

گذری بر یخچال‌های نهاوند^۱

(۱)

از: فریدون سیفی

اشاره:

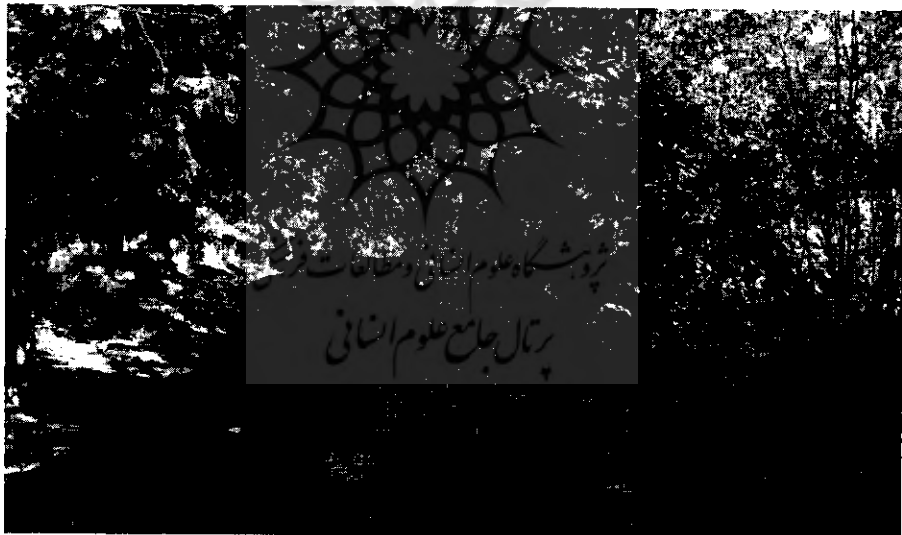
پیش از این مطلبی با عنوان «تمنای باران در شهرستان نهاوند» از جناب آقای فریدون سیفی در فرهنگان ۸ (ص ۱۷۱) منتشر کردیم و اینک گزارشی از این همشهری هنرمند و مطلع - ضمن تشکر مجدد از ایشان - در خصوص یخچال‌های نهاوند می‌خوانیم. به این امید که ناگفته‌های دیگر آن از سوی مطلعان برای فصل‌نامه ارسال و نهایتاً منتشر گردد.

در گذشته که از یخچال‌های برقی در خانه‌ها خبری نبود، مردم شهرستان نهاوند دارای دو نوع یخچال مصنوعی و سنتی بودند. یکی سرپوشیده و یکی روباز و از یخ آن‌ها در فصل گرما استفاده می‌کردند. از جمله برای خنک کردن آب نوشیدنی و دوغ و شربت.

۱- یخچال به معنی چاله و گودال یخ است. یخچال طبیعی در کوهستان‌ها دیده می‌شود و یخچال مصنوعی را مردم به ضرورت در قدیم ایجاد می‌کردند و امروز یخچال برقی تقریباً در همه‌ی خانه‌ها وجود دارد. یخدان (= جایخی) نیز از لوازم سفره و میز پذیرایی شده است. البته «یخدان»، که در گویش نهاوندی «یخدو» یا «yaxdo» گفته می‌شود، به معنی چمدان و صندوق ربطی، به «جایخی» ندارد و بنا به تقریر استاد ابوالحسن نجفی این واژه تحریف شده‌ی واژه‌ی «رختدان» است. «فرهنگان»

سابقاً به جای استفاده از نوشابه‌هایی رنگارنگ وارداتی، هنگام صرف غذا در پای سفره از شربت‌های متنوع سنتی و بومی استفاده می‌کردند. شربت سکنجبین، سرکه شیره و شربت‌هایی که با مخلوط کردن شکر و آب و اضافه نمودن قدری عرق نعناع و یا عرق ییدمشک و یا گلاب تهیه می‌شد. شربت‌هایی که می‌دانستیم از چه موادی است و چه خواصی دارند. بگذریم.

صرف این شربت‌ها در گرمای تابستان نیاز به یخ و برف داشت. از این رو مردم مشتاقانه به طبق‌های برف و یخ فروشان محل و دوره گرد روی می‌آوردند و یخچال‌داران زحمات زمستانی خود را با فروش یخ در تابستان جبران می‌کردند و سود می‌بردند. حال به توضیح یخچال‌ها می‌پردازیم.



نمایی از یخچال‌های قدیم (یخچال حاج نصرت)

۱- یخچال سرپوشیده

ساختمانی بود که تقریباً حدود یک صد متر مربع زیربنا داشت و با ملاط آجر و آهک ساخته می‌شد. طاق گنبدی داشت و در ورودی آن از سنگ بود. ملاط به کار رفته

در آن را «ساروج» می گفتند که با آهک و خاکستر و دانه‌ی بونه‌ای که آن را «کره‌پی» می گویند و مانند پنبه است تهیه می نمودند.

طرز تهیه‌ی ساروج این طور بود که خاکستر و آهک و پنبه کره‌پی را با هم مخلوط می کردند و دو نفر، هریک با چوب بلندی که در دست داشتند مدت‌ها این مخلوط را می کوبیدند تا به اصطلاح روغن پس بدهد. آن گاه آن را مانند سیمان به مصرف ساختمان می رسانیدند. پل‌ها، اماکن و ابنیه‌ی تاریخی مخصوصاً حمام‌ها با این ساروج ساخته می شد و اگر می بینیم هنوز هم پس از گذشت قرن‌ها چنین بناهایی مستحکم و پا برجا مانده‌اند، به دلیل استفاده از چنین ملاطی بوده است.

به هر حال، یخچال با چنین ملاطی ساخته می شد. کف ساختمان یخچال را حدود سه تا چهار متر گود می ساختند و در یک گوشه‌ی آن چندین پله برای پایین رفتن و بالا آمدن قرار می دادند. در پشت دیوار ساختمان یخچال، زمینی به مساحت تقریبی دویست تا سیصد متر مربع به نام «دریاچه»، به مانند استخرهای شنا ولی کم عمق، وجود داشت. در ماه آذر (که آن را قوس می گفتند) یک ماه به زمستان مانده، سرمای نهبانند شدت می یافت و به اصطلاح امروز به چندین درجه زیر صفر می رسید. در این صورت مردم می گفتند هوا خوب سرد شده است، در نتیجه تابستان یخ زیادی خواهیم داشت. به هر حال در شب‌های ماه قوس (یا آذر) مراسم یخ‌گیری شروع می شد.

طرز یخ‌گیری

شب‌ها چند نفر جوان پر قدرت، خود را با پوشیدن لباس پشمی مخصوص زمستان که به آن کپنک که نوعی پالتویی آستین بود و ژاکت، دستکش و جوراب مجهز می کردند و با بستن سروصورت خود در محل حاضر می شدند و آب را به دریاچه می بستند. آن گاه ساعتی به خوردن چای و تنقلات و داستان‌گویی مشغول می شدند. سپس بر می خاستند و دریاچه را دورگیری می کردند. یعنی آب دریاچه را که یخ بسته بود (آب می ماسید) می شکستند، تا آب دوباره بر روی آب ماسیده (یخ‌بسته) جاری شود و قطر یخ ضخیم گردد.

افراد با ذوق هنگام یخ‌گیری اناری را می‌شکستند و دانه‌های آن را در لایه‌ی رویی دریاچه می‌پاشیدند. این دانه‌ها مانند یاقوت در بین تکه یخ‌ها می‌درخشید و زیبایی خاصی به آن می‌داد.

صبح روز بعد این افراد که شب تا صبح بیدار بودند می‌رفتند و گروه تازه نفسی می‌آمدند و یخ‌ها را به وسیله‌ی پتک و دیلم می‌شکستند و با چوب بلندی که به یک سر آن قلابی نصب شده بود یخ‌های شکسته شده را از درون یخچال که در کنار دریاچه قرار داشت به داخل انبار اصلی خزینه (= خزانة، به گویش نهباندا) می‌ریختند و پس از پهن کردن یخ در سطح خزینه، گاه و یا پوشال برنجی را که قبلاً تهیه کرده بودند روی آن می‌پاشیدند تا یخ‌ها روی هم لایه لایه قرار بگیرند و در هنگام برداشت در تابستان به آسانی از هم‌دیگر جدا شوند.

سپس روی یخ‌ها را با پوشال و حصیر می‌پوشانیدند و در یخچال را می‌بستند، به امید این که تابستان فرا برسد و آن را به فروش برسانند. البته هرچه سرما شدیدتر می‌شد عمل یخ‌گیری زمان کم‌تری می‌گرفت و یخچال‌ها پر (دنگ‌دوز) می‌شد و مردم به هم می‌گفتند الحمدلله امسال زمستان اگر هوا خیلی سرد شده است، عوضش در تابستان یخ فراوانی خواهیم داشت.

آبی که به مصرف یخ‌گیری می‌رسید از آب گاماسیاب بود که در نهر شعبان جاری است و مردم از قدیم نسبت به آب احترام زیادی قائل بودند. آن‌ها هرگز آشغال در آب نمی‌ریختند و آب نهر و جوی چشمه را کثیف و آلوده نمی‌کردند. آن‌ها حتی به بچه آموزش می‌دادند که نباید در آب ادرار کنی چون مرتکب گناه شده‌ای و باید روز قیامت با مژده‌هایت آن را از آب جدا کنی! این بود که آب آلوده و کثیف نمی‌شد

همان‌طور که می‌دانید نهباندا دارای باغات زیادی است و کسبه و تجار شهر معمولاً تابستان‌ها را در باغ‌های شخصی خود که در حاشیه‌ی شهر است می‌گذرانند و هنوز هم کم و بیش این سنت حفظ شده است.

این باغ‌ها اغلب دارای برج بودند و محل سکونت و بیتوته‌ی صاحبان باغ در تابستان‌ها بود. رسم بود در جلو برج سرداب می‌ساختند و هنگام نماز صبح آن‌را از

رودخانه پرمی کردند و این آب برای خوردن و مصارف روزمره‌ی آنان به کار می‌رفت. از این رو پاک نگه داشتن آب یک سنت مقدس بود.

۲- یخچال روباز

این نوع یخچال شامل فقط خزینه بود که آنرا از سنگ و ساروج ساخته بودند و فاقد چهاردیواری و گنبد بود. ولی به همان سبک یخچال‌های سرپوشیده آن‌ها را پراز یخ می‌کردند و با پوشال و گاه و حصیر روی آن‌ها را می‌پوشانیدند. هنگام فرارسیدن گرما زیر نظر شهرداری، اول یخ این نوع یخچال‌ها که زودتر آب می‌شد به مصرف می‌رسید، آن‌گاه به سراغ یخچال‌های سرپوشیده می‌رفتند.

نحوه‌ی حمل یخ از یخچال به مراکز توزیع

معمولاً در اصلی یخچال به ایوانی (تراس) حدود سه متر و به عرض ساختمان متصل می‌شد. کنار آن تعداد چند پله برای پایین رفتن و بالا آمدن ساخته بودند. وارد یخچال که می‌شدی هوای داخل آن به قدری سرد بود که از سرما به خود می‌لرزیدی. به خاطر دارم در سن پانزده سالگی (۱۳۲۹) برای دیدن یکی از این یخچال‌ها رفتم. چون لباس تابستانی به تنم بود، طاقت ایستادن در داخل یخچال را نداشتم و فوراً آن‌جا را ترک کردم. کارگرهایی که در داخل یخچال کار می‌کردند از همان لباس‌های زمستانی که برای یخ‌گیری می‌پوشیدند، به تن داشتند.

روی ایوان ترازوی بزرگی که دو کفه آن از پوشال گندم یا برنج پوشیده شده بود، وجود داشت. شاهین این ترازو (میله) از چوب و یا آهنی به بلندی یک‌متر بود که از وسط به اندازه‌ی مساوی تقسیم شده و میله‌ی کوچکی به نام مرغک داشت. هرکفه با شش بند و یا زنجیر ساخته شده بود. سنگ ترازوی آن (سنگ کیلو) از سنگ، تراشیده شده بود.

در آن زمان به «سنگ» نهاوند «مَن» گفته می‌شد. به دوازده کیلوی حالا یک من شاهی و به سه کیلو یک من تبریز گفته می‌شد. برای این که سنگ‌ها به آسانی جابه‌جا شود وسط آن‌ها را که معمولاً یک من وزن داشت سوراخ می‌کردند و حلقه‌ای از آن عبور می‌دادند.

قیمت یخ در محل یخچال، منی سه ریال بود و فروش در مغازه چهار ریال. عده‌ای خرک‌دار یخ را برای مغازه‌داران می‌آوردند و بعضی از بقالی‌ها شاگرد خود را مأمور می‌کردند که برای آوردن یخ به یخچال برود. در زیر پیشخان بقالی‌ها (دستگاه جلوی مغازه که اکنون یخچال ویترونی قرار دارد) اتاقکی ساخته بودند به نام یخچال که یخ را در آن مکان می‌گذاشتند و با گونی روی آن‌را می‌پوشانیدند.

نزدیکی‌های ظهر که می‌شد دکاندارها برای جلب توجه مشتری با تکیه بر این که این یخ از آب باروداب است و تشک (بسیارخنک) سراب، مردم را دعوت به خرید یخ می‌کردند.

دو روستا در دامنه‌ی کوه گرین به نام سورو (= شهران) و پاماس (= فاماسب) واقع است. بعضی از اهالی این روستاها در فصل زمستان و هنگام بارش برف سنگین چال‌هایی را که قبلاً شناسایی کرده بودند و پر از برف می‌شد با لگد کردن و کوبیدن برف‌های داخل چاله‌ها آن‌ها را فشرده و متراکم می‌نمودند و اوایل تابستان قبل از شروع فروش یخ، آن برف‌ها را به شهر حمل می‌کردند و می‌فروختند.

اگر قطر برف زیاد می‌شد، برف را به وسیله‌ی اره به ابعاد هشتاد سانتی‌متر در یک متر مستطیل می‌بریدند و با ریختن نوعی علف روی آن‌ها، به نام «کاما» که علفی خوش‌عطر است، آماده‌ی حمل به شهر می‌شد. سپس قالب‌های برف بر پشت الاغ بسته می‌شد آن‌گاه طوری حرکت می‌کردند که قبل از طلوع خورشید به شهر برسند. سپس آن‌ها را به بقال‌ها به قیمت باری هشتاد ریال می‌فروختند. علف «کاما» هم عطر خوشی به برف می‌داد و هم از تابش خورشید به برف و آب شدن سریع آن جلوگیری می‌کرد. این

برف با دوغ و سکنجبین طعم خوشی داشت. (ناونیا و لو و دوتو برسه! نهاوندی‌ها به لب و دهانتان برسند!)

یخچال‌های سرپوشیده‌ی نهاوند

یخچال‌های سرپوشیده‌ی معروف در نهاوند عبارت بودند از یخچال حاج آقا یدالله فاطمی، یخچال وقفی زیر نظر اداره‌ی اوقاف، یخچال حاج احمد، یخچال ظفرالسلطان که از همه‌ی یخچال‌ها بزرگ‌تر بود، واقع در جاده‌ی دوآسیابه (دواسیوه) جاده‌ای است که از خیابان کمربندی نزدیک میدان سیدجمال‌الدین اسدآبادی به طرف پیله لاقه می‌رود. یخچال حاج نصرت فتاحی که در جاده‌ی دهفول در بین درخت‌ها است، در مسیر جاده‌ای به فاصله‌ی حدود پانصد متر از میدان ۱۷ شهریور به طرف میدان سیدجمال‌الدین اسدآبادی.

یخچال‌های روباز

یخچال‌های روباز عبارت بودند از یخچال حاج ملا باقر سیف واقع در دوآسیابه و یخچال حاج نبی فرهادیان واقع در جاده‌ی گل‌زرد از سمت جاده‌ی دهنو راه، یخچال گوشه‌ی هفت آسیاب، یخچال حاج مراد مؤمنی واقع در نزدیکی‌های میدان، انتهای گلشن جنب بارفروشی‌ها که از آب سراب باروداب (باریو) یخش تأمین می‌شد و یخ این یخچال معروفیت داشت و یخچال اسد مانبی (اسد محمد نبی).

از یخ یخچال‌های مذکور، علاوه بر مصارف منازل، در تهیه‌ی بستنی نیز به کار می‌رفت. بستنی فروشی‌ها در آن زمان بستنی را به سبک سنتی با وسیله‌ی قالب مخصوص و مخلوط یخ طبیعی و نمک تهیه می‌کردند.

از سال ۱۳۴۰ با توجه به ضرورت رعایت بهداشت از تولید یخ طبیعی جلوگیری شد و کارخانه‌ی یخ‌سازی جای‌گزین آن شد. در این جا با بیان خاطره‌ی آقای حاج جعفر

قیاسی که یکی از بقال‌های قدیمی است به تعریف خود از یخچال خاتمه می‌دهم. امید است این مجموعه مورد پسند نوجوانان و جوانان قرار گیرد.

حاج جعفر قیاسی تعریف می‌کرد با یکی از کارخانه‌های یخ‌سازی شهرستان بروجرد قرارداد بستم که روزانه بیست عدد قالب یخ به قیمت قالبی سی ریال به اضافه‌ی ده ریال برای حمل یخ‌ها از بروجرد تا نهاوند، پردازم. یکی دو روز یخ‌ها آمدند و من هم آن‌ها را بین سایر بقالی‌ها تقسیم کردم. یک‌روز دیدم یخ‌ها را مغازه‌داران نهاوند برایم پس فرستادند و گفتند مشتری‌ها از خرید یخ مصنوعی ممانعت می‌کنند و می‌گویند سینه‌مان را خراب می‌کند. ما یخ طبیعی می‌خواهیم! این است که خریدار ندارد و از فروش آن معذوریم! یخ‌ها روی دست من ماندند و همه آب شدند.

در جلوی یخچال‌ها با قرار دادن تغاری سفالی به نام سقاخانه آن را پر از آب یخ می‌کردند و یک کاسه‌ی سفالی نیز برای نوشیدن آب در کنارش قرار می‌دادند. باغداران هم مقداری از میوه باغ خود را در آن مکان می‌گذاشتند تا مورد مصرف مراجعین قرار گیرد. این رسم‌های مردمی نمونه‌ای از احسان و میهمان‌نوازی همشهریان ما در گذشته بود که این چنین تجلی می‌یافت.