

اورامانات تختگاه عروسی پیر شالیار علی خوش‌تراش

■ در میان اقوام ایرانی، قوم کرد به لحاظ تنوع فرهنگی و داشتن باورها و آداب گوناگون بسیار متفاوت و شگف نانگیزند. اگر بخواهیم فرهنگ این قوم باستانی را ورق بزیم، خواهیم دید که هیچ قوم ایرانی و مسلمان‌ی به اندازه قوم کرد از تنوع فرهنگی و فرقه‌ای برخوردار نیستند. وجود فرقه‌های مختلف دینی و عرفانی در میان این مردم بر کرسی پوشیده نیست، وجود ایلات و طوایف مختلف در میان آنها نیز بر این تنوع فرهنگی بیشتر دامن زده است تا جایی‌که می‌توان از میان باورهای این مردم تاریخ فرهنگ گم‌شده ایرانی را به‌راحتی جست‌وجو کرد.

مراسم عروسی پیر شالیار در میان مردم اورامان تخت از توابع کرمانشاه، یکی از همان باورهایی است که پس از هزاره‌های پیچ در پیچ، توانست خودش را به دنیای امروز برساند، تا بخشی از تاریخ‌ناوشته ایرانی را بازگو کند.

حال این پیر شالیار کیست و چرا همه سال در دو فصل از سال، مردم این ناحیه سالروز عروسی او را جشن می‌گیرند؟! خود حدیثی است که تا به امروز سَر و رازش برای همه بی‌جواب مانده است. البته عده‌ای پیر شالیار را یکی از آخرین روحانیان زرتشتی معرفی می‌کنند که این نظر خطاست زیرا هیچ زرتشتی‌ای چه مردم عادی و چه روحانیان برجسته آن دارای مقبره و گور نیستند. زرتشتی‌ها مرده‌باشان را بنا به باور دینی خود بالای کوهی می‌گذاشتند تا توسط کرکس‌ها و پرندگان دیگر خورده شود. در افسانه‌های مردم منطقه اورامانات آمده است، شخصی به نام پیر شالیار بود که کرامات زیادی داشته است؛ از جمله «شفا دادن به بیماران (علاج)» که یکی از اینها مربوط می‌شود به درمان کردن «شاه بهار خاتون» دختر شاه بخارا که را برای همیشه شفا می‌یابد، ماجرا از این قرار بود که شاه بهار خاتون کر و لال بود و تمام طبیان از مداوای او عاجز شده بودند، تا اینکه آوازه پیر شالیار به بخارا می‌رسد. پادشاه بخارا هم شرط کرد که کسی دخترش را شفا دهد او را به عقد وی درمی‌آورد؛ بالاخره عمو پادشاه با عده‌ای از اطرافیان پادشاه به سمت اورامان به راه می‌افتند تا دختر را به نزد پیر شالیار ببرند. وقتی که نزدیک روستای «اورامان‌تخت» می‌رسند گوش‌های دختر شنوا می‌شوند و وقتی هم به نزدیکی‌های خانه پیر شالیار می‌رسند، صدای نغمه دیوید بلند می‌شود. دیو از غازی که اهالی به آن «تنوره دیوها» می‌گویند، بر زمین می‌افتد و می‌میرد و با مردن دیو زیان شاه بهار خاتون هم باز می‌شود. پادشاه دخترش را به عقد پیر شالیار در می‌آورد و مردم جشن عروسی بزرگی برای پیرشالیار و بهار خاتون برپا می‌کنند. مردم اورامان معتقدند که مراسمی که امروز بر گزار می‌شود، سالگرد همان عروسی و همان روز است.

این مراسم هر سال در بهمن‌ماه، در آغاز چله کوچک، در سه مرحله و طی سه هفته انجام می‌شود. مراسم از روز چهارشنبه است با زن دف و ذکر شروع می‌شود و به مدت سه روز طول می‌کشد. از همان صبح روز اول دلدلاری که دامهای خود را برای قربانی در این مراسم نذر کرده‌اند، جلو در خانه پیرشالیار می‌آوردن تا به دست متولیان مراسم ذبح شوند. پس از ذبح قسمتی از گوشه‌ها را به عنوان تبرک در بین مردم پخش می‌کنند و بعضی از آن را بر برای غذای مراسم به داخل خانه پیر انتقال می‌دهند. بعد از ظهر، نزدیکی‌های ساعت دو الی سه مراسم با نواختن دف‌ها شروع می‌شود. نوجوانان و جوانان و پیران دست در دست هم زنجیره‌ای بزرگ تشکیل می‌دهند. به همراه دف، عده‌ای قصیده‌هایی در مدح پیامبر می‌خوانند و گروه بزرگ رقص هم لفظ جلاله الله را زمزمه می‌کنند در این سه روزه مردم اورامان تخت تمام کارهای خود را تعطیل می‌کنند و فقط و فقط وظایف خود را صرف این جشن می‌کنند. غذای این مراسم جو یا «هولوشینه تشی» یا همان غذایی است که با باور آنها در مراسم پیر شالیار پخته شده بود؛ بعد از صرف غذا مردم مقداری از غذای جشن را به عنوان تبرک به خانه می‌برند تا سایر اعضای خانواده که به هر طریقی از شرکت در مراسم بازمانند از برکت این غذا بی‌نصیب نمانند. در روزهای اول و دوم مراسم در پایان عصر تمام می‌شود ولی در روز سوم این مراسم تا شب ادامه دارد و مردم تا شب به پایکوبی می‌پردازند آنان این شب را شب نشت یا «شه وونیشی» می‌گویند. در این شب بزرگان و دانایان، سخنانی در وصف پیر شالیار و مسائل مذهبی و عرفانی برای مردم سخن می‌گویند. بعد از آن مسرودی یا قصیده‌ای خوانده می‌شود و پایان جلسه با دعا ختم می‌شود. این مراسم در اردیبهشت‌ماه هر سال نیز برگزار می‌شود، بر گزار می‌این جشن در این دوماه می‌تواند بیانگر دو واقعه مشابه گاشماری و تقویمی باشد. در افسانه‌های شمال ماهی به نام امیرماه وجود دارد. در این افسانه که ریشه در باورهای چوپانی دارد، امیر در ماه بهمن با دختر نیک دیر خود همزمان با شکوفه دادن درخت هلو ازدواج می‌کند و هنگام کوچ به ارتفاعات، گرفتار برف و بهمن می‌شود. دیگر کسی از امیر و همسرش سرافی پیدا نمی‌کند، اما در تقویم چوپانی آن سلمان باز در سال دیگری می‌بینیم باز درخت هلو شکوفه می‌دهد و باز صدای زنگوله گوسفندان امیر به گوش می‌رسد که قرار است بیابد دست زن جواش را بگیرد و با خود ببرد. قصه امیر و قصه پیر شالیار هر دو به نوعی شبیه عروج «مهریا متر» هستند، هنگامی که او سوار بر ارابه خورشید می‌شود و به آسمان می‌رود. جشن اردیبهشت هم می‌تواند بازآفرینی جشن آناهیتا باشد، الهه‌ای که همسر مهر بود.

آب، همواره در زندگی و فرهنگ ایرانیان مقدس و گرایی به شمار می‌رفته است. بی‌گمان شرایط زیست‌محیطی و مساله کم‌آبی در این گرامیداشت بی‌تاثیر نبوده. از آنجاکه بخش بزرگی از ایران دارای آب‌وهوایی گرم و نسبتاً خشک است، نیاز مردمان به آب و نوشیدنی‌ها و افسره‌های خنک، به‌ویژه در تابستان، آشکارا دیده می‌شود.

از سویی، به باور بسیاری از کارشناسان، معماری ایران یک معماری کاربردی است. به‌کارگیری شرایط طبیعی جغرافیایی برای برآوردن نیازهای زندگی، از اساسی‌ترین اصول معماری سنتی ایران به شمار می‌رود. یکی از جنبه‌های مهم تکنیک و اندیشه معماران ایران، که با خود آداب و فرهنگی نیز به همراه آورده، ایجاد بناهایی برای به دست آوردن و نگهداری یخ بوده است. همان‌گونه که آب‌انبار، مکانی برای ذخیره آب بوده، «یخچال» (=چاله یخ) نیز انباری برای تهیه و نگهداری یخ محسوب می‌شد.

پیشینه تاریخی یخچال‌ها

روشن نیست نخستین مردمانی که به اندیشه تهیه و ذخیره یخ به این شکل افتادند، چه‌کسانی بودند. در ایران نیز آگاهی چندانى از پیشینه تاریخی این یخچال‌ها تا دوران صفویه در دست نیست. تنها در سفرنامه جهان فراینر می‌توان ردپایی از دیرینه بودن این شیوه ذخیره‌سازی یخ را پیدا کرد. او که در قرن

یازدهم میلادی از ایران دیدن کرده، ذخیره یخ در ایران آن زمان را رسم متداول و دیرینهسال برمی‌شمرد و احتمال می‌دهد که همراه با مغول‌ها وارد ایران شده باشد. پس از او ژان‌شاردن، دانشمند و جهانگرد فرانسوی که در دوران حکومت صفویه چندین بار به ایران سفر کرده، از یخچال‌ها و طرز تهیه یخ در آنها سخن می‌گوید. در دوران قاجار (به‌ویژه دوران ناصری) بر تعداد و کاربرد این بناها افزوده شد؛ تا جایی‌که بخش مهمی از زندگی معیشتی و فرهنگ مردم ایران را شکل داد.

معماری یخچال‌ها

ساختمان یخچال عبارت بوداز: زمینی بزرگ با دیواری شرقی– غربی، چینه‌ای و بسیار بلند که در جنوبی‌ترین نقطه زمین برای جلوگیری از تابش آفتاب بنا می‌شد. جعفر شهری، تاریخ‌نویس و پژوهشگر تاریخ تهران قدیم در این‌باره می‌نویسد: «دیوارهای چینه‌ای بلند طولی به طول ۱۵۰ و ۲۰۰ ذرع و ارتفاع ۱۸، ۲۰ یا ۳۰ بار برده، آن را سایبان زمین شمالی مشرف به آن قرار داده، زمین مذکور را به عمق یک ذرع گود کرده، زمستان‌ها آن آب انداختند که در اثر برخورد نسیم به دیوار بلند و برگشتن آن، آب گودال تبدیل به یخ می‌شد.» در بخش شمالی دیوار که در زمستان به سبب مایل تابیدن آفتاب همیشه سایه بود، چالی در زمین به صورت استخر یا آبگیر می‌کنند و در کنار آن انباری در عمق زمین می‌ساختند. شهری در جایی دیگر نیز در این‌باره این‌گونه توضیح می‌دهد: «آبگیرها و دیوارهایی که به نسبت سرمایه و سرمایه‌گذاری می‌توانست تا هشت، ۱۰ یا ۱۵ فاصله‌هایی پشتر هم ساخته شود و در وسطشان انبار سروشیده‌ای به عمق ۱۰، ۱۲ متر... حفر و ساخته شود که یخ حاصل شده در آنجا داده بشود و فلسفه وسط قراردادن این انبارها این‌که از دو طرف بتوانند در آن یخ روانه نکنند.» دسته‌ای از این انبارها دارای سقف (ضربی آجری) و برخی دیگر بدون سقف بودند. چالهای که در آن یخ گرفته می‌شد «یخ چاوان» و انباری که یخ‌ها در آن روی‌هم تلمبار می‌شدند را «توپال» یا «پالچا» می‌نامیدند. به‌طور کلی برای ذخیره و نگهداری یخ، به نوع یخچال در ایران متداول بوده: یخچال کنبدی، که بر فراز چال یا مخزن مخروطی‌شکل آنها، یک گنبد بزرگ خشتی ساخته شده و بیشتر در حاشیه کویر مرکزی و نواحی شمال‌شرقی کشور بنا می‌شدند. یخچال‌های زیرزمینی؛ بیشتر در نواحی شمال مرکزی ایران مانند تهران و ساوه و مناطق شمال غرب مانند زنجان، همدان و تبریز ساخته می‌شد. بخش عمده‌ای از بدنه این‌گونه یخچال‌ها در داخل زمین بود. یخچال بدون طاق؛ بیشتر در اصفهان بنا می‌شده و دارای دیواری به ارتفاع ۳ تا ۵متر و به طول ۱۲متر بوده که در سمت شمالی آن یک استخر به عمق پنج تا شش مترمی‌ساختند.

چگونگی تهیه یخ در یخچال‌ها

ابوالقاسم خاکی‌نژاد، از اهالی قدیمی محله‌دروازه‌دولاب تهران، در رابطه با طرز تهیه یخ در یخچال‌ها می‌گوید: «هر یخچالی سه آب‌نما داشت که شب‌ها در آن آب می‌انداختند و به مرور طبقه به طبقه روی‌هم یخ بسته و ضخیم‌تر می‌شد؛ سپس به وسیله تهرایی آنها را به صورت چهار گوش قطعه می‌کردند و با سیخ ه‌لشان می‌داندند در گود یخچال که پر از حصیر بوده و روی یخ‌ها را هم باز حصیر می‌پوشاندند. این یخ‌ها روی‌هم جمع می‌شدند تا تابستان که کارگرا از پله‌های یخچال که به ۵۰، ۴۰ تا هم می‌رسیده پایین می‌رفتند و یخ‌ها را تکه‌تکه برای فروش بیرون می‌آوردند. در قسمت شمال دیوار یا چینه، زمین را به موزات دیوار تا یک متر بلکه بیشتر گود می‌کردند. آب نهر را به این جاری می‌کردند تا پر شود... شب که هوا سرد می‌شد، آب در آن بسته می‌شد و کارگرانی نیز بودند که پیوسته روی آن قشر بسته آب می‌پاشیدند که بیشتر قطور شود. بعد این قشرهای بسته یخ را شکسته و از دری که در کنار یخچال بود به توی گود یخچال می‌ریختند... تا گود یخچال از یخ پر شود. آن‌گاه در یخچال را می‌بستند تا قصل تابستان که گشوده می‌شد، تدریجاً طبقات رویی و سپس با پله خاکی که در کنار گود بود پایین می‌رفتند تا



بررسی معماری و کارکرد یخچال‌های تهران قدیم

یخ‌سازی با معماری تاریخی

یاسمین مجتهدپور

همه محتوای یخچال به مصرف می‌رسید. برای اینکه یخ تمام یخ‌چاوان‌ها بتواند به طرف توچال روانه شود، پایین هر دیوار بادگیر را دهانه داده، یخ‌چاوان‌ها را به هم مربوط می‌ساختند و این کار تا پر شدن توچال ادامه می‌گرفت...» شاردن در بخشی از نوشته‌های خود به نکته جالبی اشاره می‌کند: «برف بسیاری اوقات مانع کار می‌شود... هنگام بارش آن را می‌رویند و به دقت تمام دور می‌کنند. ذوب برف موجب آب شدن یخ‌ها می‌شود.»

فصل یخ‌گیری

در زمستان‌ها که ابتدای آن برای یخچال برج آذر بود، گودال‌ها را که قبلاً از خاک‌روبه و زواید انسانی و حیولی پاک کرده بودند، آب بسته... و برودت هوای شبانگهان موجب انجمادشان شده یخ طبیعی به دست می‌داد... در دی‌ماه نیز یخ می‌توانست به دست بیاید اما پس از آن، چون زمین رو به گرما می‌رفت -حتی در صورت رسیدن به نهایت سرما- امکان یخ‌گیری وجود نداشت.

یخچال‌های تهران

در تهران غیراز کوه‌های شمیران (در شمال شهر)، که برف آن هم از میانه‌های بهار شروع به آب شدن می‌کند، کوهی که در آن برف و یخ وجود داشته باشد، نبود. مگر آنکه به یخچال‌های طبیعی توچال دسترسی پیدا می‌کردند. بنابراین بهترین چاره برای مقابله با گرما، تهیه یخ مصنوعی در روزهای سرد پایانی و پاییز و اوایل زمستان، به‌ویژه شب‌های یخبندان، بود. -طبق آمار سال ۱۳۱۷ م- (ق برابر با سال ۱۲۷۸ ه.ش)، در تهران روی‌هم‌رفته ۲۴ یخچال وجود داشت. در محله دولت هشت یخچال، در محله سنگلج ۱۰ یخچال، در محله بازار دو یخچال و در محله چال میدان چهار یخچال وجود داشت. متأسفانه از شمار یخچال‌های خارج از باروی تهران آگاهی نداریم. در بیشتر نقاط تهران قدیم یخچال‌هایی (اغلب نزدیک دروازه‌های شهر) وجود داشت که در هر یک وظیفه تهیه و فروش یخ برای ساکنان محدوده خود را بر عهده داشتند. بیشترین سهم را دروازه دولاب و پس از آن دروازه‌های غار و خانی‌آباد و دوشان‌تپه داشتند. خاکی‌نژاد برخی یخچال‌های تهران را این‌گونه برمی‌شمرد: یخچال فیلی در انتهای خیابان مینا، یخچال حاج صمدپور در شهیاز، یخچال صدیار، یخچال اکبر دلال، یخچال سمره باقرآباد، یخچال بی‌سیم، یخچال ایستگاه قلهک و یخچالی که در محل کنونی ورزشگاه ۱۷شهرپور قرار داشت. از دیگر یخچال‌های قدیمی شهر می‌توان به یخچال مستوفی‌الممالک، معبرالممالک، حاجی‌آقامحمد، حاجی شیخ رضا، فنقه‌الملک و فرح‌آباد اشاره کرد.

پارک‌های محمدی

این پارک که با مساحتی حدود ۱۱هزار مترمربع در ضلع غربی خیابان خانی‌آباد (تختی)، به گونه‌ای زیبا و با تلفیقی از معماری مدرن و سنتی طراحی و بنا شده، از ۱۰ یخچال، در محله بازار دو یخچال و در محله چال میدان چهار یخچال وجود داشت. متأسفانه از شمار یخچال‌های خارج از باروی تهران آگاهی نداریم. در بیشتر نقاط تهران قدیم یخچال‌هایی (اغلب نزدیک دروازه‌های شهر) وجود داشت که در هر یک وظیفه تهیه و فروش یخ برای ساکنان محدوده خود را بر عهده داشتند. بیشترین سهم را دروازه دولاب و پس از آن دروازه‌های غار و خانی‌آباد و دوشان‌تپه داشتند. خاکی‌نژاد برخی یخچال‌های تهران را این‌گونه برمی‌شمرد: یخچال فیلی در انتهای خیابان مینا، یخچال حاج صمدپور در شهیاز، یخچال صدیار، یخچال اکبر دلال، یخچال سمره باقرآباد، یخچال بی‌سیم، یخچال ایستگاه قلهک و یخچالی که در محل کنونی ورزشگاه ۱۷شهرپور قرار داشت. از دیگر یخچال‌های قدیمی شهر می‌توان به یخچال مستوفی‌الممالک، معبرالممالک، حاجی‌آقامحمد، حاجی شیخ رضا، فنقه‌الملک و فرح‌آباد اشاره کرد.



پارک گل‌گل که یکی از بقایای دیوارهای تاریخی یخچال قدیمی در آن دیده می‌شود

هرگز هیچ ناراحتی ناشی از یخ -البته به شرطی که تمیز و نیالوده باشد- بین آنان ندیده‌ام. اما اروپاییانی که در اینجا زندگی می‌کنند... یخ در آنها باعث ناراحتی معدوی می‌شود...» مردم تهران (و اکثر شهرهای ایران) با یخ سرکه شیره و سکنجبین درست می‌کردند، یا در آب و شربت و دوغ انداخته و می‌خوردند. از توضیحاتی که شه‌ری درباره شیوه ساختن بستنی می‌دهد، می‌توان دریافت که یخ در بستنی‌فروشی‌ها نیز کاربرد داشته است. افزون بر اینها یخ، خواص پزشکی هم داشت: «... پاشنه پای دردگرفته را در آب آن نهاده بمالند... یخ را در کاسه بر خاکشیر مالیده شکر یا سکنجبین ریخته خاکشیر یخ‌مال درست کرده قبل از ناه برای دفع صفرا و خنک کردن جگر و گرم‌زدگی و التهاب می‌خورند و برای بند آوردن خون بینی آن را بر پیشانی و جلو سر می‌مالند...» خوردن آن را مسکن سموم و نشاننده عوارض دق و سل و سرطان می‌دانستند.»

بهداشت یخچال‌ها

نکته مهم در بحث یخچال‌های قدیم، بهداشت آنها، چه در مرحله تولید و نگهداری و چه هنگام فروش یخ است: ادوارد پولاک در این‌باره نیز گفته است «درست است که در پاییز آنها را پاک می‌کنند ولی این کار مانع آن نیست که روی کف یخچال قشر ضخیمی از مواد آلی باقی نماند... و این خود تأثیری زیانبار دارد، زیرا ایرانیان نوشیدنی‌های خود را در یخ خنک نمی‌کنند، بلکه تکه‌هایی از یخ را در آن می‌اندازند بسیاری از موارد اسهال خونی را می‌توان در اثر به کار بردن یخ آلوده دانست...» آب یخچال‌ها به غیر از یخچال‌های سرآب بقیه از آب ته جوی و آب باران و هرآب‌ها تامین می‌شد که از زواید و فضول همه‌چیز در آن‌ها یافت می‌شد... و با انجماد آب به صورت یخ درآمده بدون تغییرشکل در تابستان در اختیار مصرف‌کننده قرار می‌گرفت... تنها یخ صحیح و نسبتاً تمیز که یخ بلوریش می‌گفتند یخ وسط تابه «تکه‌های یخ» بود... (۱۳۷۱: ۴۷۸) آلودگی بعدی در شیوهی فروش و مصرف حاصل می‌شد. چراکه کارگران یخ‌ها را با کلنگ و دیلم می‌شکستند و با الاغ خورجین‌دار (یخ‌کش‌ها) به دست مردم می‌رساندند و آنها نیز یخ را روی زمین انداخته، گونی یا پارچه‌ای آلوده روی آن می‌نهادند تا موقع مصرف که تکه‌ای از آن را در ظرف آب یا شربت ... انداخته و بنوشند.

قیمت یخ

شاردن گزارشی از قیمت یخ در دوران صفوی به دست می‌دهد: «یخ را در ایران به خربار می‌فروشد که ۱۸ سو ارزش دارد و از دو قطعه یخ که هر یک به وزن ۶۰ لیور است تشکیل شده. خرده‌تکه‌های یخ به مردم می‌شکستند و با الاغ خورجین‌دار (یخ‌کش‌ها) به دست مردم می‌رساندند و آنها نیز یخ را روی زمین انداخته، گونی یا پارچه‌ای آلوده روی آن می‌نهادند تا موقع مصرف که تکه‌ای از آن را در ظرف آب یا شربت ... انداخته و بنوشند.

یخچال‌های تبریز
یخچال‌ها راباز به صورت شهری در این‌باره می‌گویند: «...فروش‌شان به صورت خرواروی و با قیآن تحویل شده، خرواروی یک قران به فروش می‌رسید... یخ‌کش‌ها آنها را بار الاغ و کاری نموده می‌بردند... آنها که نزدیکی یخچال‌ها بودند، مستقیماً از خود یخچال می‌خریدند چه با پولی که می‌دادند می‌توانستند بیش از سه‌برابر یخ دروگرفت در دریافت بکنند و گاری‌دارها به (باتوق)‌های خود می‌دادند... خود یخچال‌ها که ده تا بیست-سی جریب زمین راز بر پوشش احداثات خود از آبگیر دیوارهای آنجانی... و انبار و حصار حد و غیره داشتند، سالی ۱۵،۱۰ تومان و بزرگ‌ترین‌شان دو شکر ۲۰ تومان اجاره داشت می‌شدند.»

شغل‌های مرتبط با یخچال

یخچال و فعالیت‌های مرتبط با آن به ساخته شدن شغل‌هایی در تهران و دیگر نقاط کشور نیز منجر شده بود، که از آن جمله می‌توان به شغل «یخچالی» که به رییس، صاحب یا مستاجر یخچال گفته می‌شد و یخچالیان که مراقبت و نگهدایی یخچال را برعهده داشت اشاره کرد. یخچال‌دار نیز به بستن آب در زمین‌های یخچال برای یخ‌زدن و ریختن قطعات یخ‌بسته در گودال‌های یخچال و نگهداری آن اشتغال داشت. یخ‌کش: یخ‌ها را از یخچال بار کرده و به کاندلارها و افراد می‌فروخت. طبق سرشماری سال ۱۳۰۱ (ه.ش) ۲۰ نفر در تهران به شغل یخ‌کشی اشتغال داشتند. الاغ‌داران نیز کسانی بودند که به یخچال رفته مقداری یخ در جوال‌های خود بار کرده و با یخ‌کنکشی که همراه داشتند قطعه‌ای یخ تحویل مردم داده، پولش رامی‌گرفتند.

فرهنگ و اصطلاحات

احداث این بناها، مصرف یخ و ایجاد مشاغل مربوطه، به مرور اصطلاحاتی را نیز وارد زندگی و گفتمان مردم تهران کرد. از جمله عباراتی مانند: «یخ کنی الهی»، به آنها که حرف بی‌جا و سخن نامربوط به زسان می‌آوردند، گفته می‌شد در معنی بمیری، سرد بشوی، و دیگر «چه یخ، چه خنک» باز در همان احوال. «چه دهن یخی داری» که به سرد حرف بزن‌ها و بی‌مه‌زاها گفته می‌شد... «یخ کنم واست» که به مسخره بمیرم واست، می‌آمد و دیگر «ادم رفتن» که به می‌زدها و ناپخته‌گوها و شوخی خنک بکن‌ها شاملشان می‌شد... «یخدان» که مخالف نمکدان آورده می‌شد... «مٹ یخچال می‌مونه» که به اتاق و کرسی سرد و آدم‌های سردمزاج ... گفته می‌شد. «کسبه‌ای را هم که مشغول به کاری شده، مایوس می‌شدند، «یخشان گرفت» می‌گفتند و به همین‌گونه کسانی را که در مجلس می‌خواستند عرض اندام کرده، چهره نکرده «دمق» می‌شدند...

مرمت ارگ ساسانی شهرستان انار با آجرهای جدید

محمدرضا نسب‌عبدالهی

■ بخش‌هایی از ارگ ساسانی شهرستان انار واقع در شمال استان کرمان با آجر مرمت شده است. این ارگ بزرگ که دارای ۹ برج است و در مرکز این شهرستان قرار دارد، چند ماهی است که در حال مرمت است. محسن پورمنصورآبادی، مسئول نمایندگی میراث فرهنگی و گردشگری در شهرستان انار درباره استفاده از مصالح غیراصولی در مرمت این بنا به شرق گفت: «هن اطلاع‌ی ندارم.» وی در پاسخ به این پرسش که چگونه شما به عنوان مسوول نمایندگی میراث فرهنگی این شهرستان از مرمت بنایی که در مرکز شهر قرار دارد، اطلاع‌ی ندارید، گفت: «پروژه‌ها ناظر و کارشناس دارد و ما در بحث نظارت نمی‌توانیم دخالت کنیم.» این‌مقام میراث‌فرهنگی از ادامه گفت‌وگو و پاسخ دادن به پرسش‌ها خودداری کرد.

در معماری خشتی نباید از آجر استفاده کرد

علیرضا جعفری‌زند، باستان‌شناس درباره استفاده از مصالح امروزی در مرمت بناهای تاریخی به شرق گفت: «سا مصالح امروزی را در مرمت به کار می‌گیریم ولی این دانسته است، یعنی باید بر اساس شیوه و اسلوب معماری از مصالح مقاوم‌تری استفاده کرد ولی این نباید به اصالت بنا صدمه زند یعنی باعث بشود که اصالت بنا را زیر سوال ببرد.» به گفته این باستان‌شناس، روند مرمت که در حال حاضر در ایران انجام می‌شود «یک روند غیراصولی و غیرعلمی» است که برای انجام آن مطالعات علمی صورت نمی‌گیرد و «اغلب بین بیمان کار و میراث فرهنگی قرار دادهایی بسته می‌شود و افراد غیرمتخصص، بناهای درجه یک را تحت عنوان مرمت، بازسازی و نوسازی می‌کنند.» ارگ تاریخی شهرستان انار هم‌اکنون توسط یک معمار محلی که تنها بازمانده از نسل قدیمی معماران این منطقه است در حال مرمت است و در هوای هفت الی هشت درجه زیر صفر نیز این مرمت که عمدتاً استفاده از روکش کاهگل است، ادامه دارد. به گفته کارشناسان استفاده از روکش کاهگل در مرمت در چنین هوای سردی، بعدابعات شکسته‌شدن آن می‌شود. جعفری‌زند همچنین گفت: «هر یک معماری خشتی نباید از آجر استفاده کرد



چون این آجر باعث می‌شودان معماری خشتی یا آجرهای قدیمی تحت‌الشعاع بارش بگردد و این غیراصولی است.» وی بر همین اساس، استفاده از آجر در مرمت قسمت بالایی یکی از برج‌ها و دیوارهای این ارگ را غیراصولی خواند و افزود: «قطور یک بنای محلی می‌تواند عوامل تخریبی یا فرسایشی در بنا را بسنجد و بر اساس آن بخواهد بنا را ترمیم بکند...» به گفته جعفری‌زند مرمت این بنا به یک «اسب‌شناسی دقیق» احتیاج دارد و یک معمار محلی نمی‌تواند این کار را انجام بدهد.

ارگ انار در دوره ساسانی شکل گرفته است

ایسن باستان‌شناس که ایسن ارگ را از نزدیک دیده است، درباره هویت آن گفت: «این بنا در دوره ساسانی شکل گرفته و در دوره اسلامی تکمیل شده است، یعنی مجموعه‌ای از دوران‌های مختلف را در خودش دارد، دقیقاً مثل همان حالتی که ارگ م داشت.» علیرضا جعفری‌زند افزود: «باید روی این بنا اول طرح مطالعاتی انجام بگیرد و بعد طرح مرمتی انجام شود ولی معمولاً این اتفاق نمی‌افتد یعنی به بازپیرایی و نوسازی بنا بعد از سازند» وی گفت: به متأسفانه بیشتر مخرب است تا سازنده.» وی گفت: «متأسفانه این بنا مورد مطالعه قرار نگرفته است ولی به طور کلی این بنا بنایی است که بعد از دوره اسلامی، کاربری‌های مختلفی پیدا کرده است که یکی از آنها قلعه است که مورد استفاده مسکونی قرار گرفته است و برخی از الحاقات آن خیلی متاخر است.»

تجاوز به حریم ارگ

این ارگ از سه طرف به خیابان و از یک طرف به پارک محدود می‌شود. شهرداری انار به تاگی در کنار این ارگ اقدام به نصب وسایل ورزشی و وسایل بازی کرده است شهرداری همچنین در کنار یک برج دیگر این ارگ در بلندترین نقطه آن اقدام به ساخت محوطه جوی کوچک کرده و قصد دارد آن را به یک دریاچه مصنوعی کوچک تبدیل کند. همچنین در حال حاضر مقابل برج اصلی و در ورودی این ارگ یک ساختمان بلند مسکونی در حال احداث است که ارتفاع آن از ارتفاع برج‌ها فراتر رفته و ارگ را تحت‌الشعاع قرار داده است.

چرایی نامگذاری انار

شهرستان انار که در فاصله ۲۰۷ کیلومتری کرمان و ۱۴۰ کیلومتری یزد قرار گرفته، دارای بیش از ۲۵ اثر ثبت‌شده تاریخی است که اغلب آنها در حال فرسایش و نابودی هستند. از جمله این آثار تاریخی می‌توان به «خانه ابوالحسن خان، کاروانسرا، مقبره بشر خانی، یخدان، قلعه بیاض، قلعه دادودآباد، گنبد تاریخی امامزاده محمد صالح(ع)» و... اشاره کرد. در مورد نام این شهر، روایت‌های مختلفی وجود دارد. در یکی از معتبرترین این روایت‌ها که در کتاب «وجه تسمیه شهرهای ایران» آمده، دلیل این نام‌گذاری این‌گونه نوشته شده است: «به علت وجود آتشکده در این منطقه، اعراب به آن نام نزار (آتش) دادند که به مرور الف رینت به اول آن اضافه شد و به انار تبدیل شد.» گفته می‌شود نام قدیم انار در دوره پیش از صفویه، به نوشته گای لسترنج نویسنده کتاب «جغرافیای تاریخی سرزمین‌های خلافت شرقی»، ولایت روان بوده که شامل شهرهای «پان، اذکان و اناس» می‌شده است.