

# حال این روزهای یخدان‌های دوقلوی سیرجان

حسام الدین اسلاملو

گزارش

مهم‌ترین مکان‌های تاثیرگذار بر زندگی مردم در گذشته بودند که هم‌اکنون از جاذبه‌های سیرجان محسوب می‌شوند.

این یخدان‌ها که در سال ۱۲۷۵ هجری قمری ساخته شدند تا یخ مصرفی مردم سیرجان را تامین کنند و در سال ۱۳۸۴ هجری شمسی در فهرست آثار ملی ایران به ثبت رسیدند.

سیرجان در دوره ساسانیان به شهر سیرگان معروف بود که علت آن به وجود قنات‌های زیاد در آن بر می‌گشت. این شهر در منطقه‌ای با آب‌وهوای گرم و خشک قرار دارد و از همین رو، در فصل گرم تابستان غالباً بارندگی آن اندک است. در گذشته مردم این ناحیه به ناچار گرمای زیادی را متحمل می‌شدند. معماران از سرمای شدید و خشک زمستان به‌عنوان راهکاری جهت حفظ و نگهداری مواد غذایی و نوشیدنی‌های خود در فصل تابستان استفاده می‌کردند و با ساخت بناهای مخروطی

پاشی می‌کنند تا بهتر به هم بچسبند. بعد از اقلاً هشت روز کار مداوم به ترتیب بالا، قطعات یخ به ضخامت پنج تا شش پا به دست می‌آید، و آن وقت شب هنگام مردم معمولی محله را جمع می‌نمایند و اینان با فریاد و هلهله و شادی عظیم در حالتی که مشعل‌هایی پیرامون گودال افروخته شده با آهنگ ساز و ابزار طرب که برای تهییج آنان نوحته می‌شود در گودال فرود می‌آورند در مدت شش هفته، یک توازی (معادل ۰/۴۹ متر) و بیشتر به گودی و درازا و پهنای مطلوب انباشته مالمال از یخ می‌گردد « (سیاحت نامه شاردن، ترجمه محمد عباسی، ج ۴، ص ۲۷۰-۲۷۲)

## یخدان‌های دوقلوی سیرجان

غرب محله باغ بمید در خیابان شیخ فضل‌الله نوری یخدان‌های دوقلوی سیرجان که به یخدان‌های حاج رشید نیز معروف هستند، یکی از

یخدان یا یخچال، گونه‌ای ساختمان است اختراعی قدیمی توسط معماران قدیم ایران بوده که از سر نیازهای زیستگاه انسان در اقلیم گرم و خشک ایران ایجاد شده است. یخدان در معماری قدیم ایران برای تولید و نگهداری یخ ساخته می‌شد. معمولاً هر یخچال دارای یک استخر و یک دیوار بلند (بنام حصار) و یک مخزن گنبددار بود. حصار طوری ساخته می‌شد که تمام روز سایه آن بر استخر می‌افتاد و از گرم شدن آب استخر جلوگیری می‌کرد. یخی را که در زمستان در استخر یخچال درست می‌شد می‌شکستند و در خزانه انبار می‌کردند و در فصل گرما آن را به کار می‌بردند.

از نظر هنر معماری و نیز دانش مهندسی، یخچال یکی از بهترین مصداق‌های دانش «انسان-طبیعت-معماری» و تعامل انسان با رفتارهای طبیعت و عناصر طبیعی در فصول مختلف سال است.

در وجود یخچالها و تولیداتش که در قلب تابستانهای داغ و سوزان، خنکای آب گوارا را به درون خانه‌ها می‌کشاند، رمز و رازی وجود دارد که حکایت از معجزه فروتنانه خشت خام و دست‌های پرتوان معمار فرزانه‌ای می‌کند که به عشق خدمت به خلق، خشت بر خشت نهاده است.

در سرتاسر خطه ایران زمین و به خصوص در مناطق گرم و خشک که دارای تابستانهای طاقت فرسا می‌باشند، یخ همواره از ضروریات مردم به‌شمار می‌رفته که علاوه بر خنک نمودن آب شرب، برای حفظ خوراکی‌ها نیز مورد استفاده قرار می‌گرفته است.

شاردن در سال ۱۰۷۶ هجری، در این سفرنامه به طرز تهیه یخ در یخچالهای شهر اصفهان پرداخته، وی می‌نویسد: «در یک محوطه گود، گودال عمیقی رو به شمال حفر می‌کنند و در مقابل آن مربع‌هایی به عمق شانزده تا بیست شست به مانند تشتکی فراهم می‌آورند، آنگاه شامگاهان اینها را از آب مالمال می‌سازند صبحگاهان که کاملاً منجمد می‌شود آن را با رنده باغبانی یا شن کش می‌شکنند و تکه‌تکه می‌کنند و تمام این قطعات را در گودال مزبور روی هم انبار می‌کنند و در آنجا دوباره تا حد امکان به تکه‌های کوچکتر مبدل می‌کنند، چون هر اندازه یخ بیشتر خرد شود بهتر منجمد می‌شود. سپس حوضچه‌های مربع شکل را مانند روز گذشته با آب تازه پر می‌کنند و هنگام غروب با کدوهای قلیانی دسته دار (آب پاش) قطعات یخ گودال را آب

