که حداقل به مصارف غیرخانگی برسد. از طرف دیگر، از استخراج‌های مذکور پس از فصل یخبدان تا فرا رسیدن فصل بعدی یخبدان می‌توان در پروردش ماهیان استفاده کرد.

یا اگر از عمق کافی برخوردار باشند، برای اوقات فراغت جوانان در فصل گرما، محیط‌های ورزشی و تفریحی ایجاد کرد.

منابع

۱. پاپلی بزدی. محمدحسین و لیل خانیکی. مجید، «یخچال و تولید بخ مصنوعی» مجموعه مقالات دومین کنفرانس منطقه‌ای تغییر اقلیم، سازمان هواشناسی کشور، آبان ۱۳۷۸
۲. عابدی. عباس، «یخچال‌های طبیعی شهرستان بیرون‌جند»، مجله آب و محیط زیست، شماره ۳۸، اسفند ۱۳۷۸
۳. مخلصی. محمدعلی «یخچال‌های قدیمی شاهکارهای معماری از یادرفته»، مجموعه مقالات کنگره، تاریخ، معماری و شهرسازی ایران، سازمان میراث فرهنگی کشور، سال ۱۳۷۴
۴. مشاهدات نگارنده.

پ. بهره‌برداری

همزمان با شروع فصل گرم که برای یخچال قیطریه از اول خرداد ماه بود، مدخل ورودی مجددآباز می‌شد؛ ولی پیوسته پرده‌ای ضخیم جلوی مدخل آویزان بود تا جایه‌جایی هوای کمتری انجام پذیرد. هر روز صبح اول وقت (معمولًا ساعت ۵ صبح) مسؤول فروش بخ بعداز کنار زدن کاه‌ها، مقدار یخی که برای فروش روز لازم بود، با کمک تیشه بخ شکن جدا می‌کرد و به نزدیک مدخل ورودی می‌آورد و در آن جای نیز روی آن‌ها کاه می‌ریخت و یا گونی می‌کشید. فرد فروشنده بخ معمولًا کارگر صاحب یخچال با متولی یخچال بود، ولی گاهی هم این عمل را به صورت اجاره‌دار انجام داد.

اولین مشتریان صحیح‌گاهی یخچال، معمولًا بستنی فروشان دوره گرد بودند که در همان جوار یخچال قرار داشتند. کارگاه آن‌ها معمولًا همان وسایل تولید بستنی بود که شامل یک چلیک چوبی و یک طرف فلزی در درون آن می‌شد. او در اطرافش بخ می‌ریخت و پک پاروی چوبی بستنی سازی هم داشت.

دومین گروه مشتریان، بخ فروشان دوره گرد و آناتی بودند که بخ مغازه‌های را تأمین می‌کردند. این افراد یا با کمک چهارپا و یا گاری‌های دستی بخ را از یخچال تحویل می‌گرفتند و به مصرف کنندگان که معمولًا مغازه‌های بستنی فروشی، بقال‌ها، لبیاتی‌ها و قصابی‌ها بودند، تحویل می‌دادند.

دسته دیگری از بخ فروشان هم بودند که خود در سرچهارراه‌ها و یا در محلات به بخ فروشی برای مصارف خانگی اشتغال داشتند.

به هر حال، بهره‌برداری از این یخچال‌ها در شمیران تا اوائل دهه ۱۳۴۰، یعنی تا وقتی که کارخانه‌های بخ قالبی ایجاد شدند، ادامه یافت.

ت. مالکیت یخچال‌ها

یخچال‌ها مانند بسیاری از پدیده‌های اجتماعی در ایران دو نوع مالکیت داشتند؛ یکی مالکیت عمومی بود و همان طور که گفته شد، بیشتر به صورت وقف بود که به اجاره‌دار تحویل داده می‌شد. اجاره‌دارها افرادی بودند که در زمینه تولید بخ و عملیات ذخیره‌سازی و فروش آن تجربه داشتند. آن‌ها یخچال را از متولیان اجاره می‌کردند که زمان آن معمولًا یک دوره کامل بود؛ یعنی از آغاز فصل سرد تا پایان بخ یخدان‌ها ادامه داشت.

نوع دوم، مالکیت خصوصی بود که در این نوع مالکیت معمولًا صاحب یخچال از افراد سرشناس جامعه بود و یخچال را در مقابل