

بنای تاریخی یخچال بافران

بنای یخچالهای سنتی از نمونه های بسیار جالب در شهرهای ایران است که بارواج یخچالهای برقی به نابودی کشیده شده است. در ساختمان آنها از تمامی مصالح موجود در نزدیکترین محل ساخت و ساز و بویژه خشت و گل و ساروج استفاده شده است. از خشت و گل نه تنها به دلیل فراوانی آن بلکه به دلیل اینکه بهترین عایق گرما از بیرون به درون و سرما از درون به بیرون است استفاده می شده است. سنگ در پایه های یخچال و آجر در طاقها به کار برده شده و با کاهگل آن را پوشش می دادند. هر یخچال از سه قسمت تشکیل شده است: دیوار طویل سایه انداز، حوضچه های تهیه یخ و مخزن یخ. ورودی مخازن معمولاً "درجدار حوضچه های تولید یخ قرار داشته اند و با سطح شیب دار برای انتقال آسان یخ به حوضچه ها مرتبط می شدند. خروجی نیز در مقابل ورودی وجود داشت. دیوار گودال یخدان را معمولاً از سنگ و آجر می ساختند و با کاهگل اندود می کردند. حجم یخدان حدود 290 متر مکعب است. جداره ها و ته قسمت کاجی شکل توخالی که از یخ پر شده با آجر فرش شده است. سقف مخروطی شکل یخچالها گاهی صاف اما اکثر پلکانی شکل است تا مرمت و بازسازی بیرونی آن آسانتر انجام گیرد. قسمت پایه آنها گاه با آجر و زمانی با خشت ساخته شده که با کاهگل پوشانده شده است. این نوع مصالح با جلوگیری از تبخیر به خنک شدن درون یخدان کمک می کنند. ضخامت دیوارهای یخدان در قسمت پایه حدود 3.5 متر است در قسمت بالا کمتر است.

کارای دیوارهای بلند و ضخیم که در جنوب حوض های تهیه یخ با خشت و گل ساخته شده اند این است که از تابش نور خورشید جلوگیری و ایجاد سایه کند. بلندی این دیوارهای سایه انداز از 6 متر تا 10 متر و گاه بیشتر بوده است. این یخچالها در تابستان مورد استفاده ساکنان شهرها و آبادی های حواشی کویر بوده است.

آب قناتها که تنها تامین کننده ی آب شهرها و روستاهاست در زمستان در حوضچه ها به یخ تبدیل میگردید و با نگه داری آن در درون یخدان برای تهیه ی نوشیدنی های خنک در فصل گرم سال استفاده می شد یخچال های سنتی ایران در مناطقی پراکندگی جغرافیایی دارند که تابستان های بسیار گرم و سوزان و زمستانهایی با حداقل 20 روز یخبندان داشته اند کوشش مدیران و کارکنان یخچالهای سنتی برای این بوده است که همیشه از آب شیرین برای تهیه ی یخ استفاده کنند چون آب شور به آسانی یخ نمی بندد و یخ آن نیز قابل مصرف برای نوشیدن نیست ساختن یخ و جابه جایی آن در روزهای سرد زمستان به 2 تا 4 نفر نیروی انسانی نیاز داشت آب را به

عمق حدود 10 تا 20 سانتی متر داخل حوضها می کردند و گاهی با پاشیدن آب بر روی یخها به ضخامت آن می افزودند و ضخامت دل خواه به دست می آوردند پس از آن قشر، یخ را با کلنگ می شکستند و به وسیله ی قلاب و ریسمان به داخل چاه یخچال خالی می کردند.

پس از یخ زدن کامل و انباشته مخزن از یخ روی آن را با خشت خام و کاهگل می پوشاندند و درهای ورودی آن را می بستند. با شروع فصل سرما خشت ها را از روی یخ ها بر میداشتند و از آن استفاده میکردند.

حمل یخ از یخچالها به شهرها و روستاها به وسیله ی الاغ و درون جوالی مخصوص که از موی بز تهیه می شد صورت می گرفت موی بز با جذب رطوبت یخ ها منبسط میشد و مانع نفوذ گرمای فضای بیرون به داخل جوال می شد. ساختار یخچال های اصفهان از جمله بافران بسیار ساده است. یک دیوار سایه انداز و یک گودی با عمق حدود 4 الی 5 متر که از خاک برداری برای بنای دیوار سایه انداز استفاده شده است به موازات دیوار گودی ایجاد می شد. حوضچه های یخ سازی با حوضچه های نگه داری تفاوتی ندارند. بعد از آن که چال یخ دان را پر از یخ میکردند و روی آن را با مقدار زیادی کاه می پوشاندند تا حرارت هوا باعث ذوب آن نشود در کلیه ی یخچالهای سنتی اتاقکی در محل خروجی یخ برای توزین یخ قرار داشته است.

ارتفاع دیوارهای سایه انداز یخ چال بافران که در امتداد مزرعه کچوئیه است به 5 الی 7 متر میرسد حوضچه های تهیه یخ در مجاورت دیوارها و نزدیک به مزرعه کچوئیه و استخر آن قرار دارد در زمستان با ایجاد کانال آب را به درون حوضچه ها هدایت می کردند و پس از یخ زدن آن را به درون یخ دان و چاله مخروطی شکل یخچال میریختند. دیوارها و سقف یخچال بافران به وسیله خشت و کاهگل به تازگی پوشانده شده است که این مصالح بهترین عایق برای جلوگیری از ورود گرما به داخل و خروج سرما از درون به بیرون است .

منبع : <http://naeinnama.blogfa.com>