

یخ درجه یک، فقط مال اعیان و اشراف!

۱۶ خرداد ۱۳۹۴ ساعت ۱۸:۰۹

یخ، یکی از موادی می باشد که امروزه به آسانی در دسترس هر فردی قرار دارد و این امر به مدد تکنولوژی و پیشرفت انسان ها پدید آمده است، اما جالب است بدانید که تا ۷۰-۸۰ سال پیش، این ماده به چنین سادگی در دسترس قرار نداشت

با وارد شدن یخچال ها به صورت گسترده به ایران، یخ یکی از موادی گردید که به آسانی در اختیار افراد قرار گرفت، اما قبل از آن برای تهیه یک تکه یخ باید تمهیدات فراوانی اندیشه می شد و وظیفه رساندن یخ به دست مردم عادی با یخ کش بود. یخ کش کسی بود که از یخچال یخ بار کرده به دکان دارها و افراد می فروخت، چنانچه جعفر شهری می نویسد: این عمل به دو صورت انجام می گرفت، یخ کشی که یخ را بار الاغ می نمود و دیگری آن یخ را بار گاری دوچرخه می کرد، در اولی که دور کوچه ها راه افتاده با داد زدن یخ را به خانه دارها و افراد متفرقه به صورت خرده فروشی عرضه کرده، دومی که به دکان های سبزی فروشی و بقالی و بستنی فروشی و کبابی و چلوکبابی و یخ فروش های سر گذر و امثال آن می رساند.

یخ مورد ذکر از نوع طبیعی آن بود که از سرماهای زمستان به دست می آمد، به این صورت که سرمایه داران زمین های بزرگی تا پنجاه هکتار را در اختیار گرفته در آن ها (یخ چاوان) ها و یخچال هایی ساخته زمستان ها در آن ها به تولید یخ پرداخته و انبار می نمودند و تابستان ها به معرض فروش می گذاشتند. این یخچال ها عبارت از آبگیرهای وسیعی در عرض بیست ذرع و طول صد ذرع و کمتر و زیادتر و عمق نزدیک به یک ذرع بود که در پای دیوارهای (چینه) ای بلندی کنده می شدند.

آبگیرهایی که خاک هایشان گل شده با آن در قسمت جنوبیشان دیوارهای بلندی حدود پانزده بیست متر ارتفاع چینه کشیده شده باد را به طرف آبگیر بر می گرداند و بعضی را که مقداری از دو طرف شرقی و غربیشان نیز این دیوار به طور (واریخته) در بر می گرفت و آبگیرها و دیوارهایی که به نسبت سرمایه و سرمایه گذاری می توانست تا هشت الی ده تا از آن با فاصله هایی پشت سر هم ساخته بشود و در وسطشان انبار سرپوشیده ای به عمق ده دوازده متر و پانزده بیست متر عرض و هشتاد صد متر طول حفر و ساخته بشود که یخ حاصل شده در آن جا داده بشود و فلسفه ی وسط قرار دادن این انبارها این بود که از دو طرف بتوانند در آن یخ روانه بکنند.

فصل گرفتن یخ

نویسنده کتاب تاریخ تهران در این باره بیان می کند که در زمستان ها که ابتدای آن برای یخچال برج آذر بود، گودال ها را که قبلاً از خاک و خاکروبه و آشغال و زوائد انسانی و حیوانی پاک کرده بودند آب بسته به حال خود می گذاشتند و برودت هوای شبانگهان که موجب انجمادشان شده یخ طبیعی به دست می داد و برای اینکه این یخ هر چه قرص (محکم) تر و ضخیم تر بشود در این شب ها یعنی شب هایی که احتمال سرمای کافی برای گرفتن یخ زیادتر می داد تعدادی کارگر شب کار استخدام نموده به دستشان سطل ها و کلنگ هایی داده در اطراف یخ چاوانشان وا می داشتند، در این وظیفه که به مجرد بسته شدن آب کناره های آن را سوراخ کرده از زیرشان آب بیرون کشیده به رویشان بپاشند تا آنجا که یخ به اندازه کافی ضخیم و سفت بشود و در روز آن را با دیلم به قطعات بزرگ شکسته از روی آب به طرف انبارشان با هل دادن روانه می کردند، انباری که از دو طرف برای این کار دهانه هایی داشت و می توانستند از طرفین یخ را در آن به سهولت که مجاریشان هم سطح آبگیرها بود سرازیر بکنند.

انبارهای بی سقفی هم بودند که روی آن ها را پس از پر شدن با پوشال و حصیر می پوشاندند که البته این به پای انبار مسقف نرسیده حرارت تابستان قسمت اعظم یخشان را آب کرده به چاه کف انبار می فرستاد، که این انبارها تنها از جهت عدم استطاعت مالی لازم بود که صاحبش نتوانسته بود بر آن سقف بزند.

قیمت یخ

جعفر شهری می نویسد: این یخ ها خرواری یعنی به صورت وزن و نصاب خروار که صد من ۳۰۰ کیلو باشد فروخته می شدند و یخ کش ها آن ها را بار الاغ و گاری نموده می بردند و الاغ دارهایشان از یکی دو گذر بعد از یخچال، شروع به داد زدن (آی یخه، یخه بلوری) نموده عرضه به خانه دارها و دکان دارها می کردند، از آنکه آن ها که نزدیک یخچال ها بودن مستقیماً از خود یخچال می خریدند، چرا که با پولی که به دوره گرد می دادند می توانستند بیش از سه برابر یخ دور گرد را دریافت بکنند و گاری دارها به (پاتوق) های خود می دادند. یخی در نهایت بی قیمتی که با یک شاهی می توانستند یخ یک روز و شب خود را که بیش از چند کیلو بود گرفته زیر گونی پوشانده تکه تکه مصرف بکنند و گاری دارهایشان که با یک قران سی شاهی می توانستند گاری دوچرخه ی خود را که تا سه چهار خروار ظرفیت یخ داشت یخ بکنند و با یک گاری که پیش از ظهر و یک گاری که عصر بار بکنند نان خود و خرج یابو و گاری خود را درآورند.

اما تنها عیبشان که در آن ها مانند تمام شئون زندگی و خوردنی هایمان رعایت بهداشت نشده کمتر یخچالی بود که بتواند پاکیزه دیده بشود. چرا که این یخچال ها ده بیست روز جلوتر از آب انداختن مثلاً تمیز می شدند! تمیزی ای که برگ و آشغال و زباله های نه ماه در آن ها جمع شده کنار زده می شدند، چه به صرفه نمی توانست باشد پول داده بیرون برده شوند و چه زیادشان که در همین فرصت در اثر بادهای تند پائیزی و باد (شهریار) آن زمان که درخت ها را کمرشکن و شیروانی ها را بلند می نمود دومرتبه پخش زمین و با آب انداختن یخ چاوان داخل آب می شدند. چراکه سطح و پناه این یخچال ها در هر محل مکان هائی برای پلیدی ها و زشت کاری ها و خاکروبه ریزی های اهالی آن و چراندن گاو و گوسفندان گاو و گوسفندداران بود که در آن ها از بهار به بعد تیغ و بوته های سبز شده بود و همچنین محل قمار قماربازان و کشاندن پسران و پاتوق زنان تن فروش بی سرو سامان و قضای

حاجت راهگذران و اهل محل در آن و هر چه از این قبیل و از این رو روشن بود که چنین مکانی باید تا چه حد آلوده و مزاحم نظافت یخ و صحت خورندگان آن باشد که همه از خاکروبه و مدفوع حیوانات و نجاسات افراد و کلوخ پاره سنگ ها پر و داخل یخ می گردید، مگر مدت انجمادشان جلوگیری بیماری های هولناک می شد و زواندی که چون یخ در کاسه شروع به ذوب شدن می کرد سر و کله ی یک یکشان بیرون آمده که برگ و کاه و پوشال و پشکل حیوانات و مانند آن قابل اعتنا نبوده از روی آب گرفته می شدند و غیرقابل گذشت هایشان مانند ریزه درسته مدفوعات انسان که آب آن قسمت از کاسه خالی شده سرشان آب تازه بسته می شد و این اظهارنظر که (بخور مگر خودت از چه درست شده ای) و از اینگونه سخنان و بالاترش این که سرما و خود یخ همه چیز را که نظرشان مثلاً ناخوشی بیماری و بقول امروز میکرب بود از بین می برد، یا این حرف که (بخور نمی خواهد به دلت بد بیاری!).

این تازه در حالی بود که یخ ها در یخچال ها برای مصارف مختلف سوا جدا شده یخ های خوراکی از تکه های روی آب و تمیزتر و یخ های بستنی فروشی که باید دور (قالب بستنی) ریخته شود از تکه های زیرین که به کف نزدیک بوده زیادتر بخود کثافت گرفته بود، تهیه می شدند.

یخ فالوده- یخ اعیانی

بنا به نوشته مولف کتاب تاریخ تهران: یخ دیگری نیز بود که به خانه های اعیان و اشراف می رفت و به فالوده فروشان داده می شد که از (توچال) و کوهستان ها و آبگیرهای شمالی تهران می آوردند، یعنی همان یخ بلوری ای که یخ فروشان آن را مبنای تبلیغ یخ خود قرار می دادند. یخ تمیز پاکیزه ی بدون آشغال و زائده ای که از تصرف آدمیان دور مانده بود و یخی که چون در کاسه آب می افتادند کریستال های ناسفته ای را نشان می دادند و چون توسط فالوده فروشان تراشیده می شدند خورده بلورها و ریزه الماس هایی را می مانستند.

موارد مصرف یخ بجز آنچه گفته شد و خوردن آب که یخ را در کاسه انداخته با انگشت هم زده سر سفره و هر جای دیگر با هم بخورند، ریختن در کاسه و قدح دوغ و شربت و ریختن خرد کرده آن در ظرف و به ماست و خیار مزه اش افزودن بود و بعد آن که به پیشانی و جلو سر رعافی یعنی خون بینی جاری شده مالیدن و گرمزده را با آن خاکشیر مالیده با سکنجبین بخورند و پاشنه پای درد گرفته را در آب آن نهاده بمالند و بقال ها و ماست بندها میان کره گذارند و جلوه گر بساط دوغ فروش ها و شربت آلات و آب زرشک فروش ها باشد که در قدح های بزرگ دوغ و شربتشان غلت بخورند و در کاسه و لیوان متاعشان اندازند.

جملاتی که از یخ مبادره می شد اینها بود: (یخ کنی الاهی)، که به آن ها که حرف بیجا و سخن نامربوط به زبان می آوردند گفته می شد در معنی بمیری، سرد بشوی و دیگر (چه یخ، چه خنک) باز در همان احوال، و دیگر (چه تو دهن یخی داری) که به سرد حرف بزن ها و بی مزه ها و عاری از لطف سخن ها گفته می شد و دیگر (یخ کنم واست) به مسخره ی بمیرم واست و دیگر (آدم به این یخی هم نوبره) که بی مزه ها و ناپخته گوها نسبت داده می شد.

منبع: قدس آنلاين

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/30603/بخ-سرحه-فقط-پک-سرحه-بخ/30603>