

مجله ایران مهر | شماره ۱۲ | تیرماه ۹۵

مجله ایران



باضمیمه

غذاهای محلی ایران

فهرست مطالب

- ۵ سفره آذری ها طعم گیاهان بهاری می گیرد/ از آش دوغ تا دلمه
- ۶ طعم شیرین رسته تا عطر آش دوغ: اردبیل دیار طعم های شگفت انگیز
- ۷ رنگینک پای ثابت سفره بوشهری ها/ طبخ غذاهای متنوع با ماهی و میگو
- ۹ بریانی معروفترین غذای محلی اصفهان/ گوشت ولوبیا غذای سنتی مناسبتی
- ۱۱ «بزی بر ساق»: سوغاتی از ایلام
- ۱۲ آشنایی با سوغات چهارمحال و بختیاری/ از پولکی تا کز بلداجی
- ۱۳ سفره رنگارنگ غذاها و سوغات خراسان جنوبی/ از «زعفران» تا «قورت»
- ۱۴ طعم غذاهای هندی و لبنانی را در خوزستان بچشید
- ۱۵ غذاهای محلی استان سمنان/ یک دنیا طعم و رنگ یک دنیا خاطره
- ۱۷ غذاهای سنتی سیستان و بلوچستان ریشه در باور و طبیعت دارد
- ۱۹ شیرینی های سنتی قزوین لذت بخش محفل ایرانی ها
- ۲۱ سوهان هایی که ره آورد سفر به قم است
- ۲۲ غذاهای محلی کهگیلویه و بویراحمد برآمده از دل طبیعت
- ۲۴ میهمانی بر سفره گیلانی ها با طعم «باقالی قاتوق» و «لُونگی»
- ۲۵ سفری خوشمزه به دیار «فلک الافلاک»/ گردشگری به صرف آش و نان محلی
- ۲۶ طعم غذاهای سنتی مازندران زیر زبان خلیج نشین ها/ ثبت ملی غذاها
- ۲۷ سفره رنگین غذاهای سنتی استان مرکزی/ طعم خوشایند و روش طبخ سالم
- ۲۹ غذاهای اشتها آور محلی هرمزگان/ طعم هندی غذاها
- ۳۲ «سرداشی» کباب مخصوص هگمتانه/ در سفر به همدان چه غذای سنتی بخوریم
- ۳۳ یزد شهر سوغات و خوراکی های متنوع
- ۳۶ آژیر بحران آب در هگمتانه به صدا در آمد/ اعلام وضعیت قرمز در همدان
- ۳۹ پرسه در قبرستان برای لقمه ای نان/ دلم می خواهد دکتر شوم
- ۴۰ بررسی بحران زیست محیطی خزر
- ۴۲ تلخ و شیرین دریاچه نمکی «ارومیه»/ چنان نماند، چنین نیز نخواهد ماند؟
- ۴۸ قطب گیاهان دارویی ایران در معرض نابودی
- ۵۰ روزگار سخت عروس خوش نقش و نگار دنا/ تاج قیصر به یغما می رود
- ۵۱ زنجیر مسی بر گردن مادر طبیعت/ خاتون آباد زیر غبار سربی جان می دهد
- ۵۴ طرح یوز ۱۰×/ پایان کشتار یوز پلنگ یا آغاز چالشی جدید
- ۵۶ کرمان در اندیشه سرچشمه های بهشت آباد/ کاهش شدید منابع آبی
- ۵۷ کویر در رویای «خزر»: فاجعه ای در راه است
- ۶۱ دست خالی خراسان جنوبی برای حفاظت از یوز پلنگ ایرانی



شناسنامه مجله

□ مدیر مسئول: علی عسگری

□ شورا ی سردبیری: سید امیرحسن دهقانی،
محمدسجاد رحمانی، محمد عکاف

□ دبیر تحریریه: صدیقه حسینی

□ مدیر هنری: محبوبه عزیزی

با تشکر از: دبیران استانی خبرگزاری مهر و
سرپرستان ۳۱ استان خبرگزاری مهر

شماره تماس: ۳۳۰۵۱۱۹۰

پست الکترونیک: Township@mehrnews.com

آدرس: ایران، تهران، خیابان استاد نجات الهی،
کوچه بیمه، پلاک ۱۸

علاقه مندان می توانند مقالات و مطالب خود را برای
مجله ایران مهر ارسال کنند

غذاهای محلی

۴



جامعه ایران

۳۵



فهرست مطالب

فرهنگ و هنر ایران

۶۳



- ۶۴ طمع دلایان به ذخیره فرهنگی اردبیل / کتب تاریخی در خانه‌ها می‌پوسد
- ۶۶ بازیگری که در «شهر خوبان» نمی‌خندد / اودود از سختی زندگی می‌گوید
- ۶۸ از راه هموار عاشقی تا بی‌توجهی مسئولان / وقتی متفاوت بودن معنای شود
- ۷۱ چانه‌زنی برای عصاره تلاش هنرمند / اقتصاد هنر در اردبیل عقیم است
- ۷۲ خلاقیتی که در حجره دومتری زنده شد
- ۷۳ سوسوی چراغ آیین‌های بومی در جشنواره «تیرنگ»
- ۷۴ سوسوی چراغ یادمان‌ها روشن می‌شود / شروه؛ پایه‌گذار آموزش نوین نقاشی
- ۷۵ طنزی تلخ با چاشنی تفکر / هنرمندی که هم‌شهریانش او را نمی‌شناسند
- ۷۷ فقر سرانه فرهنگی در شهرستان ۴۵۰ هزار نفری / یک کتابخانه برای ۵۰ هزار نفر

میراث ایران

۷۹



- ۸۰ سرنوشتی تلخ در انتظار مدرسه قدیمی «فروغ» رو به افول است
- ۸۲ «خانه تدین» در وضعیت قرمز / برج‌هایی که بر قامت تاریخ ساخته می‌شوند
- ۸۳ «مار سرخ» ساسانیان ۵ سال دیگر به یونسکو می‌رود
- ۸۴ باشکوه‌ترین کاخ ساسانیان در انتهای جاده غربت
- ۸۵ تیشه بر قامت ۴۰ هزار ساله سنگ‌نگاره‌های تیمره / تاریخ زیر تیغ بولدورها
- ۸۶ چند قدم تا نابودی کهن‌ترین دخمه یزد باقی است / روزگار فراموشی دیلم
- ۸۷ مشکلات میراث دوران تیموری یزد تمامی ندارد / روزهای حیرانی «میرجماق»
- ۸۸ ناگفته‌های مادر سیاهپوش بل‌های تاریخی؛ به فریاد فرزندان کشکان برسید

اقتصاد ایران

۹۰



- ۹۱ «ویلا» به جای «برنج» و «چای» سبز می‌شود / انتشار جدول درآمد سالانه
- ۹۳ ۳۰۰ روز کار بدون مزد در معادن / ۲۴ معدنچی در فهرست اخراج
- ۹۵ بهار فرش لری به خزان نشست؛ دلایان دست‌رنج قالیبافان را «دار» زدند
- ۹۶ پالایشگاهی که «وعده» پالایش می‌کند؛ سال به سال دریغ از پار سال
- ۹۷ تجارت «آرایش غلیظ» بیشترین سهم از کالاهای قاچاق در گیلان
- ۹۸ راه آهن حلقه مفقوده توسعه استان بوشهر / اتصال ریلی خلیج فارس تا خزر
- ۹۹ روزگار برزخی میوه بهشتی؛ لیموی ترش به کمک خرما می‌شیرین می‌آید
- ۱۰۱ شوک بزرگ اقتصادی به ورامین / فرصت شغلی ۳۰۰ نفر در آستانه انحلال
- ۱۰۲ کشت گندم و برداشت بدهی / فرار بیمه‌ها از پرداخت خسارت به کشاورزان
- ۱۰۳ ماجرایی یک سد و دور رئیس‌جمهور؛ پشت پرده تعطیلی «معشوره» چیست
- ۱۰۴ همه مشکلات امن‌ترین مرز زمینی ایران؛ مهران پشت خط رونق اقتصادی ماند

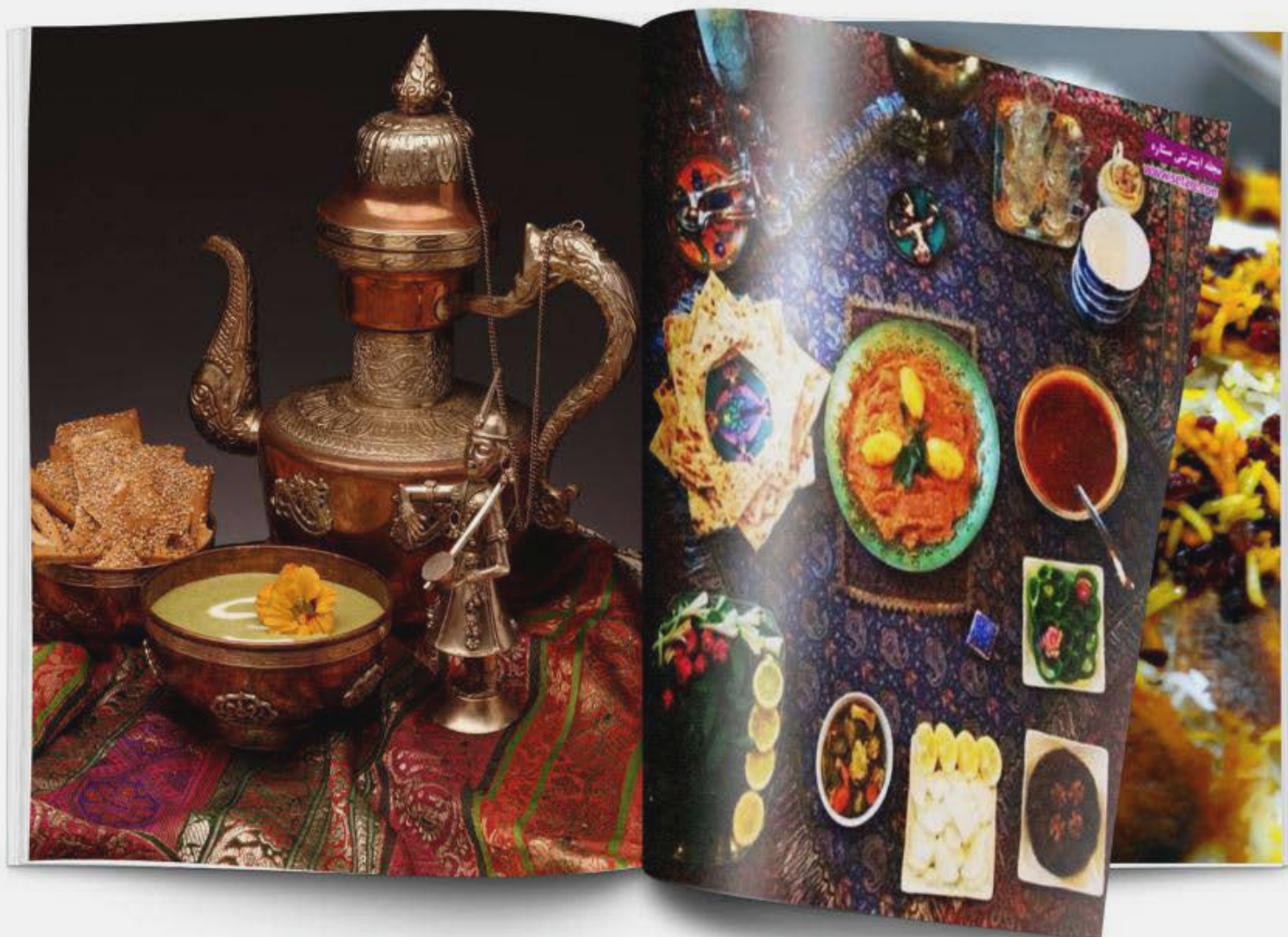
می‌گویند بخشی از هویت فرهنگی هر قوم و کشوری مربوط به غذاها و آداب و رسوم خاص پخت‌وپز آن منطقه می‌شود به گونه‌ای که بسیاری از کشورهای کم‌تر شناخته‌شده از همین ظرفیت برای شناساندن خود به جهان استفاده کرده‌اند تا پای گردشگران و توریست‌ها را به کشور خود باز کنند.

ایران کشوری سرشار از دیدنی‌ها و جاذبه‌های طبیعی، باستانی، تاریخی، زیارتی و تفریحی است ولی شاید یکی از مهم‌ترین خصوصیت‌های اقوام مختلف ساکن در آن تنوع غذایی است که هماهنگی بسیاری با نوع منطقه و سبک زندگی آن‌ها دارد.

از شمال گرفته تا جنوب و از غربی‌ترین منطقه تا شرقی‌ترین آن در گوشه و کنار ایران می‌توان سفره‌ای گستراند و در از انواع غذاهای محلی از باقالی قاتق و لونگی گیلان گرفته تا خورش خلال و دنده کباب کرمانشاه، غذاهای جنوبی با آن طعم و مزه بی‌نظیر و آش‌ها و شیرینی‌ها متنوع آذری زبان‌ها با طعم گیاهان بهاری چید که نشان از ذوق و سلیقه کدبانوی ایرانی را دارد. آشپزی ایرانی بسیاری از غذاهای کشورهای حوزه خاورمیانه همچون ترکیه، ارمنستان، گرجستان، آذربایجان و عراق و... را تحت تأثیر قرار داده است.

خورش‌ها، آش‌ها و شیرینی‌های سفره‌های ایرانی نشان می‌دهد که به‌طور سنتی زنان این دیار با شناختی دقیق از مواد غذایی و خواص مواد، آن‌ها را باهم ترکیب می‌کنند، بخشی از هنرمندی کدبانوهای ایرانی را در ضمیمه این شماره مجله «ایران‌مهر» مرور می‌کنیم.

نگاهی به سوغات و غذاهای محلی استان‌های مختلف ایران



سفره آذری ها طعم گیاهان بهاری می گیرد/ از آش دوغ تادلمه



آذربایجان غربی یکی از مکان‌های مستعد از نظر رویش گیاهان وحشی است بطوری که در حال حاضر بیش از صد نوع گیاه خوراکی، دارویی و صنعتی در استان آذربایجان غربی به صورت سنتی برداشت و مورد استفاده قرار می‌گیرد.



سکینه اسمی

یلمیک، شنگ، قازایاغی، بولاغ اوتی، مندی، دوه دابانی، کنگر، جعفری کوهی، ریواس، اسفناج وحشی، کهلیک اوتی، گندله، سولان، نعنای کوهی، موسیر، قارچ کوهی، پونه و... از جمله گیاهان خوراکی هستند که همه ساله وارد بازار مصرف می‌شوند. غذاهای مختلفی از جمله انواع آش به خصوص آش دوغ، دلمه از گیاهان کوهی در این منطقه توسط زنان پخته می‌شود

را با ادویه، رب گوجه فرنگی و کمی ماست می‌پزند و مخلوط حاضر را در برگ مو می‌پیچند، از دیگر دلمه‌ها می‌توان به دلمه کلم و بادمجان نیز اشاره کرد.

خوراک خوشمزه قفقازی

مردم استان آذربایجان غربی معمولاً غذاهای گوشتی را با ترشی مصرف می‌کنند. از جمله این ترشی‌ها می‌توان به ترشی مخلوط، ترشی لپته و ترشی هفته بیچار اشاره کرد. گاتخ شورباسی (آبگوشت ماست) و قورت شورباسی (آبگوشت کشک) و چهمجه (غذای محلی در شهرستان نقده (سلدوز) که با برنج گوشت غاز و یک گیاه صحرایی به نام اولیک تهیه می‌شود. یارما آشی و یارما شورباسی (آش و شوربای بلغور) از دیگر غذاهای مرسوم و محلی این استان است. همچنین در شهرستان‌های خوی و ماکو کله‌جوش با گیاه محلی که در بهار می‌روید و به نام گز نام دارد می‌پزند که خیلی خوشمزه است البته آب ماهیچه لپه برنج و بلغور، پیاز و نعنای و سیرداغ دیگر مخلفات این غذا است. یک غذای مجلسی هم که دیگر در مهمانی‌های ارومیه جای خودش را پیدا کرده خوراک خوشمزه قفقازی است.



طعم واقعی کباب

اصلی‌ترین غذای شهر خوی از دیرباز کباب خوی است که برای چشیدن طعم اصل کباب خوی باید خود را به بازار قدیمی خوی رساند تا طعم واقعی کباب اصل خوی را تجربه کرد.



با انواع غذاهای محلی آذری‌ها بیشتر آشنا شوید

کنگرخورشه: کنگر کوهی را تمیز کرده، آن را تفت می‌دهند و به آن آلبیمو، رب گوجه فرنگی، گوشت و ادویه اضافه نموده و با هم می‌پزند. خورش آق ماش: ماش را با گوشت، زعفران، رب گوجه فرنگی و ادویه می‌پزند و به آن سیب زمینی سرخ کرده اضافه می‌کنند. گزلمه: از ماست چکیده، نعنای خشک، تخم مرغ و سیر تهیه می‌شود. دلمه برگ مو: برنج، لپه، گوشت، تره و انواع سبزی معطر



آش دوغ و کوفته پای ثابت سفره آذری‌ها

این آش از معروف‌ترین آش‌های آذربایجان است و از نخود، برنج یا بلغور، تخم مرغ، آرد، دوغ و سبزی‌های معطر تهیه می‌شود. از دیگر آش‌های معروف می‌توان به اماج آش (که در موقع سرما خوردگی آن را می‌پزند)، آش بلغور و آش رشته اشاره کرد. کوفته مرغ: از گوشت فیله مرغ، لپه، ادویه، تخم مرغ، سبزی مرزه و تره، گردو، پیاز داغ و آرد تهیه می‌شود.



کلانه خوراکی لذیذ در مهاباد

نمی‌شود گفت کلانه غذا است یا یک جور نان، ولی به هر حال بسیار لذیذ و خوشمزه است. این غذا با این که بسیار ساده است و از مواد اندک تهیه می‌شود بسیار لذیذ و عصرانه ای کامل به حساب می‌آید. مزه آن چیزی شبیه کوکوی تره است و به همراه ماست طعمی بی نظیر دارد و مزه پیاز و پیازچه هم نمی‌دهد.



طعم شیرین رسته تا عطر آش دوغ؛ اردبیل دیار طعم‌های شگفت‌انگیز



در گستره ۱۰ شهرستان اردبیل طعم‌های مختلفی در آشپزخانه‌های زنان اردبیلی شکل می‌گیرد. ثمره آمیختگی مطلوب مواد غذایی با طعم عشق و محبت غذایی است که هر مهمان اردبیلی را شیفته کدبانوگری بانوان اردبیلی ساخته است.



ونوس بهنود

در بین تمامی اقوام ایرانی بانوان آذری به واسطه دقت نظر در طعم دهی غذا و ترکیب مناسب مواد غذایی لیست قابل توجهی از غذاهای محلی را در طول دهه‌ها به وجود آورده‌اند. تا جایی که می‌توان انواع غذاها با طعم‌های ترش و شیرین و شور و ملس در غذاهای محلی اردبیل تجربه کرد.

رسته شکلات ۱۰۰ ساله اردبیل

یکی از غذاهای کمتر شناخته‌شده اما قدیمی اردبیل شکلات محلی به نام رسته است. رسته ترکیبی از شیر، شکر، گلوکز، کره طبیعی، خامه مخصوص سرشیر، مغز گردو و کاکائو است. شاید بتوان گفت جزو نادر شکلات‌هایی است که در تولید آن از آرد استفاده نمی‌شود. موسی خدایی که به تنهایی نسبت به احیای این غذای سنتی اقدام کرده است گفت: فرآیند پخت و تهیه این شکلات که نزدیک به ۲۴ ساعت زمان نیاز دارد و باید در هر لحظه از پخت حواس جمع باشی و از کار نرنزی و گرنه چیزی که دستت را می‌گیرد رسته نیست.

وی افزود: در دیگ مسی شیر و شکر و گلوکز و خامه جوشانده می‌شود و به حدی که شیرینی پز تشخیص بدهد قوام آن در میانه راه امتحان خواهد شد. این امتحان با آب سرد و بر اساس تکنیک‌های خاصی است که فوت‌های کوزه‌گری این صنعت را تداعی می‌کند. بعد از جوشیدن به حد کفایت و تغییر رنگ به قهوه‌ای، مخلوط از روی حرارت برداشته‌شده و سرد می‌شود. اینجا مرحله اضافه کردن کره طبیعی، کاکائو و گردو است.

به گفته خدایی در نهایت بعد از آنکه مخلوط آماده در قالب‌های فلزی ریخته شد با دستگاه برش کاملاً سنتی برش خورده و آماده مصرف می‌شود.

این شکلات در کوچه عارف اردبیل به فروش می‌رسد و می‌توان گفت تنها و اصلی‌ترین شکلات محلی اردبیل است.

قره حالوا سوغاتی به یادماندنی اردبیل



غذای سنتی دیگر در اردبیل که بیش از سایر هم‌تایان خود شناخته‌شده است، قره حالوا است. بطوریکه به لحاظ پیدایش و چه به لحاظ پخت منحصر به فرد بوده و در هیچ جای کشور پخت آن مرسوم نبوده و به عنوان غذای سنتی اردبیل آوازه جهانی دارد.

اسماعیل عزیزی که خود نسبت به تهیه و تولید این غذای سنتی اقدام می‌کند، با بیان اینکه این غذای محلی نزدیک به ۹۰ سال است در خانواده‌های اردبیلی پخت

می‌شود، تصریح کرد: ترکیبات قره حالوا شامل آرد، جوانه گندم، آب، کره، ادویه‌جات و عصاره عسل طبیعی است. وی افزود: در گذشته حلوای سیاه در کنار خیابان و صرفاً در میدان عالی‌قاپو و در خود اردبیل فروخته می‌شد به طوری که حتی شهرستان‌های دیگر استان اردبیل حلوای سیاه ندارند و مثلاً نمی‌توان در نمین یا مشگین شهر حلوای سیاه پیدا کرد.



چرا که آش دوغ جزو ساده‌ترین آش‌های سنتی اردبیل است که به سادگی در عرض یک ساعت آماده شده و روی سفره چای خوش می‌کند. اما خیلی‌ها نمی‌توانند آش دوغ عمو حسین را بپزند آن‌ها به دلیل فوت‌های کوزه‌گری که در پخت آش به مواد اولیه اضافه می‌شود.

پیچاق قیمه و پذیرایی از مهمانان ویژه

یکی از غذاهای ویژه مهمان در اردبیل پیچاق قیمه است که با مهارت خاصی توسط بانوان کدبانو پخته می‌شود. پیچاق قیمه خورشتی است که همراه برنج دم کش شده مصرف می‌شود و به دلیل ترکیب منحصر به فرد آن طعم و عطر بی‌نظیری دارد.

یکی از بانوان اردبیلی ترکیب این خورشت را شامل گوشت بدون چربی، پیاز سرخ شده، بادام خال شده، تخم‌مرغ، آبلیمو و نمک و فلفل عنوان کرد.

قیمه بسته به ترکیب مناسب این مواد دارد، تصریح کرد: در عین حال که پخت این خورشت ساده و در زمان کوتاهی انجام می‌شود اما لازم است با انتخاب ترکیب مناسبی اصول پخت آن رعایت شود.

یکی از کارشناسان تغذیه اردبیل نیز با تأکید به موادی که در ترکیب حلوای سیاه به کار می‌رود این غذا را حاوی ویژگی‌های درمانی بی‌نظیر به خصوص برای منطقه سردسیر و کوهستانی به مانند استان اردبیل دانست.

اکبر اصغری تصریح کرد: عسل با خاصیت انگل زدایی، کره با خاصیت انرژی‌زایی، جوانه گندم سرشار از ویتامین و املاح مختلف و آرد به عنوان یکی از مهم‌ترین گروه‌های غذایی در مجموع باعث می‌شود طبع حلوای سیاه گرم باشد و برای درمان سردی و بیماری‌های مرتبط با آن استفاده شود.

وی با تأکید به انتخاب هوشمندانه ترکیبات حلوای سیاه گفت: با توجه به اینکه آب‌وهوای این منطقه در اکثر ماه‌های سال سرد است استفاده از گروه‌های غذایی با طبع گرم می‌تواند در پیشگیری از امراض فصلی و آب‌وهوایی و درمان آن‌ها مؤثر باشد.

در میدان عالی‌قاپو اردبیل می‌توان به وفور حلوای سیاه را تهیه کرده و سوغات برد.

آش دوغ و وصف طعم‌های اردبیل

دیگر غذای محلی اردبیل با طعمی متفاوت و به یادماندنی آش دوغ است. غذایی که بانوان کدبانوی سایر شهرها وقتی برای اولین بار طعم آن را تجربه می‌کنند به سرعت دستور پخت آن را درخواست می‌کنند.

در خیابان دانش اردبیل حسین صفیری عید یکی از آشپزهای به نام آش دوغ با رعایت دقت و مراقبت در پخت غذای سنتی اردبیل را پیشکش مشتریان خود می‌کند. وی در خصوص ترکیب این غذا گفت: ترکیب سبزی تازه، دوغ محلی، نخود، کوفته‌قلقلی، برنج، تخم‌مرغ و سیر در این آش استفاده می‌شود و بنده برای اینکه غذای مطلوبی مقابل مشتری بگذارم از مواد کسر نمی‌کنم و مواد با کیفیت استفاده می‌کنم.



یارما آشی درمان طبیعی بیماری های گوارشی

پتله یا آش بلغور یکی از آش های ایرانی سنتی است که در دسته غذاهای ترکی قرار دارد. این آش بسیار لذیذ به دلیل استفاده از نوعی گیاه دارویی به نام یملیک (شنگ) که دارای خاصیت درمانی بیماری های نفییر کم خونی، زخم معده، بیماری های کبدی و ناراحتی های پوستی است، در اواخر فصل بهار و تابستان یکی از پرطرفدارترین غذاهای طبی منطقه آذربایجان محسوب می شود.

ابتدا بلغور و لوبیا را چند ساعت قبل می خسانیم، گوجه فرنگی خردشده، روغن نباتی و زردچوبه را تفت می دهیم و با بلغور و لوبیای قرمز را به آب گوشت اضافه می کنیم تا بجوشد و در نهایت سبزی آش شامل یملیک، اسفناج، تره، جعفری و گشنیز را همراه آبپز به آن اضافه می کنیم. بر اساس ذائقه آش را می توان همراه با سیر و پودر نمناع میل نمود.

آش اوماج، آش شیر، بزباش، تاس کباب، کته کباب، تره، خورش کنگر، کباب قارچ، ترلوا، ترشی قرمه، چغیر تمه، حلوا ی زرد، حلوا ی زنجبیل، خشیل، خورش قاتق، ساج ایچی، سوغان سو، قرمه سبزی، قویماق، قیساوا، قیقناق، کوفته، لونگی و هرا از جمله دیگر غذاهای بومی منطقه اردبیل است.

خاصیت درمانی است. که از آن جمله می توان به غذای بومی «تره» اشاره کرد که به دلیل خواص تغذیه ای در مقام یک داروی مقوی نیز مورد استفاده قرار می گیرد. برگ های تازه چیده شده گیاهانی مانند ترشک (اولیک)، گاو زبان بدل (قازان دولدوران)، سلین (شیرین تره)، گاوزبان خار دار (قوزی قولاغی)، اسفناج وحشی (شومو تره سی)، گل گاو زبان وحشی (بوزو بورنی)، شمعدانی وحشی (قییر میزی شالوار یا چوبان اوخی)، شنگ (یملیک)، سلمک (یاغلیجا)، غاز ایاقی، گوش خرگوش (گویچه گوزی) و بارهنگ (بزوشا) را پس از شستشو خرد کرده و در آب جوشانده تا آب آن بخار شود سپس مقدار کمی برنج و لپه پخته شده به آن اضافه می کنند.

خوردن این غذا در ابتدای فصل بهار که ترکیبی از چندین داروی گیاهی است، علاوه بر طعم و عطر منحصر به فرد دارای خواص درمانی بسیاری است که فرد را در برابر بسیاری از بیماری ها به ویژه بیماری های فصلی مصون می دارد.

علاوه بر این کته در شمال شرق استان و ختاب در شمال غرب استان اردبیل نام غذای طبیعی است که عمدتاً در شمال آذربایجان و در فصل بهار در ماه های اردیبهشت و خرداد با استفاده از گیاهان دارویی و بومی منطقه پخته می شود.

شنبلله (بوی اوتو)، شنگ (یملیک)، ترشک (اولیک)، غاز ایاقی، کیسه کشیش (قوش اپ بیی)، سلمک (سلمه تره، یاغلیجا) و پونه (یارپوز) را رشته و می جوشانند تا آب آن بخار شود سپس مقداری برنج و لپه پخته به آن اضافه کرده و با استفاده از آرد گندم خمیر صافی را تهیه کرده و با وردنه به شکل دایره درمی آورند.

در مرحله بعد ترکیبات پخته شده را در داخل خمیر ریخته و به شکل نیم دایره پر می کنند و بر روی تنور سنگی (ساج) می پزند. در حین مصرف این غذا با توجه به ذائقه افراد با ماست و کره میل می شود.



پیچاق قیمه از جمله غذاهایی است که در اغلب رستوران های استان سرو می شود و به غذای مهمان در اردبیل شهرت دارد بطوریکه در اغلب موارد برای مهمانان ویژه پخت می شود.

سوتی پلو و طعم ماهی دودی

یکی دیگر از غذاهای سنتی اردبیل سوتی پلو است که از جمله غذاهای محلی است که در ایام و مناسبت های خاصی از جمله شب عید پخته می شود.

سوتی پلو به تعبیر کدبانوی اردبیلی کته برنج با شیر و زعفران است که هر دو طعم مطلوبی به برنج می دهند. نورمحمدی در این خصوص تصریح کرد: معمولاً سوتی پلو با ماهی دودی و ترکیب سرخ شده کشمش و خرما و قیصی مصرف می شود.

سوتی پلو به شکل گسترده در رستوران ها سرو نمی شود و باین وجود از جمله غذاهای محلی اردبیل است که در کتاب های تاریخی جا خوش کرده و از آن یاد می شود و هنوز که هنوز است یکی از غذاهای اصلی شب عید اغلب خانواده های اردبیلی محسوب می شود.

تره ترکیب گیاهان وحشی و خودرو با خاصیت درمانی از جمله غذاهای سنتی اردبیل ترکیب گیاهان خودرو با

قرار گرفتن در کنار خلیج فارس باعث شده است تا استان بوشهر به عنوان قطب ماهی و میگوی کشور محسوب شود و بسیاری از غذاهای سنتی این استان با همین محصولات دریایی تهیه شود.



سعید رضایی

رنگینک پای ثابت سفره بوشهری ها/طبخ غذاهای متنوع با ماهی و میگو

استان بوشهر سرزمین نخلستان های سرسبز نیز بوده و بخش قابل توجهی از خرما ی کشور در این استان تولید می شود و همین موضوع باعث شده است تا مردم این استان غذاها و دسرهای متنوعی از خرما تهیه کنند.

رنگینک

یکی از خوشمزه ترین مواد غذایی که با خرما تهیه می شود، رنگینک است که دارای گونه های مختلفی است. رنگینک جزو شیرینی هایی است که در عین خوشمزی، بسیار ساده تهیه می شود، به همین خاطر طرفداران زیادی دارد.

برای تهیه رنگینک، پس از اینکه هسته خرما خارج شد، دانه های خرما ی پر شده با گردو، در یک ظرف چیده می شود و آردی که در روغن سرخ شده است، بر روی خرما ریخته می شود.

رنگینک یکی از پایه های ثابت سفره ناهار مردم استان بوشهر است که علاوه بر شیرینی و خوشمزی، دارای کالری بسیار بالایی است و به عنوان یک غذای پرانرژی محسوب می شود.





روش‌های مختلفی طبخ می‌شود. آب‌پز کردن یکی از روش‌های مناسب پخت و پز ماهی است که در آن از روغن استفاده نمی‌شود و لذا برای افرادی که رژیم کاهش وزن دارند و یا نمی‌خواهند اضافه وزن پیدا کنند روش ایده‌آلی است.

سرخ کردن از جمله روش‌های سریع طبخ غذا است. این روش به دلیل استفاده از چربی و روغن زیاد، خطر چاقی و افزایش وزن را افزایش می‌دهد.

ماهی دودی با استفاده از شور کردن ماهی به روش مخلوط و سپس دود سرد تهیه می‌شود. دود دادن ماهی نه تنها برای افزایش زمان ماندگاری بلکه سبب بهبود طعم و دلپذیری ماهی می‌شود.



میگو سوخاری و میگو پلو

یکی از غذاهای مورد علاقه بوشهری‌ها، میگوی سوخاری است که دارای ارزش غذایی بسیار زیادی است.

میگو به موادی همچون تخم‌مرغ، آرد سوخاری، جوش شیرین، زعفران و نمک آغشته می‌شود و سپس در روغن سرخ می‌شود.

میگو پلو یکی دیگر از غذاهایی سنتی و محلی بوشهری‌ها است. میگو همراه با سبزیجات و ادویه‌جات مورد نیاز سرخ می‌شود و لایه‌لای برنج قرار می‌گیرد.

مسقطی جنوبی

یکی از شیرینی‌های جنوبی به خصوص بوشهر مسقطی است که با استفاده از گلاب، هل و زعفران، شکر، کره و مغز پسته تهیه می‌شود.

یتیمک بوشهری

یتیمک یک غذای بوشهری است که شاید به نوعی معادل یتیمچه معروفی باشد که در تمام نقاط کشور پخته می‌شود.

این غذا گوشت ندارد و سرخ کرده نیست و به همین دلیل می‌توان آن را در دسته غذاهای سالم و رژیمی جا داد.

ضمن این که یتیمک به دلیل داشتن لوبیا، پروتئین خوبی دارد و استفاده از بادمجان در ترکیبش، آن را لذیذ و خوش طعم کرده است.

لگیمات

یکی از مشهورترین و پرطرفدارترین شیرینی‌های سنتی

تهیه می‌شود که بیشتر برای صبحانه صرف می‌شود. انواع نان‌های دیگری به نام نان شیرین، قرابچ پادرازک نیز تهیه می‌شود.

قلیه ماهی

قلیه ماهی از غذاهای پرآوازه و خوشمزه بوشهر است که با چاشنی ترشی به نام تمره‌ندی تهیه می‌شود.

برای تهیه قلیه ماهی، ابتدا پیاز و سیر را سرخ کرده سبزی ماهی یا گشنیز به آن افزوده و ماهی را روی آن سرخ می‌کنند. ادویه‌جات فلفل و نمک و زردچوبه نیز به آن می‌افزایند. سپس



آب تمره‌ندی و مقداری آرد به آن می‌زنند.

قلیه میگو

میگو در استان بوشهر به روش‌های مختلف و متنوعی طبخ و مصرف می‌شود که یکی از خوشمزه‌ترین غذاهایی که با میگو تهیه می‌شود، قلیه میگوی بوشهری است.

روش تهیه قلیه میگو شبیه روش طبخ قلیه ماهی است ولی به جای ماهی، از میگو در این غذا استفاده می‌شود.



قیمه بوشهری

قیمه بوشهری با قیمة‌های شهرهای دیگر تفاوت‌های زیادی دارد؛ این نوع قیمة هم از نظر ظاهری و هم از نظر مزه با دیگر قیمة‌ها متفاوت است.

قیمه بوشهری را می‌گویند و باید طوری گوشت آن له شده باشد که با زدن قاشق کش بیاید. این خورش معمولاً با شکر پلو صرف می‌شود.

قیمه بوشهری و شکر پلو یکی از غذاهای رسمی مراسم‌های محرم و صفر در استان بوشهر است و معمولاً برای نذری پخته می‌شود که تهیه آن در حجم زیاد دارای سختی‌های خاص خود است.

حلوای انگشت پیچ

حلوای انگشت پیچ یکی از غذاهای مجلسی و لذیذ است و برای تهیه آن نیاز به وقت و حوصله و سلیقه است. وقتی خوراک اصلی قلیه ماهی باشد به علت اینکه طبع ماهی سرد است و آن را تند و تیز هم درست می‌کنند؛ اکثراً حلوای خرمایی یا رنگینک و یا حلوای انگشت پیچ را هم کنار آن سرو می‌کنند.

پخت ماهی به روش‌های مختلف

ماهی یک ماده غذایی بسیار مفید و لازم در برنامه غذایی است که از ارزش تغذیه‌ای بسیار بالایی برخوردار است و به



گمنه یا لک

لک یکی از غذاهای مورد علاقه مردم استان بوشهر است که از گندم تهیه می‌شود؛ گندم به جای آنکه آنقدر آسیاب شود که تبدیل به آرد شود، با یک درجه کمتر آسیاب شده و لک تولید می‌شود.

لک به جای برنج و نان همراه با غذا مصرف می‌شود؛ مردم بوشهر، لک را معمولاً با غذاهایی همچون ماهی و میگو و یا قلیه ماهی و میگو و یا بادمجان مصرف می‌کنند. برای پختن لک، ابتدا پیاز داغ درست کرده، بعد به آن آب می‌زنند. بعد از جوش آمدن آب، گندم را که قبلاً بو داده‌اند به آن می‌افزایند و مانند برنج دم می‌کنند.



ته انداز ماهی

یکی از غذاهای پرکاربرد در استان بوشهر، ته‌انداز ماهی است که مردم این استان نیز علاقه بسیار زیادی به آن دارند.

برای پختن ته انداز، ماهی را سرخ کرده و همراه با پیاز و سبزیجات (گشنیز و شوید) هنگام دم کردن برنج آن را لایه‌لای برنج می‌گذارند. ته‌انداز میگو نیز به همین روش تهیه می‌شود. با این اختلاف که به جای ماهی از میگو استفاده می‌کنند.



نان‌ها

در استان بوشهر پختن دو نوع نان معمول است؛ یکی در تنور و دیگری روی تابه. نان تنوری ضخیم است که به گرده مشهور است و روی آن را کنجد می‌پاشند و در تنور می‌پزند.

نان نازک را با ابزاری به نام تیر روی صفحه تخته‌ای به نام خون پهن می‌کنند سپس آن را روی تابه می‌پزند. نوع این نان نازک و خشک تا ماه‌ها قابل نگهداری است.

روی تابه نان نرم و کوچکتری به نام مشتک یا بلبل نیز

درست می‌شود. این غذا از محبوبیت بسیار زیادی در جنوب استان بوشهر برخوردار است. برای پختن مجبوس از موادی همچون برنج، مرغ، پیاز، گوجه فرنگی و ادویه‌جات مختلف استفاده می‌شود.



استان بوشهر است که در جنوب استان بوشهر علاقمندان بسیار زیادی دارد و به وفور تهیه می‌شود. این شیرینی چون از شیر خرمای درست می‌شود در واقع یک نوع شیرینی سالم است و به‌ویژه برای بچه‌ها مفید و پر کالری، پر انرژی و خون‌ساز و همچنین بسیار خوشمزه و خوش خوراک است. لگیمات با استفاده از آرد گندم، آب، شیر خرمای، نشاسته، مایه خمیر، تخم‌مرغ و روغن تهیه می‌شود.

مجبوس

مجبوس یا مکبوس یک غذای عربی است که از مخلوط پلو با ادویه‌های مختلف به همراه مرغ



برپانی معروفترین غذای محلی اصفهان / گوشت و لوبیا غذای سنتی مناسبی

هر شهری در کشور ایران علاوه مکان‌های تاریخی دارای صنایع‌دستی، آداب و سنت‌های خاصی نیز هست؛ از سوغات و غذاهای محلی تا طرز پوشش و رفتارها و سنت‌های خاص اجتماعی و طبیعی است که آشنایی با هر کدام از این موارد که شاید در سرتاسر کشورمان متفاوت و برای هر شهر ویژه و خاص باشد همچون پژوهشی در دل تاریخ شیرین و لذت‌بخش است.

در سفر به اصفهان برپانی را محبوب‌ترین غذای این شهر خواهید یافت که اغلب گردشگران طعم ناب آن را تجربه کرده‌اند و اما گوشت و لوبیا غذای خاص آرائی‌ها در محرم و صفر نیز طعم مطبوعی دارد.

برپانی معروفترین غذای محلی اصفهان

با سفر به شهر اصفهان می‌توانید به صرف غذاهای متنوع محلی بردازید که بسیاری از آنها خاص اصفهان بوده و در هیچ کجای کشور یافت نمی‌شود و برخی نیز از اصفهان به دیگر استانهای کشور راه یافته است.

در این میان برپانی از معروفترین غذاهای اصفهان است که شاید شهرت جهانی نیز دارد؛ همچنین خورشت ماست، تاس کباب، ماش و قمری، حلیم بادمجان، کشک و بادمجان، شله برپانی زیره، قیمة ریزه، کوفته باقالی، یخمه (یخنی) ترش، کله جوش، گوشت و لوبیا، گوشت و عدس، اشکنه و غیره از معروفترین غذاهای ناب شهر اصفهان هستند.

نکته مهم در ارتباط با غذاهای سنتی اصفهان این است که تهیه اغلب این غذاها بسیار وقت‌گیر و سخت است و مهارت خاصی را می‌طلبد؛ البته شاید دلیل اصلی این



اصفهان قرار دارد.

از معروفترین غذاهای محلی این شهر می‌توان به آش ترخیه، آش رشته گندی، حلیم بادمجان، آبگوشت، کوفته، دلمه، شله زرد از جمله غذاهای بومی و محلی شهرستان گلپایگان اشاره کرد؛ همچنین از میان غذاهای این شهر نیز کباب سنتی آن شهرت ویژه دارد.

نطنز: از شهرهای تاریخی و مرکزی ایران است که در استان اصفهان و در میانه راه کاشان به اصفهان در دامنه کوهستان کرکس و در شمال غربی اردستان قرار دارد. آش محلی جو، قلیه ماهی، کشک بادمجان، کوفته، شامی، کشکبا و کاجی از جمله غذاهای محلی این شهرستان است.

کاشان: شهری تاریخی است که در ۲۰۰ کیلومتری مرکز استان اصفهان واقع شده است.

گوشت و لوبیا، آبگوشت لوبیا سفید، خورشت نخودآله، یتیمچه، چلو دیزی، جوجویی تاس کباب، شفته سماق، خورش کدو ترش، قیمة ریزه و کنه معطر از معروفترین غذاهای محلی این شهر است.

همچنین نوعی شیرینی کوچک به اسم حاجی بادومی، باقلوای مخصوص کاشان، قطاب کاشان و پشمک هم

وقت‌گیر بودن استفاده از مواد اولیه بسیار در این غذاها و طبع جداگانه و خاص آنهاست که به گفته کارشناسان بالطبع هر کدام از این غذاها دارای ارزش غذایی بسیار بالایی نیز هستند.

اما شهرستان‌های مختلف اصفهان نیز غذاهای محلی خاص دارند که به تفکیک به معرفی آنها می‌پردازیم:

گلپایگان: گلپایگان شهری در استان اصفهان است که در فاصله ۳۵۲ کیلومتری تهران و ۱۵۶ کیلومتری شمال غربی





اما گز سنتی اصفهان بیشتر مورد استقبال بوده است.

پولکی: یکی از شیرینی‌های معروف و مخصوص شهر اصفهان است که ظاهری پولک مانند دارد و نام آن متناسب با شکل ظاهری‌اش است که به صورت قطعات گرد، کوچک، نازک و شبیه سکه فلزی هستند.

ماده اصلی بکار رفته در تهیه پولکی همان شیره اضافی باقیمانده از فرایند درست کردن نبات است و روش تهیه این گونه است که بعد از متبلور شدن بلورهای نبات، به شیره‌های باقی مانده مقداری سرکه می‌زنند تا شکرک نزنند و شفاف بماند. سپس آن را جوشانده و روی سینی بزرگی پهن می‌کنند و با دستگاه‌های مخصوص به صورت دایره‌ای برش می‌زنند.

پولکی‌های اصفهان در طعم‌های مختلف مانند زعفرانی، کنجدی، لیموعمانی، پسته‌ای، نارگیلی، عسلی، نعنائی، کاکائویی و زنجبیلی تولید می‌شود و به طور معمول با چایی مصرف می‌شود.



در مناطق کوهستانی اطراف نایین با تخمیر شیر گوسفند و بز ماده‌ای مغذی به نام «کمه» در پوست دباغی شده بز تهیه می‌شود که طعم این ماده شبیه برخی از پنیرهای فرانسوی با تندی خاص است.

سمیرم: این شهر که در جنوب استان اصفهان واقع است از قطب‌های توریستی استان است و قدمت آن به ۷۰۰ سال قبل از میلاد مسیح بر می‌گردد. انواع آش محلی از جمله آش رشته، آش کارده، آش دوغ، انواع خورش و سالاد و نان یوخه ترکی از غذاهای محلی این خطه است.

خوانسار: این شهرستان در فاصله حدود ۱۵۰ کیلومتری شمال غرب شهر اصفهان واقع شده است. از جمله غذاهای محلی معروف خوانسار، خورش هویج، کاله جوش، گندی، تفتال جوش، شله سبز، آبگوشت کشک، آش آلو، قیمه نساء، پتل پلو و آش لعابی است.

گز و پولکی: اگرچه گز از معروف‌ترین سوغاتی‌های اصفهان است که هیچ مسافری بدون خرید آن پا از شهر اصفهان بیرون نمی‌گذارد اما معمولاً نام این سوغاتی را در کنار پولکی مشهور اصفهان ذکر می‌کنند. قدمت این شیرینی خاص اصفهان (گز) به ۴۵۰ سال پیش می‌رسد و ماده اصلی تهیه آن، شهد و عصاره درختچه‌ای به «انگبین» است؛ شهد این گیاه که به همین نام خوانده می‌شود در اثر تغذیه حشره‌ای کوچک که بر روی برگ و ساقه درخت گز انگبین سکنی گزیده، به دست می‌آید.

البته با توجه به اینکه تهیه این نوع گز بسیار سخت و حشره تولیدکننده انگبین رو به نابودی است امروزه برای تهیه گز بیشتر از گلکز، گلاب، شکر، سفیده تخم‌مرغ، انواع مغزها مانند بادام، فندق، خلال بیدمشک استفاده و جای خالی شهد انگبین با ترنجبین، شیرخشت، عسل یا انگبین علفی پر می‌شود.

هنوز در نقاط معدودی از اصفهان مانند بلداجی می‌توان گز تهیه شده از انگبین را البته با قیمت بالا پیدا کرد. گز اصفهان در دو نوع بسته‌بندی آردی (سنتی) و لقمه‌ای قابل تهیه است و امروزه انواع طعم‌های کاکائویی، میوه‌ای و دیگر شکل‌های مدرن آن نیز تولید می‌شود.



که در اکثر شیرینی‌فروشی‌های کاشان عرضه می‌شود گزینه‌های مناسبی برای خرید و سوغات است.

شهرضا: این شهرستان در ۷۰ کیلومتری جنوب غربی اصفهان واقع شده است و آب و هوای آن نسبتاً گرم و خشک است.

پلو شیره، کوفته چی، آش جو، حلیم، دلمه، کشک و بادمجان، انواع کوفته و انواع آش از مهم‌ترین غذاهای محلی این شهر است.



آران و بیدگل: گوشت و لوبیای این شهر به دلیل نوع طبع متفاوت با اصفهان و به ویژه به علت اینکه غذای نذری هیئت‌های در ایام سوگواری ماه محرم و صفر است در کشور شهرت خاصی دارد.

گوشت گوسفند ماده، لوبیا سفید، آب، پیاز، زردچوبه و نمک ترکیبات اصلی این غذا هستند.

شهرت دیگر این غذا به خاصیت آن است؛ به نظر می‌رسد در قدیم که آب آران و بیدگل به علت املاح زیادش منجر به سنگ کلیه در افراد می‌شده و مردم این شهر برای پیشگیری از سنگ کلیه این غذا را طبع و مصرف می‌کرده‌اند.



نایین: این شهر در منطقه دشت کویر قرار گرفته است و آب و هوایی خشک و کویری دارد.

غذاهای بومی چون آش جو، آش گندم و نیز تولیدات محلی چون نان محلی و ماست چکیده (ماستینه) شهرت خاصی دارد.

نکته مهم اینکه در این خطه مردم به طریقی خاص نان را در تنور خشک می‌کنند که این نان به مدت طولانی قابل استفاده و از طعم دل انگیز خاصی برخوردار است.

استان ایلام دارای سوغات بومی و محلی جالب توجهی است که شیرینی خوشمزه بژی بر ساق مهمترین آن است، از این سوغات محلی استان استفاده کنند چرا که از کیفیت بالا و مزه بی نظیری برخوردار هستند.

استان ایلام دارای سوغات بومی و محلی جالب توجه ای که در سالهای اخیر کمتر به آنها و در عرضه آنها توجه شده است.



رمضان نوری

مهمترین مراکز تولید گوشت، شیر، پنجه، صنایع دستی و ... در کشور باشد که البته کیفیت این تولیدات نیز بسیار بالا است. روغن حیوانی یکی از مهمترین تولیدات عشایر استان ایلام است که از قدیم تاکنون جایگاه بسیار بالایی در وعده های غذایی مردم استان داشته و هم اکنون نیز مورد توجه گردشگران و مسافران استان قرار می گیرد.

بسیار خوبی برای سرما خوردگی است، سقز محلی (شیره درخت بنه) که به وفور در کوه های استان وجود دارد، شیرینی شیرینی کله کنجی، شیرینی کاک حلوای بگل (ترکیبی از پودر کشک و خرما و روغن محلی)، کله کنجی، گمکه، جاجیم، نمده، سیاه چادر.

وجود دامداری و زندگی عشایری در استان ایلام باعث شده این استان یکی از



«بژی بر ساق»: سوغاتی از ایلام



بژی بر ساق

این شیرینی در استان ایلام معروف است و زنان ایلامی کم و بیش با طرز پخت این شیرینی آشنا هستند و به عنوان مهمترین سوغات استان هم اکنون شناخته می شود، بژی بر ساق از شیرینی های معروف محلی و سنتی استان ایلام است که با آرد، شکر، روغن دان، تخم مرغ، شیر، زیره، رازیانه و زرد جوبه درست می شود و همه مواد را با هم مخلوط کرده و در روغن سرخ می کنند و روی آن را با شکر تزیین می کنند.

انواع نان محلی

انواع نانهای محلی در استان ایلام رایج است که طرز تهیه های متفاوتی با هم دارند. نان های پیگ، نان ساجی، نان تنوری، سمون، نان پنجه کش، نان ذرت یا کزگه برخی از این نان ها هستند. از دیگر سوغاتی های استان ایلام می توان روغن حیوانی و کره محلی با طعم بسیار لذیذ، عسل کوهی و ناب مناطق سورگه و شلم، کشک، کنجدو گردو، ترخینه، که با توجه به مواد به کار رفته در آن درمان

اوج هنر آشپزی شهریار هادر آش سماق، دلمه و کوفته سماق

شهرستان شهریار در تنوع غذایی و فرآورده های کشاورزی نیز از دیرباز شهره بوده، آش سماق یکی از اصیل ترین و لذیذترین غذاهای محلی این منطقه محسوب می شود که طبق اظهارات رئیس میراث فرهنگی شهریار، نمونه ای کم نظیر از هنر آشپزی شهروندان سنتی شهریار محسوب می شود.



ستایش راد گفت: زمان پخت، طبخ و تناول این غذای محلی، عموماً بعد از عید نوروز است که به دلیل مصرف شیرینی، تنقلات و ... آش سماق تصفیه کننده سیستم گوارشی بدن خواهد بود.

وی افزود: دمیختک، کوفته سماق و دلمه، بخش دیگری از اغذیه سنتی نگین سبز استان تهران به شمار می رود.

رئیس میراث فرهنگی شهریار عنوان کرد: در کنار غذاهای سنتی، فرآورده های کشاورزی و باغی این عرصه نیز در کشور شهره و زیانزد عموم مردم است. وی با اشاره به زردآلو، شیرنگ و هلو انجیری به عنوان محصولات کشاورزی با کیفیت این خطه عنوان کرد: گوجه سبز شهریار در تمام کشور مطرح است و بدون اغراق می توان گفت، خوش طعم ترین گوجه سبز کشور در این شهرستان کشت و برداشت می شود.



آشنایی با سوغات چهارمحال و بختیاری/ از پولکی تا گز بلداجی

یکی از مهم‌ترین سوغات چهارمحال و بختیاری گز است که از ترکیب چند ماده مهم که مهم‌ترین آن انگبین، سفیده تخم‌مرغ، مغز پسته و بادام است ساخته می‌شود.



سید محمد رضا موسوی

این شیرینی معروف و سنتی ایران به علت طعم لذیذ آن و همچنین خواص آن علاقه‌مندان بسیاری دارد.

این شیرینی مهم‌ترین شیرینی برای پذیرایی در دیدوبازدیدها در استان چهارمحال و بختیاری و استان اصفهان به شمار می‌رود و سفره هفت سینی در خانه‌ای از این دو استان وجود ندارد که شیرینی گز در آن وجود نداشته باشد.

در سال‌های بسیاری دور گز در ابتدا در استان اصفهان تولید می‌شده است که کارگران بسیاری از این استان به‌ویژه شهر بلداجی به علت نبود کار در این استان به اصفهان سفر می‌کرده‌اند و در کارگاه‌های گز سازی مشغول به کار می‌شدند.

این کارگران بعد مدتی مهارت گز سازی را فرامی‌گیرند و خود استاد گز سازی می‌شوند و به شهر خود بازمی‌گردند و تصمیم می‌گیرند در شهر خود تولید گز

را انجام دهند.

از طرفی انگبین ماده اولیه گیاهی گز به‌وفور در کوهستان‌های این استان وجود داشت و همچنین این استان



تولیدکننده اول کشور در تولید بادام است و گز سازان با استفاده از گیاه انگبین و بادام باکیفیت توانستند گز باکیفیتی تولید کنند که شهرت گزشان از شهرت گز اصفهان پیشی بگیرد.

استقبال از گز بلداجی موجب شد که کارگاه‌های گز سازی روز به‌روز در این شهر توسعه یابند و هم‌اکنون ۸۰ کارگاه گز سازی مشغول تولید گز در این شهر هستند.

فروشگاه‌های فروش گز کارگاه‌های گز سازی تمام‌وقت فعالیت می‌کنند و در هر فروشگاه صاحب فروشگاه بهترین گز خود را در ظرفی زیبا قرار داده و در بدو ورود مسافر به فروشگاه از او پذیرایی می‌کند.

تولید نقل، پولکی، نبات، گز سوهان و... و نیز از دیگر سوغات چهارمحال و بختیاری است در نقاط مختلف استان از جمله شهر فرخ شهر تولید می‌شود.

پولکی نوعی شیرینی است که با شکر تولید می‌شود و در طعم‌های مختلف نارنگی، لیمویی، پسته‌ای، کنجدی و... تولید می‌شود.

شهر فرخ شهر یکی از مهم‌ترین مراکز تولید پولک و نبات در سطح استان چهارمحال و بختیاری است که کارگاه‌های کوچکی بسیاری در این شهر وجود دارد. پولکی تولیدی کارگاه‌های این شهر از جمله شهدانه از مهم‌ترین سوغات‌های چهارمحال و بختیاری به شمار می‌رود که

سالانه مسافران بسیاری را راهی این شهر برای خرید پولکی و نبات می‌کند. چهارمحال و بختیاری سوغات‌های دیگری نیز دارد که در بخش محصولات طبیعی و دامی طبقه‌بندی می‌شوند.

انواع مختلف محصولات دامی مانند قنبره و غوروت (غارا)، شکر پنیر، کشک و... مهم‌ترین سوغات‌های چهارمحال و بختیاری در بخش دامی هستند از کیفیت بسیار بالایی برخوردار است.

گیاهان دارویی، عرقی جات و زعفران محصولات جدید هستند که به‌عنوان سوغات از این استان به نقاط مختلف کشور و جهان به‌عنوان سوغات برده می‌شود.

رئیس اتحادیه گز سازان بلداجی اذعان داشت: استفاده از انگبین گیاهی و استفاده از بادام باکیفیت تولیدی استان از مهم‌ترین ویژگی گز تولید بلداجی است.

فریدون رفیعی تأکید کرد: کارگاه‌های گز سازی بیش از یک هزار و ۵۰۰ نفر اشتغال در این شهر ایجاد کرده‌اند.

عضو شورای اسلامی فرخ شهر اظهار داشت: شهر فرخ شهر یکی از مهم‌ترین شهرهای استان در حوزه تولید سوغات به شمار می‌رود.

حسین کاوه تأکید کرد: کارگاه‌های کوچک و بزرگی در این شهر وجود دارد که پولک و نبات تولید می‌کنند و در مسیر جذب مسافر و ایجاد اشتغال گام‌های بلندی برداشته‌اند.

سفره رنگارنگ غذاها و سوغات خراسان جنوبی/ از «زعفران» تا «قورت»

از جالب‌ترین جاذبه‌های گردشگری در هر منطقه‌ای انواع غذاهای آن سرزمین و نحوه طبخ آن است. غذاهای سنتی خراسان جنوبی از مواد در دسترس و متناسب با شرایط آب و هوایی تهیه می‌شود.



فاطمه زیاچی

غذاهای محلی مورد استفاده در این منطقه به فراخور فصل و همچنین طبع افراد (سرد مزاجی یا گرم مزاجی) و این که بعضی از غذاهای محلی جنبه درمانی یا پیشگیری از بیماری داشته مورد استفاده مردم قرار می‌گرفته است. یکی از این غذاهای محلی مردم این منطقه قورت یا کشک است که با حجم کم خود، یک ماده غذایی معجزه آساست که در بردارنده تمامی خواص شیر و حاوی کلسیم و پروتئین است.

قورت یا «کشک دیگ چدنی»

قورت یا «کشک دیگ چدنی» یکی از فرآورده‌های فرعی شیر است که به روش سنتی از جوشاندن، تغلیظ و یا خشک کردن دوغی که پس از کره گیری باقی می‌ماند و یا از ماست بدون چربی تهیه می‌شود.

کشک دیگ چدنی یا خاکستری در خراسان جنوبی مورد استقبال زیادی قرار دارد که به نام «قورت» نیز مشهور است این نوع کشک خواص بیشتری نسبت به سایر کشک‌ها دارد.

برای تهیه کشک دیگ چدنی پس از ساییدن، مایع کشک ساییده را به روغن پیازی که به نعنای خشک معطر شده می‌افزاییم و پس از قدری جوش آمدن روی حرارت، اشکنه بسیار خوشمزه و مطبوعی به دست می‌آید.

کشک به عنوان یک غذای نفاخ و هم آورنده و سفت کننده روده محسوب می‌شود؛ به همین علت برای هضم راحت آن از نعنای خشک استفاده می‌شود. علاوه بر آن، کلسیم بالا و فسفر موجود در کشک می‌تواند در پیشگیری از پوکی استخوان موثر باشد.

«کشک زرد» نوع دیگری از کشک خراسانی هاست و به



ابتدا مقداری سیر داغ تهیه کرده کمی آب به آن می‌افزایند قبل از اینکه آب به جوش آید مقداری برگ خورده شده پیازچه، زردچوبه یا زعفران، نمک و گاهی چند تخم مرغ هم به آن اضافه می‌کنند و گاهی به عنوان چاشنی از طرب گوجه یا قره قروت استفاده می‌کنند وقتی که آب به جوش آمد متناسب با مقدار آب اشکنه نان خشک به آن می‌افزایند و خوب هم می‌زنند تا آب جذب نان‌ها شود این غذا بر حسب تمایل بیشتر برای نهار تهیه می‌شود. «چکمال» از ریز کردن پتیر یا کماچ داغ به دست می‌آید که باید با مقداری روغن یا مسکه (کره محلی) آب شده خوب چنگ زده شود تا چربی به خورد کماچ و پتیر برود و بیشتر در زمان پختن نان تازه تهیه می‌شود. «کما» یک گیاهی خودرو و بیابانی از دیگر غذاهای سنتی خراسان جنوبی است و بیشتر در فصل بهار و اواخر زمستان درست می‌کنند برای تهیه آن کماها را خرد می‌کنند و پس از شستن، در آب می‌جوشانند تا پخته شود. سپس آب آن را گرفته مقداری سیر داغ تهیه می‌کنند و کماهای له شده را با مغز گردوی کوبیده و تخم مرغ، نمک، زعفران و گاهی سبب زمینی تفت می‌دهند و با قروت یا سیر ماست و یا به تنهایی میل می‌کنند.

اشکنه بنه یا قاتق

اشکنه بنه که به آن «قاتق» نیز می‌گویند و برای تهیه آن ابتدا بنه یا پسته بنه‌ها را در هاون کوبیده تا به روغن بیاید سپس به همراه مقداری گردوی نرم شده در تقار یا تقارچه‌های سفالی می‌سایند و در ضمن مالیدن اندک اندک آب به آن می‌افزایند و این عمل را ادامه می‌دهند تا به روغن بیاید سپس با دست می‌فشارند تا روغن آن بیرون بیاید و روغن را در ظرف دیگر نکه می‌دارند آنگاه کم کم به آن آب می‌افزایند تا پوست‌های شکسته جدا شود و آن را پر آب کرده و صاف می‌کنند روغن بدست آمده را به آن اضافه می‌کنند مقداری سیر با نمک نیز مخلوط کرده به آن می‌افزایند. این غذا به صورت سرد و گرم در تابستان و زمستان مورد استفاده قرار می‌گیرد خاصیت این غذا در گرم بودن آن است.

اشکنه گوجه، قلوور شیر، اشکنه گشنیز و اشکنه زردآلو از دیگر غذاهای سنتی در خراسان جنوبی است که با طبخی آسان سفره‌ای زیبا را برپایان می‌کند.

صورت پودر زرد رنگ خشک است که از روزگاران کهن بر جای مانده است. برای تهیه کشک زرد تلفیقی از آرد و ماست یا مقداری شیر و خمیر ترش خمیر تهیه و مقداری زردچوبه یا زعفران نیز به آن اضافه می‌کنند و می‌گذارند تا خوب ترش شود سپس آنرا به صورت چانه‌هایی بر روی یک پارچه تمیز خشک می‌کنند و با یک هاون یا دستاس آسیاب کرده تا به صورت آرد شود و با الک صاف می‌کنند. به هنگام تهیه غذا مقداری را با آب مخلوط کرده و در پیاز داغ یا سیر داغ می‌ریزند تا پبزد با نان می‌خورند. گاهی در تهیه آن از گوشت داغ، گوجه خشک و یا گردو نیز استفاده می‌کنند. با توجه به گرم بودن غذا بیشتر در فصل زمستان برای نهار یا شام مورد استفاده قرار می‌گیرد. کاجی نوعی غذای سنتی است که برای تهیه آن آرد گندم یا گاورس را با آب مخلوط کرده و روی آتش می‌جوشانند تا غلیظ شود سپس با مقداری شیره انگور یا گوشت داغ یا شلغم میل می‌کنند.

نوجوش ناهاری خوشمزه

نوعی دیگر از غذاهای سنتی خراسان جنوبی نان جوش که در اصطلاح محلی به آن «نوجوش» نیز گفته می‌شود.



طعم غذاهای هندی و لبنانی رادر خوزستان بچشید



خوزستان به علت تنوع قومیت و همجواری با برخی کشورها همواره برای خرید سوغات و صرف انواع غذا، از ظرفیت های بسیار خوبی برخوردار است.



علی نواصی

استان خوزستان از لحاظ اقتصادی و صنعتی اهمیت ویژه ای دارد و

یکی از قطب های مهم تولیدی کشور محسوب می شود. این استان به لحاظ دارا بودن ذخایر نفت و گاز، برخورداری از آب فراوان و خاک مناسب، وجود شبکه ارتباطی هوایی، زمینی و دریایی و دسترسی به آبهای آزاد، از اهمیت جهانگردی و سرمایه گذاری بالایی برخوردار است.

خرما یکی از سوغاتی های استان خوزستان است که دارای خواص و انواع مختلفی است و از جمله آنها می توان به سمران، برچی، گنطار، بریم و زاهدی اشاره کرد. حلوای خرما، رولت خرما، رنگینک، انواع شیرینی و خرمای شکلاتی، کلوچه و نان های خرمایی، عدس پلو با خرما، خرما ارده و کوکوی شیر خرما نیز برخی غذاهایی است که با خرما درست می شود. بریمی، کباب، حلاوی، حمرای، دیری، سرخ، سویدانی، عرو، فرسی، زاهدی، قصبی، گنطار، لیلو، محول و مکتوم نیز از دیگر انواع خرمای این مناطق هستند.

یکی از سوغاتی های رایج و مشهور خوزستان، ماهی های خوش طعم خلیج فارس است که از انواع ماهی های رایج در این شهر می توان به حلو سفید (زبیدی)، راشگو، شوریده، شانگ، زبان، سنگ سر، میش، هامور، کفشک، صبور، قباد و شیر اشاره کرد.

در میان سوغات خوزستان شاید ادویه بیشتر از سایر ارمغان های این شهر توجهات را به خود جلب کرده است. اصولاً مردم خوزستان با توجه به طبع جنوبی و دریایی خود و نوع غذاهایی که خاص این مناطق است علاقه فراوانی به مصرف ادویه جات به ویژه ادویه جات تند هندی و پاکستانی دارند شامل ادویه کاری هندی، زردچوبه، ادویه کاری خورشتی، ادویه کاری مرغ و ماهی، ادویه ترشی و ... البته یک نوع فلفل خاص به نام پاپریکا نیز از دیگر

ادویه های این استان است.

در شهرهای مختلف خوزستان غذاهای مخصوصی طبخ می شود که در کشور با نام غذاهای آبادان شناخته شده اند. قلیه ماهی غذای خورشتی است که از ماهی، سبزی، سیر، پیاز و ادویه جات مخصوص تهیه می شود و آن را به شیوه ای شبیه قرمه سبزی طبخ می کنند. دال عدس هم غذایی است که در آن علاوه بر عدس قرمز از سیر، سیب زمینی و ادویه جات استفاده می شود، این غذا به همراه پلو صرف می شود.

سمبوسه نیز یکی از غذاهای هندی است که در ایران از طریق مردم آبادان به شهرت رسیده است. مواد اولیه سمبوسه شامل سیب زمینی، جعفری و تره است که این سه ماده را به همراه ادویه های مخصوص با هم مخلوط می کنند و در غلافی از نان می پیچند و سرخ می کنند. فلافل هم نوعی غذای خشک است که مربوط به کشور لبنان بوده اما در ایران به نام آبادان شناخته شده است. عمده ماده اولیه این خوراک از نخود پخته چرخ کرده است که با خمیر نان باگت، پیاز و ادویه جات مخلوط و سرخ شده و در بازار به صورت ساندویچ عرضه

می شود.

پاکوره غذای کشور هند است که از قدیم الایام در آبادان درست می شده، مواد اولیه و اصلی خوراک پاکوره شامل سیب زمینی، پیاز، جعفری و ادویه جات است. این غذا به دلیل استفاده از ادویه های مختلف مثل ادویه مرغ و ادویه خورشتی دارای طعم های متفاوتی است.

خورشت بامیه یک غذای عربی است که در فرهنگ غذایی خوزستان جایگاه خاصی دارد، برای تهیه آن، دمیاله بامیه را طوری قطع می کنند که مایع لزج بامیه خارج نشود، به غیر از بامیه باقی مواد تشکیل دهنده شبیه خورشت بادمجان است که بایستی مهیا شود، سپس بامیه را که پیشتر در ماهی تابه سرخ شده، با مقداری سیر درسته به خورشت اضافه کرده و با آتش ملایم می پزند.

رنگینک یک شیرینی خانگی است که آن را با رطب مرغوب و خرما تهیه می کنند و معمولاً در هیچ فروشگاه و قنادی عرضه نمی شود. آرد سفید تفت داده شده در روغن، دارچین، خاک قند و رطب مواد تشکیل دهنده این خوراکی هستند.

ماهی صبور از جمله ماهی های بسیار چرب و دارای تیغ ریز فراوان است که باید آن را حتماً در تنور و یا فر پخت. برای تهیه مواد درون شکم ماهی از کمی سبزی گشنیز و شنبلیله، سیر، پیاز، تمر هندی و فلفل قرمز که پیشتر با هم مخلوط شده، استفاده می شود، پس از پاک کردن درون شکم ماهی صبور و نمک سود کردن آن، موادی که از قبل آماده شده را درون شکم ماهی گذاشته و به مدت ۳۰ دقیقه آن را در تنور و یا فر می پزند.

مرکز فلافل ایران

بازار فلافل یکی از مراکز فروش فلافل واقع در خیابان انوشه، لشکرآباد اهواز است. این بازار با وجود صدها مغازه فلافل فروشی، یکی از جاذبه های توریستی اهواز است. ویژگی دیگر که اخیراً به آن مشهور شده، فلافل فروشی هاست. دور تا دور میدان اصلی لشکرآباد فلافل فروشی مستقر است. اگر هوس فلافل کرده اید حتماً سری به میدان لشکرآباد بزنید.

تاکنون افراد شناخته شده بی شماری با حضور در لشکر آباد از فلافل های خوشمزه آن مصرف کرده اند. سفیر سوئیس از جمله این افراد است.



غذاهای محلی استان سمنان / یک دنیا طعم و رنگ یک دنیا خاطره



غذاهای بومی محلی یار جدانشدنی آئین‌ها در سمنان هستند که در جای‌جای خود آداب، رسوم و غذاهای محلی ویژه‌ای دارند که می‌توانند خاطراتی زیبا، فراموش‌نشده و ماندگار را رقم بزنند.

غذاهای محلی استان سمنان رنگ و بویی متفاوت دارند

غذاهای محلی هر دیار ریشه در فرهنگ و سبک زندگی آن منطقه دارد و اقلیم زیبای ایران زمین باعث ایجاد تنوع در این ملمه‌های رنگ، عشق و طعم شده است بر این اساس ساحل‌نشینان ایران اسلامی غذاهایی سرد، خوشمزه و بارنگ و بوی درباردارند و ساکنان نقاط مرکزی ایران نیز رنگ و بویی تند، گرم و معطر به غذاهای خود می‌بخشند که در این بین مردمان کویرنشین استان سمنان نیز از این قاعده مستثنا نیستند.

دیوار قومس دیوار مردمان سخت‌کوش است دیاری که در آن زندگی کمی دشوار به نظر می‌رسد و آب‌نقشی حیاتی را در آن به‌مثابه اکسیر کمیاب حیات بازی می‌کند پس طبیعی است که غذاهای محلی این دیار نیز تابعی از شرایط جغرافیایی باشد غذاهایی پر آب مانند آش‌های محلی که بتواند آب موردنیاز بدن کشاورزان و دامداران در روزهای گرم و کار سخت کویر را تأمین کند و ادویه‌های تند و گوشت قرمز که بتواند انرژی موردنیاز سخت‌کوش‌ترین مردمان را مهیا سازد.

بر این اساس است که می‌توان غذاهای بومی محلی استان سمنان را به سه دسته نان‌ها، آش‌های محلی و غذاهای گوشتی یا برنجی تقسیم کرد.

در استان سمنان به دلیل شرایط آب و هوایی و کمبود منابع آبی، تولیدات زراعی و کشاورزی رنگ و بویی متفاوت از دیگر نقاط دارند در اینجا سیرها و قلقل‌ها به دلیل آبیاری کمتر تندتر از نقاط شمالی هستند و به‌تبع آن، عطر و طعم غذاها نیز تندتر و گرم‌تر از مناطق شمالی ایران است همچنین در استان سمنان طعم‌ها قوی‌تر هستند و سبزی‌ها با وجود کمی کمیت، از کیفیت بالایی برخوردارند که استفاده از آن می‌تواند غذاهای محلی دیار قومس را در سطح کشور مطرح سازد.

نان‌های استان سمنان

نان پیچو: پیچو نوعی نان سنتی است بیشتر در نواحی



محلی شهرستان میامی طبع می‌شود این نان مانند همه فرآورده‌های نانی، با خمیری از ترکیب آرد گندم، آب، نمک و خمیرترش به دست می‌آید اما تفاوت عمده آن با سایر نان‌ها افزودن مقادیر فراوانی زردچوبه، روغن و کنجد به خمیر اولیه است.

محلی‌های میامی درباره پخت این نان می‌گویند زمانی که خمیر اصطلاحاً ورآمد، آن را به‌صورت چانه‌های بزرگ یا به زبان محلی «ژواله» درمی‌آورند و ترکیب روغن و زردچوبه

در گذشته بیشتر از امروز طبع می‌شد و شاید دلیل آن نیز عدم تمایل زندگی شهری به مصرف روغن دنبه گوسفند در روزگار فعلی باشد زمانی که مردم استان سمنان برای مایحتاج روغن زمستان خود چربی گوسفند را برای تهیه روغن می‌پختند، ته‌مانده چربی حیوانی را برای طبع نان جزغاله جمع‌آوری می‌کردند و نان‌روغنی معروف به جزغاله را به دو نوع مختلف طبع می‌پختند.

برخی نواحی استان سمنان چربی حیوانی را با گلاب، شکر و هل می‌جوشانند و پس از تصفیه روغن مازاد، از باقی آن نان می‌پزند اما برخی دیگر از نواحی چربی گوسفندی را تنها بانمک در نان استفاده می‌کنند.

نکته قابل توجه در نان‌روغنی نیز مانند نان سلم، سنگینی آن و مهارت کافی برای طبع در تنور است که دستان چالاک زنان روستاهای استان سمنان به‌خوبی این امر را انجام می‌دهند همچنین این نان به دلیل وجود روغن گوسفندی فراوان می‌تواند به‌تنهایی غذایی کامل لقب گیرد که معمولاً در ماه‌های رمضان و همچنین پذیرایی از بانوانی که به‌تازگی دارای فرزند شده‌اند، کاربرد بیشتری دارد.



نان سرقلیفی: این نان نسبت به سایر نان‌های محلی استان سمنان زحمت و زمان بیشتری را برای تهیه نیازمند است همچنین درباره این نان باید گفت قلیف در گویش شاهرودی به دیگ مسی گفته می‌شود و دلیل نام‌گذاری این نان هم به دلیل قرار گرفتن در درب دیگ مسی بیان شده است.

مردمان روستاهای شاهرود درب دیگ مسی یا قلیف را به‌صورت وارونه بر روی آتش می‌گذارند و در کف آن خمیر را پهن کرده و نان معطر سرقلیفی را می‌پزند.

که از قبل با یکدیگر مخلوط کرده و به آن دما داده‌اند را به خمیر می‌افزایند سپس خمیر را باز کرده و آن را در تنورهای خانگی پخت می‌کنند.

توصیف بوی کنجد برشته روی نان پیچو و عطر خوش نان که در تنور خانگی پخته است در هیچ قلمی نمی‌گنجد همچنین درباره این نان باید گفت، محلی‌ها معتقدند پیچو از خوشمزه‌ترین نان‌های محلی شهرستان میامی است.

نان فطیر: نان فطیر از جمله نان‌های محلی شهرستان شاهرود و میامی است که خمیر آن از مخلوط آرد، روغن، شیر و شکر درست می‌شود پس از چند ساعت خمیر را به‌صورت چانه‌های بزرگ درآورده و نان دوار فطیر را در تنور خانگی می‌پزند.

نکته قابل توجه درباره فطیر آن است که قدیمی‌ها برای تخمیر خمیر نان فطیری، آن را زیر لحاف کرسی می‌گذاشتند و برای پخت نان فطیر آداب‌ورسوم مختلفی را اجرا می‌کردند که برای مثال می‌توان به الک کردن آرد توسط بانوان محله و خواندن دعا در هنگام این کار اشاره کرد.

نان سلم (اسفناج کوهی): پخت این نان تنها در ماه‌های اردیبهشت و خرداد ممکن است چراکه گیاه سلم (اسفناج کوهی) تنها در آن زمان می‌روید خمیر این نان از ترکیب آرد، آب، نمک، روغن دنبه گوسفند، مایه‌خمیر، پیاز فراوان و اسفناج کوهی درست می‌شود و به‌عنوان یک نان مقوی و خوشمزه در روستاهای بخش کالپوش شهرستان میامی مانند روستای نام‌نیک، طرفداران بسیاری دارد.

برای طبع این نان ابتدا باید خمیر را با آب، آرد، نمک و مایه‌خمیر ورز داد سپس پیاز و اسفناج کوهی که از قبل با حرارت زیاد و با ادویه فراوان اصطلاحاً سرخ‌شده باشد، را به آن می‌افزاییم و آن را در تنور قرار می‌دهند طبع این نان کمی دشوار است چراکه چسباندن خمیری سنگین متشکل از اسفناج کوهی و پیاز، به دستانی هنرمند و چالاک نیازمند است و در غیر این صورت خمیر از تنور جدا شده و اصطلاحاً می‌ریزد.

نان روغنی: نان‌روغنی یا جزغاله (چربی گوسفند) بیشتر در شاهرود و شه‌میرزاد تهیه می‌شود و مواد موردنیاز برای تهیه آن، چربی پخته دنبه گوسفند، ادویه، آرد گندم، نمک، ماست و مایه‌خمیر است.

این نان در نواحی استان سمنان طرفداران بسیاری دارد جزغاله



رشته پلو با سبزی سمنانی: این غذا مخصوص روز اول فروردین در سمنان است و با سبزی‌های صحرایی و گوشت چرب گوسفند طبخ می‌شود این پلو مانند غذاهای مشابه با ترکیب سبزی، برنج و گوشت درست می‌شود با این تفاوت که گوشت نیم پخته گوسفند که معمولاً از بخش‌های چرب آن نیز تهیه می‌شود، لایه‌لای برنج نهاده شده تا با بخار آن پزد.

همچنین دیگر ویژگی این غذا که آن را از نمونه‌های مشابه تمیز می‌دهد، وجود مقادیر زیادی رشته در آن است، سبزی‌پلوی سمنانی مقدار بسیار کمی برنج را در خود می‌بیند و بخش عمده آن با رشته درست می‌شود.

ته‌چین اسفناج: ته‌چین اسفناج را شاهرودی‌ها به حد اعلاء درست می‌کنند این غذا با گوشت ماهیچه گوسفند، برنج، زعفران، روغن کره گوسفندی و اسفناج تازه درست می‌شود و مانند سایر ته‌چین‌ها مخلوط گوشت و برنج به‌صورت لایه‌ای در ظرف غذا طبخ می‌شوند.

اما ته‌چین اسفناج شاهرودی ویژگی‌هایی نیز دارد که آن را از سایر غذاهای مشابه متمایز می‌کند و آن‌هم این است که گوشت مخلوط گوشت و اسفناج پخته‌شده با گرد غوره کمی ترش شده و در انتهای دیگ با زعفران فراوان جای‌داده می‌شود و زمان آماده شدن برنج، در ظرفی جداگانه به نحوی قرار داده می‌شود که ته‌دیگ، که حال شبیه کیکی طبقه‌ای متشکل از رنگ‌های زیبای سفید، زرد و سبز شده، بالا قرار می‌گیرد و روی آن با زرشک و خلال بادام و پسته تزیین می‌شود.

تلخون: تلخون نوعی دسر در فرهنگ مردمان شرق استان سمنان محسوب می‌شود مردم میامی و شاهرود و حتی در برخی نقاط دامغان تلخون را به نحوی مشترک و یکسان درست می‌کنند و بهترین زمان برای تهیه آن، زمان برداشت گندم است.

برای درست کردن تلخون ابتدا باید گندم را شستشو داد تا ذره‌ای آلودگی و یا تفاله مازاد در آن وجود نداشته باشد سپس گندم‌ها را خشک کرده و بر روی آتش قرار می‌دهند کمی که برشته شد و اصطلاحاً لاکتوز داخل خود را آزاد کرد، آسیاب شده و با شیر انگور به‌صورت خمیری گوی مانند درست می‌شود.

تلخون نیازی به طبخ ندارد چراکه گندم‌ها پیش از آسیاب بر روی شعله قرار گرفته‌اند لذا گوی‌های کوچک و بزرگ تلخون پس از خشک شدن آماده مصرف هستند.

غذاهای محلی هر نقطه از ایران زمین رنگ و بویی از اقلیم، فرهنگ و سبک زندگی آن منطقه را در خود جای‌داده است نگاهی به سبک زندگی مردمان کویری و ترکیب غذاهای پرانرژی، چرب و پر ادویه نشان می‌دهد که ارتباط تنگاتنگی بین روش زندگی و غذاهای محلی وجود دارد.

زنگلاچو یا چاقاله نیز می‌گویند، به مخلوط یخنی افزوده می‌شود.

پس از جوشاندن مواد و پخت تدریجی گوشت و بنشن، کمی برنج به یخنی اضافه می‌شود تا لعاب خوبی را در پایان به غذا ببخشد این غذای محلی کمی ترش است و به دلیل وجود ادویه فراوان در آن، طعمی بسیاری قوی دارد.

یخنی در گذشته بیش از امروز طرفدار داشت و به‌ویژه در شب‌های تابستانی و زمانی که مردم برای صرف ناهار به حومه شهر رهسپار می‌شدند، به‌وفور تهیه می‌شد اما امروز متأسفانه کمتر با اقبال عمومی به‌ویژه در بین نسل جوان روبرو است نکته قابل توجه در این غذا آن است که به دلیل وجود زردآلوی نارس در این غذا، فصل طبخ آن در قدیم معمولاً بین ماه‌های خرداد تا انتهای مردادماه بوده است. یعنی به دلیل وجود روغن کره گوسفندی و مقادیر زیادی از گوشت گوسفند که معمولاً از قسمت سینه، دنده و یا گردن آن تهیه می‌شود، بسیار مقوی است.

جوش بره: جوش بره یکی از خوشمزه‌ترین غذاهای محلی استان سمنان است که البته یکی از دشوارترین دستورالعمل‌های پخت در بین آش‌های این دیار را نیز به خود اختصاص داده است.

برای طبخ این غذای خوشمزه دو مرحله را باید پشت سر گذاشت نخست باید خمیری متشکل از آرد گندم، آب، نمک و خمیرمایه درست کرد سپس به آن ساعتی استراحت داد خمیر پس از مدتی باید به‌وسیله وردنه پهن شده و به قطعات کوچک مربعی برش می‌خورد که این پایان بخش نخست تهیه جوش بره است.

مرحله دوم طبخ جوش بره پخت موادی متشکل از لوبیا، نخود، سبزی آش، زیره سیاه، فلفل و ... است که پس از مخلوط شدن به میانه خمیرهای مربعی افزوده شده سپس خمیر که از این موارد پرشده، به شکل دوار پیچیده و به دیگ جوشان آب و ادویه و آش افزوده می‌شود. طبخ این غذا بیش از یک ساعت در مرحله پایانی به طول می‌انجامد و پس از اتمام آن، جوش بره‌ها در کاسه‌های سفالین ریخته و روی آن با کشک، پیازداغ، نعن داغ و فلفل قرمز تزیین می‌شود.

کله جوش: یا کال جوش یا ماست جوش از غذاهای مشترک بین مردم دیار خراسان و قومس است این غذا را نیز می‌توان در زمره آش‌ها طبقه‌بندی کرد که طعمی بسیار دل چسب و پرفرقدار دارد.

این غذای محلی با پیازداغ فراوان و سیر تازه سرخ‌شده در روغن گوسفندی آغاز می‌شود و در ادامه به آن زردچوبه، گشنیز، مرزه و فلفل افزوده می‌شود پس از کمی درنگ، محلول آب و ماست چکیده به پیاز، سیر و سبزی‌ها افزوده شده و برای مدت ۱۵ دقیقه می‌جوشد.

کله‌جوش را معمولاً با گردو و خیساندن نان خشک محلی میل می‌کنند که طعمی بسیار مطبوع و دل چسب به‌ویژه در فصل زمستان دارد این غذا یکی از راحت‌ترین و سریع‌ترین غذاهای محلی استان سمنان است.

پلوه‌ها و غذاهای اصلی استان سمنان

مانی پلو: مانی پلو غذای سمنانی است که در دامغان نیز به‌خوبی پخت می‌شود برای طبخ این غذا به دو قابلمه و یک ماهیتابه نیاز است چراکه در آن گوشت گوسفند نگینی شده و لپه می‌بایست به‌صورت جداگانه پخته شوند و سپس با مخلوط زرشک، کشمش و ادویه که به‌صورت مجزا در ماهیتابه‌ای طبخ می‌شوند افزوده می‌شود و درنهایت لایه‌لای برنج آبکش شده به همراه پیازداغ پخته می‌شود. این برنج بسیار خوشمزه است چراکه مخلوط گوشت، لپه، ادویه، پیاز، زرشک و کشمش لایه‌لای دانه‌های برنج برای دم کشیدن افزوده می‌شوند و با طعم زعفران فراوان، مجموعه‌ای از زیبایی، طعم، بو و لذت چشایی را همراه خواهد داشت.

سرقلیفی نیازمند مقادیر زیادی آرد و آب است چراکه نانی قطور و بزرگ محسوب می‌شود که یک چانه یک کیلوگرمی از آن، برای چهار مرد بالغ کافی است پخت این نان معمولاً در مزارع گندم و یا چندرقدند که زحمت فراوانی برای کارگران دارد، صورتی می‌گیرد و انرژی فراوان آن می‌تواند تاب روزمرگی مردمان سخت‌کوش دیار شاهرود را برایشان میسر سازد.

محلی‌ها می‌گویند برای طبخ این نان باید خمیر(مخلوط آرد، آب، نمک و مایه‌خمیر) را به حال خود رها کرد تا اصطلاحاً کمی ترش شود سپس خمیر را پهن می‌کنند و به آن سرشیر، تخم‌مرغ، کنجد، ادویه، روغن و در برخی مناطق کدوی حلوائی می‌افزایند و آن را روز می‌دهند سپس خمیر را در سر دیگ مسی چرب شده توسط روغن چربی گوسفند برای پخت قرار می‌دهند.

دادچه: دادچه نانی سمنانی و بسیار خوشمزه است همچنین این نان بسیار سریع و راحت آماده می‌شود و طعمی خاطره‌انگیز برای افرادی که نخستین بار آن را می‌چشند، به یادگار دارد.

خمیر این نان متشکل از آرد، آب، شکر، روغن، مایه‌خمیر و در برخی نواحی کنجد است که با استفاده از وردنه بازشده، قالب‌های دوار کوچکی بر آن نقش می‌بندد و سپس سوراخ‌هایی بر روی آن قرار می‌گیرد تا مانع از حجیم شدن بیش‌ازحد سطح آن شود سپس خمیرهای دایره‌ای شکل در تنور قرار می‌گیرند.

نان ماستی: نان ماستی همان‌طور که از نامش پیداست با مخلوط آرد و ماستی تهیه می‌شود که به آن روغن و شکر نیز افزوده شده باشد.

این نان نیز مانند دادچه قالبی دایره‌ای و کوچک دارد که شبیه دونات قالبی کوچکت‌ر در میانه آن سوراخی ایجاد می‌کند سپس در دمای نسبتاً ملایم به دست تنور سپرده می‌شود نکته قابل توجه درباره این نان طعم شیرین و بومی بسیار مطبوع آن است.



بخس‌مات: یکی از بهترین نان‌های مخصوص سمنان است که با آرد سفید کم سبوس و آب نخود، در شب عید درست می‌شود.

ابتدا نخود خام را در داخل آب قرار می‌دهند و پس از یک روز آب نخودها را با آرد، خمیرمایه و نمک مخلوط می‌کنند سپس آن را برای پخت ساعتی استراحت می‌دهند در پختن بخش‌مات از کاسه‌های کوچک مخصوصی که در گذشته مسی بودند استفاده می‌شود.

خمیر بخش‌مات روی قالب‌ها قرار گرفته و با شیر انگور تزیین می‌شود و برای طبخ در کوره یا تنور جای می‌گیرد بخش‌مات بسیار مقوی و خوشمزه است.

آش‌های محلی استان سمنان

یخنی: یکی از غذاهای محلی بسطام است که آن را در دسته آبگوشت‌ها نیز می‌توان طبقه‌بندی کرد این غذا با طبخ پیازداغ، در دیگ مسی یا همان قلیف و افزودن آب، ادویه، نخود، لوبیا، سبزی آش و گوشت چرب گوسفند آغاز می‌شود و در ادامه، زردآلوی نارس که در شاهرود به آن

غذاهای سنتی سیستان و بلوچستان ریشه در باور و طبیعت دارد

غذاهای محلی معرف بسیاری از ویژگی های و آداب و رسوم هر منطقه هستند و از همین رو بسیاری از غذاهای طبخ شده در سیستان و بلوچستان ایران متأثر از فرهنگ آنان است.

سیستان و بلوچستان، این دیار چهار فصل جدای از داشته های بی شمارش در زمینه تاریخ، تمدن، طبیعت و جاذبه ها، در زمینه مردم شناسی و فرهنگ بومی به ویژه غذاهای محلی حرف های زیادی برای گفتن دارد.

کنند نیز به همین گونه می باشد.

کلوچه: مهم ترین محصولی که نه تنها در سیستان بلکه در بسیاری از دیار دیگر ایران زمین از جایگاه والایی برخوردار است، کلوچه در این دیار به دو نمونه خرمائی و غیر خرمائی پخت می شود که به سبب نوع پخت و ادویه های محلی بکار رفته طرفداران بسیاری در ایران دارد.

غذاهای بلوچی

با توجه به غلبه دامپروری در منطقه عنصر اصلی و محوری غذاهای منطقه بلوچستان را گوشت تشکیل می دهد. بعد از گوشت این خرماست که برای مردم نقش محوری در تولید خوراکی ایفا می کند.

جالب اینجاست که برخلاف تصور عمومی در دوره کنونی این منطقه محل مناسبی برای کشت برنج است و در مکران برنج نیز به خوبی کاشته می شود. نکته ای که برخلاف موقعیت جغرافیایی منطقه در رفتار غذایی مردم بلوچستان می توان دید این است که این مردم خیلی کمتر از چاشنی های تند بهره می برند. بلوچستان همجوار با کشور پاکستان است و رفت و آمدهای بسیاری به این کشور و همین طور کشور هندوستان وجود دارد اما رنگ و بوی غذاهای پاکستانی یا هندی خیلی در بلوچستان شدت ندارد.

چنگال: در واقع پذیرایی عشایر بلوچ از میهمانان با همین شیرینی صورت می گیرد. آنها از میهمانان خود با چنگال و دوغ پذیرایی می کنند به ویژه در ماه مبارک رمضان این شیرینی، غذای سفره افطار را نیز رنگ و روی تازه ای می بخشد.

شاید وجه تسمیه آن از این رو باشد که در تهیه این غذا از چنگ زدن توسط انگشتان دست بهره گرفته می شود. مواد اولیه برای تهیه چنگال، آرد خرما و روغن حیوانی است. بلوچ ها ابتدا آرد و آب را مخلوط می کنند و در شرایطی که این مخلوط هنوز به خمیر تبدیل نشده است آن را به ضخامت حدود ۱ سانتی متر روی تابه می اندازند و می گذارند تا اندکی خود را بگیرد و بپزد.

اگر این مخلوط آب و آرد نازکتر شود نانی از آن به دست می آید. ولی برای چنگال ضخامت یکسانتری متری مناسب است. پس از آنکه این خمیر نیم پز شد آن را بر می دارند و به تناسب حجمی که می خواهند چنگال درست کنند از این نان نیم پز درست می کنند. بعد خرما را در ظرفی دهن گشاد می ریزند. نان نیم پز را درون همین ظرف خرد می کنند یا به عبارت دیگر تکه تکه می کنند.

این دو را با هم ورز می دهند و چنگ می زنند به گونه



غذاهای سیستانی

از جمله خورش های سیستانی کشک زابلی، اوجیزک (owjyzak) و آبگوشت است، کشک زابلی ماده ای است زرد رنگ از ترکیب ادویه، زردچوبه، گندم بلغور شده و دوغ؛ این مجموعه را به مدت یک هفته الی ده روز در کیسه نخی می گذارند سپس آن را درآورده و پس از ورز دادن، پودر می کنند و به عنوان یک غذای مقوی مصرف می کنند.



اوجیزک: شبیه اشکنه های امروزی است، منتهی در ساخت آن تنها آب و پیاز و روغن و ادویه مخصوص محلی به کار برده می شود، در تهیه آبگوشت محلی نوعی ادویه که به آن آچار (açar) می گویند، به کار برده می شود؛ آچار ترکیبی است از خمیر: پیاز، آرد گندم جوشیده و زردچوبه. آچار به شکل دایره های کوچک، خشک و به نخ کشیده می شود و به انواع خورش ها از جمله آبگوشت، طعم و لعاب می دهد.

امروزه با توجه به ارتباط فرهنگ ها و بهبود شرایط اقتصادی، تغذیه هیچ یک از اقوام منحصر به تهیه غذاهای سنتی نیست، در سیستان و بلوچستان نیز به همین دلیل هم اکنون انواع خورش ها و پلواها و سایر طعم های ایرانی و حتی خارجی در لیست غذاهای رایج مردم قرار دارند.

لندو: ترکیبی از خرما و گندم است که به صورت گلوله های مخلوط تهیه می شود همچنین الگوی پخت قلیفی نان های پیچی هرمی که آن را در درون تالوه ای سرخ می

غذاهای محلی این دیار که تا کنونی بسیاری از ذائقه ایرانی ها را به خود جذب کرده است، بر اساس منطقه زندگانی فرق می کند، ساحل نشینان عمان یک غذائی دارند و مردمان سیستان غذائی دیگر.

این تنوع غذائی به خوبی می تواند بسیاری از باورها و علاقه مندان به غذای محلی را در بر بگیرد و برای هر ذائقه ایرانی حرفی برای گفتن داشته باشد.

نان

نان یکی از مهم ترین داشته های سیستان و بلوچستان که در دو منطقه شمال و جنوب به گونه های متفاوت پخت می شود، طرز پختن این نان به این شکل است که آرد را پس از ورز دادن بسیار، به صورت یک نوار پهن درمی آورند و آن را شبیه رولت می پیچند تا به حالت مدور درآید، آنها را درون یک دیگ مسی کاملاً چرب می گذارند و پس از آن در زیر ذغال های گداخته تنور می گذارند تا کاملاً بپزد.

این نان به رنگ قهوه ای در می آید و بسیار خوشمزه است، در سیستان این نان را خالی و بدون غذا می خورند، نان در بلوچستان، نیز انواع مختلفی دارد. به عنوان مثال، نوعی نان به نام هلکاری (halekary) که همان چلبک سیستانی است، وجود دارد، جهت پخت آن خمیر درست شده را به صورت قرص های کوچکی، در روغن سرخ می کنند که مخصوص صبحانه است.

انواع دیگری از نان ها مثل لوش، گرده (gerdeh)، سیسرک (syserk)، پناری (ponary) و نان هایی که روی تابه پخته می شود، نیز در بلوچستان مصرف می شود، بلوچ ها همراه با نان خورش هایی نیز مصرف می کنند که به آن عموماً واداپ (vadap) گفته می شود.

در انواع خورش های طبخ شده در بلوچستان، ادویه های تند و پیاز فراوان استفاده خاصی دارد و گوشت بز بیشتر از گوشت سایر دام ها مصرف می شود.

تنوری یا تنورچه یکی از غذاهایی است که عمدتاً جهت مجالس مجلل طبخ می شود و آن عبارت است از به سیخ کشیدن یک لاشه کامل گوشت قرمز است. سپس آن را در تنور می گذارند.



ای که هسته های خرما از درون آن بیرون می آید و می توان هسته ها را جدا کرد و هم نان و خرما را خوب به خورد هم داد.

این کار تا جایی پیش می رود که دیگر نتوان تشخیص داد نان است یا خرما حال نوبت افزودن روغن است. برای افزودن روغن آن را با همراه کمی پیاز خرد شده داغ می کنند و قبل از آنکه روغن چنان داغ شود که پیازها بسوزند آن را از روی شعله برداشته و به مخلوط نان و خرما می افزایند تا این مخلوط نرم شود و نه بیشتر. امروزه چنگال را با خلال بادام و پسته تزئین می کنند و سپس صرف می کنند.

تنورچه: «تنورچه» نیز نام خود را از روش پخت در تنور گرفته است. تنورچه را معمولاً به دو صورت سیخ زدن گوشت گوسفند و دیگری به شکل کامل کباب شده در تنور طبخ می کنند.

در روش سیخ زدن، گوشت گوسفندی را ذبح و آن را به قطعات درشت خرد می کنند. سپس هر قطعه بزرگ را به سیخی از چوب نخل می کشند. سیخ ها را زمانی در تنور قرار می دهند که ذغال های دورن تنور گداخته و قرمز شده باشند در این مرحله اگر بخواهند کباب مورد نظر آبدار شود ظرفی از آب را روی ذغال ها درون تنور قرار می دهند.

سیخ ها را دور تا دور ظرف آب به دیواره تنور ایستاده قرار می دهند. این کار باعث می شود گوشت به اصطلاح بخارپز هم بشود. بعد از این مرحله در تنور را با سینی یا هر وسیله دیگری که مقاوم در برابر حرارت باشد می پوشانند و روی آن را با کاهگل می پوشانند. البته تنور مثل همه تنورها از زیر ورودی هوا دارد این حالت را بین ۴۵ دقیقه تا ۱ ساعت نگاه می دارند البته زمان پخت باز هم به گوشت های سیخ کشیده شده بستگی دارد. سپس نوبت به صرف آن کباب مخصوص بلوچی می رسد. این کباب را به تنهایی یا با پلو سفید سرو می کنند.

در روش دیگر طبخ، یک گوسفند را متناسب با اندازه تنور ذبح کرده و دورن آن را خالی می کنند سپس با نخ سبک مناسب که در برابر حرارت از بین نرود شکم او را می دوزند آنوقت آن را درون تنوری که ذغالهایش گداخته است قرار می دهند و با پوشاندن در تنور با کاهگل به انتظار پخته شدن کامل می نشینند.

تباهگ: این کار روشی برای نگهداری گوشت است هنوز هم در بلوچستان متداول است. ماحصل این نوع نگهداری هم به تنهایی قابل خوردن است و هم به عنوان گوشت استانبولی بلوچی.

معمولاً واسطه پاییز و بارو به سرما گذاشتن هوا گوسفندان را پروار کرده و از یکسو برای گرفتن روغن حیوانی و از سوی دیگر برای تهیه گوشت از آن استفاده می کردند. گرچه اینک نیروی برق و دستگاه های خنک کننده از قبیل یخچال به زندگی همه وارد شده است اما همچنان این کار در بلوچستان انجام می شود.

البته زمان دیگری نیز هست که بلوچ ها برای تهیه تباهگ دست به کار می شوند و آن زمان «عید قربان» است که گوشت قربانی فراوان می شود. در این روش پودر انار و نمک را به گوشت اضافه می کردند و ماحصل آن را بعد از اندکی که نور آفتاب بر آن می تابید درون مشک ریخته و می بندند.

این گوشت بعد از مدتی قابل خوردن بود. علاوه بر این همین گوشت را برای تهیه استانبولی بلوچی استفاده می کنند.

دوغ پا: «دوغ پا» خورشتی با گوشت است که به جای

به دو صورت در داخل خُنب قرار می دهند، یا خرما را ساده و بدون پیرایه، با فشار در داخل خُنب قرار می دهند و یا اینکه آن را با شیرهای که قبلاً از میوه خرما گرفته اند و کنجد و پوچینک، در داخل خُنب قرار می دهند. این نوع خرما بسیار مرغوب است و معمولاً خرما مضافتی را بدین صورت نگاهداری می کنند.

خرمای هینزکی: هینزک همان پوست بز است که چربی آن را کنار میزنند و آن را نمک سود و دباغی کرده و خشک می کنند و معمولاً خرما مضافتی را که قبلاً با پا له کرده اند، در داخل آن قرار می دهند این نوع خرما نیز مرغوب است.

خرمای خلی: در این روش خرما مضافتی یا انواع دیگر را بدون اینکه له کنند، در داخل حلب می چینند. لده: خوشه مضافتی را قبل از آنکه بطور کامل برسد، از درخت می برند، هر دانه را نصف کرده و هسته آن را بیرون می آورند. آنگاه ریسمانی را از داخل سوراخ میوه ها عبور داده و آنها را به برج خانه ها آویزان می کنند تا خشک شوند و بعداً آنها را مصرف می کنند.

کُتک: مثل لده است با این تفاوت که میوه مضافتی را بصورت طولی می برند و هسته اش را بیرون نمی آورند و آنها را روی حصیری، در معرض تابش خورشید قرار می دهند. و بعد از خشک شدن می خورند.

هارگ: خوشه مضافتی را قبل از رسیدن کامل، از درخت می برند، میوه را از خوشه جدا کرده و در داخل دیگ بزرگی می جوشانند بعد از پخته شدن آنها را در معرض خورشید می گذارند تا کاملاً خشک شوند. معمولاً هارگها را در زمستان می خورند.

چانگال: ابتدا نان ضخیم و قطوری را بصورت نیمه پخته درست می کنند که بی نمک است سپس خرما را آنقدر با دست می مالند تا خوب نرم شود. آنگاه نان گرم را روی خرما می نرم شده می گذارند و با دست نان و خرما را بطور کامل با هم مخلوط می کنند و مقداری روغن را با ازگند سرخ کرده و با خرما مخلوط می کنند که غذای بسیار لذیذی درست می شود.

آب برای جانداختن و طبخ آن از دوغ استفاده می شود. این روش نیز متاثر از دامپرور بودن بلوچ هاست. دوغ یکی از فرآورده های متداول دامپروران است و در بلوچستان وقتی به میان عشایر و دامپروران بروید در نخستین گام بعد از تعارف آب از شما با شیرشتر یا دوغ به عنوان نوشیدنی پذیرایی می کنند.

بت: مخلوطی است از برنج، ماش و سایر حبوبات به همراه روغن و ادویه که غذای عمده مردم بلوچستان است اشکنه گشنیز نیز خوراک اغلب مردم سراوان است و خوراک خرما که ترکیبی از خرما، نان، برنج و حبوبات است در چاپهار مصرف زیادی دارد.

آب گوشت و بزقرمه نیز از جمله غذاهایی است که گوشت را به همراه لفل قرمز، دارچین و زردچوبه در ظروف سفالی و به سبک غذاهای هندی می پزند و در بین بلوچ های میرجاوه طرفداران زیادی دارد.

آب گوشت ماهی و ماهی نمک سود نیز غذای مخصوص نیک شهری ها است و در این بین «کنک» (نوعی حلوا و ترکیبی از خرما، بادام، پسته، و شیرخما شبیه مسقطی) از جمله شیرینی هایی است که در چاپهار طرفداران زیادی دارد.

«شوده» نیز ترکیبی از خرما، کنجد، بادام و پونه است که در چاپهار به عنوان غذاهای کانی دار مطرح است.

برنج یا بت: برنج را معمولاً بصورت دمی درست می کنند و آنرا با آبگوشت یا ماهی یا حبوبات می خورند.

تنوع خورشت یا «واداپ» یا «نارشت» که معمولاً از عدس - لوبیا - ماش - باقلا و ... تهیه می شوند. همچنین نان را در داخل شیر ترد کرده می خورند ...

انواع خوراک خرما

خرمای پاتی: ابتدا یک ظرفی بنام «پات» از برگ درخت پُرت درست می کنند و آنگاه خرمایی را که له کرده اند، با فشار در داخل آن قرار می دهند. این نوع خرما چندان مرغوب نیست زیرا گرد و خاک و حشرات از داخل درز و شکافهای پات به داخل نفوذ می کنند.

خرمای خُنبی: خُنب در واقع همان خمره است خرما را

شیرینی های سنتی قزوین لذت بخش محفل ایرانی ها



قزوین خطه ای است با انواع خوراکی های لذیذ و منحصر به فرد به همراه کدبانوهای هنرمندی که با طبع و تهیه این خوردنی های خوشمزه، علاوه بر حفظ آداب و سنن ایران زمین، هنرمندی خود را نیز به نمایش می گذارند. تنوع شیرینی و خوراکی های سنتی در استان قزوین، نشأت گرفته از آداب و فرهنگ غذایی مردم این سرزمین است. انسان هایی خوش ذوق و هنرمند که با انواع خوردنی های بی همتای خود در سراسر ایران و جهان، شهرتی به هم زده اند.



زینب کلهر

ولیعهدی، نان قندی، نان نازک پسته ای و قاق اشاره کرد.

باقلاوا

باقلاوا از شیرینی های خوشمزه قزوین است که در انواع مختلف تهیه و طبخ می شود و در واقع گل سرسبد تمامی شیرینی های سنتی این استان را از آن خود کرده است که در انواع باقلوای سه رنگ یا لوزی و باقلوای گل یا پیچ تهیه و طبخ می شود. شاید باقلوا یکی از گران ترین خوراکی هایی باشد که توسط مردم استان قزوین تهیه می شود چرا که در تدارک آن از پسته، بادام، خاک قند، پودر هل، آرد، شربت قوام آمده، زعفران، گلاب، زرده تخم مرغ و شیر استفاده می شود. معمولاً این شیرینی خوشمزه و محبوب را برای پذیرایی از میهمانان، در ایام دیدوبازدید و مراسم ازدواج جوانان تهیه می کنند.



پادرازی

برای تهیه این شیرینی از پودر قند، روغن صاف قنادی، تخم مرغ، آرد گندم، آرد برنج، آرد نخودچی، شیر، پودر زنجبیل، وانیل، زعفران و کنجد استفاده می شود. شیرینی خوش طعم و لذیذی که همراه با چای و نوشیدنی های داغ، میل می شود.

استان قزوین نیز مانند سایر مناطق کشور دارای انواع غذاهای سنتی و محلی است که برخی از آن ها در مناسبت های ویژه و تعدادی نیز به شکل عادی در طول سال تهیه می شود. از انواع غذاهای سنتی قزوین می توان از قیمه نثار، یتیمچه، دیماج و ... نام برد. برخی از غذاها مانند «قیمه نثار» که در میهمانی های رسمی و عروسی ها تهیه می شود و گاهی هم شیرین پلو جای آن را می گیرد.

«قیمه» در محالیه، عشاء، «دم کباب» یا «قیمه آبدار» در



هنگامی که زوار از زیارت بازمی گردند، «دیماج» برای روز پنجاه به در، «خاگینه» برای عروس و داماد در صبح روز پاتختی، «رشته پلو با ماهی» برای شب عید نوروز، «سبزی پلو و ماهی دودی» برای شب چهارشنبه سوری و روز سیزده به در، «کله پاچه» برای افطار روز بیست و هفتم ماه رمضان (روز قتل ابن ملجم) و «آش سعله قلمکار» که معمولاً در روز بیست و هشتم صفر به صورت نذری امام حسن مجتبی (ع) پخته می شود.

از جمله این شیرینی های خوشمزه و وسوسه انگیز می توان به باقلوای لوزی، باقلوای پیچ یا گل رز، شیرینی پادرازی، نان نخودی قزوین «شیرینی نخودی»، نان چرخی، نان برنجی، نان بادامی قزوین، شیرینی اتاکی «شیرینی

شیرگ: که از جوشاندن طولانی مدت خرمای رسیده بدست می آید واز آن حلوای محلی نیز درست می کنند و به جای مربا از آن هم استفاده می کنند.

انواع نان

لواش: نان نازکی است که در تنور پخته می شود. بلوچها به تنور (ترون) می گویند. خمیر: مثل نان لواش است با این تفاوت که اندکی ضخیم تر بوده و در تنور پخته می شود و معمولاً ترش است.

سبیسرک: نانی است که روی تابه آهنی پخته می شود و چانگال را با آن درست می کنند.

پُرانی: این نان معمولاً اختصاص به کسانی دارد که در نقطه معینی ساکن نیستند و دارای تنور نمی باشند طرز پخت آن بدین طریق است که ابتدا روی یک زمین شنی، آتش را روشن می کنند و بعد از اینکه شن ها داغ شدند، آخگرها را کناری نهاده و خمیر را روی شن ها قرار داده و روی آنرا با شن های داغ می پوشانند و تقریباً بعد از نیم ساعت، خمیر را بیرون می آورند.

هَلْکَاری: خمیر را به چانه های کوچک تقسیم کرده و آن را با غلطک مخصوصی بنام «پِلْد» نازک می کنند، آنگاه روغن را در داخل یک دیگ کوچک سرخ کرده و چانه ها را در داخل آن قرار می دهند. معمولاً نان خوشمزه ای است.

دو تینی: طرز پخت آن بدین صورت است که دو چانه را بطور جداگانه پهن کرده و روی هر کدام را روغن می مالند. آنگاه هر دو را روی هم نهاده، پهن می کنند و روی تابه ای که مقداری روغن روی آن مالیده اند قرار می دهند، تا پخته شود.

تیموش: خمیر را معمولاً به صورت آبکی در می آورند. آنگاه مقداری از این خمیر را با دست روی تابه آهنی پهن می کنند و نان خشک و نازکی درست می شود.

ترشیجات

ترشی لیمو که در لهجه محلی به آن «حزام» می گویند و ترشی انبه که در لهجه محلی به آن «چتنی» می گویند از جمله چاشنی های مورد استفاده در میان بلوچ ها است.

جوشانده سبزیجات نیز به عنوان یکی دیگر از چاشنی ها در بلوچستان طرفداران زیادی دارد. در ماه های اسفند و فروردین که هوا نسبتاً معتدل و در اثر بارندگی های فصلی زمین سبز شده است، انواع سبزیجات خودرو زیاد است، لذا این سبزیجات را به خانه آورده، آنها را با داس یا چاقو خرد می کنند و پس از شستشو، آنها را در دیگ با مقداری آب می جوشانند آنگاه آب آنها را گرفته، با روغن و انار و ادویه سرخ کرده و با نان می خورند.



کره‌ای و معمولی تهیه می‌شود که نوع کره‌ای آنرا باید پس از تهیه، مصرف کرد تا بیات یا خشک نشود. مردم استان قزوین برای تهیه‌ی این خوراکی محبوب از آرد، کره، تخم‌مرغ، خاک قند، کنجد، زعفران، روغن، پودر هل، ماست و جوش شیرین استفاده می‌کنند که توصیه می‌کنیم اگر به استان قزوین سفر کردید حتماً این شیرینی خوشمزه را تهیه و میل کنید.

«نازک پسته‌ای»

نان نازک از دیگر شیرینی‌هایی است که توسط کدبانوهای استان قزوین تهیه و با طعم بی‌نظیرش خاطراتی شیرین را در ذهن افراد خانواده باقی می‌گذارد. بانوان قزوینی برای تهیه این خوراکی فوق‌العاده از آرد سفید، پودر قند، تخم‌مرغ، روغن جامد، وانیل، ماست، کره ذوب‌شده، نمک، بکینگ پودر، پودر خمیرترش، پودر گردو، پودر پسته، زعفران و کنجد استفاده می‌کنند. البته نان نازک گردویی و کنجدی نیز از انواع دیگر نان نازک است که در استان قزوین طبخ می‌شود و برای تهیه آن از گردو و کنجد استفاده می‌شود.



نان آگردک

این نان خوش طعم و پرفرمدار از نان‌های محلی و سنتی استان قزوین به شمار می‌آید که به دلیل طعم فوق‌العاده‌اش در بین سایر استان‌ها و شهرهای کشور نیز از محبوبیت ویژه‌ای برخوردار است. برای طبخ نان آگردک از تخم‌مرغ، شیر، شکر، روغن مایع، آرد، دارچین، خمیرترش، نمک، زردچوبه و زعفران استفاده می‌شود.

کیک شربتی

کیکی زعفرانی و بسیار خوشمزه که از خوش طعم‌ترین شیرینی‌های استان قزوین است و در نهایت سلیقه و زبردستی قنادان قزوینی، پس از پخت کیک اسفنجی فوق‌العاده نرم، شربت شکر و زعفران بسیار خوش طعمی را روی کیک می‌ریزند که ماحصل آن کیک شربتی، از بهترین شیرینی‌های قزوین است.

است. مردم این استان برای تهیه نان برنجی از آرد برنج، پودر قند، روغن جامد، تخم‌مرغ، پودر هل و گلاب استفاده می‌کنند و در صورت استفاده از آن به تفاوت طعمی که با نان برنجی استان کرمانشاه دارد، پی خواهید برد.

نان بادامی قزوین

تنوع شیرینی‌های سنتی در استان قزوین بسیار زیاد و قابل توجه است. شیرینی‌هایی تهیه‌شده از مغز انواع آجیل، میوه، خشکبار که علاوه بر عطر و طعم فوق‌العاده، بیانگر تاریخ و هنر مردم این سرزمین نیز خواهد بود. شیرینی بادامی استان قزوین، بسیار خوش طعم بوده و از عطر مطبوعی نیز برخوردار است که برای تهیه نان بادامی از پودر قند، آرد، پودر بادام، پودر پسته، پودر هل و روغن جامد استفاده می‌شود.

شیرینی اتابکی «شیرینی ولیعهدی»

شیرینی اتابکی یا ولیعهدی، از دیگر خوراکی‌هایی است که به عنوان شیرینی سنتی استان قزوین شناخته شده است.

اغلب این شیرینی در دو رنگ کرم و قهوه‌ای تهیه می‌شود و مردم استان قزوین برای طبخ این خوراکی لذیذ از ترکیب آرد نول و آرد برنج، پودر قند، روغن جامد، پودر هل و تخم‌مرغ استفاده می‌کنند.

این شیرینی نیز مانند اغلب شیرینی‌های تهیه‌شده در استان قزوین، از شیرینی کمی برخوردار است که یکی از مزیت‌های این نوع خوراکی‌ها در مقایسه با دیگر شیرینی‌های تهیه‌شده محسوب می‌شود.

نان قندی

نان قندی را همه مردم ایران می‌شناسند، بسیار خوشمزه و دوست‌داشتنی که اغلب در کنار چای داغ میل می‌شود.

نان قندی استان قزوین، از دیگر شیرینی‌های سنتی این استان به شمار می‌آید که همراه با دیگر شیرینی‌های محلی، در اواخر اسفندماه، توسط خانم‌های کدبانوی قزوینی تهیه می‌شود. این شیرینی با استفاده از آرد صرغه، پودر شکر، روغن جامد، پودر هل، بکینگ پودر و خشخاش طبخ می‌شود.

این نان از عطری فوق‌العاده برخوردار است البته مردم استان قزوین به نوع خشک‌شده این نان خوشمزه، قاق (خشک) می‌گویند.



نان چابی

نان چابی بعد از باقلوا، از پرفرمدارترین شیرینی‌هایی است که در استان قزوین تهیه و مورد استفاده قرار می‌گیرد. خمیر این شیرینی بسیار نرم و لطیف بوده و در دو نوع



نان نخودی قزوین

نان نخودی از شیرینی‌های سنتی استان قزوین به شمار می‌آید. شیرینی کوچک، نرم و لطیف، خوشمزه و بسیار دوست‌داشتنی که با روشی آسان و بدون پیچیدگی‌های دنیای شیرینی‌پزی تهیه می‌شود.

مردم استان قزوین برای طبخ این خوراکی محبوب و پرفرمدار از آرد نخود، روغن جامد، پودر قند، آرد سفید، پودر هل، زرده تخم‌مرغ و خلال پسته استفاده می‌کنند، البته نان نخودچی یکی از شیرینی‌هایی است که در دیگر استان‌های کشور تهیه و طبخ می‌شود اما نان نخودی یا شیرینی نخودی قزوین، از اصالتی کاملاً قزوینی برخوردار بوده و از شیرینی‌های سنتی این استان محسوب می‌شود.



نان چرخی

شاید اسم نان چرخی کمی جالب به نظر برسد. مردم استان قزوین به این دلیل این شیرینی لذیذ را نان چرخی می‌نامند که پس از ترکیب تمامی مواد اولیه، آن‌ها را با چرخ گوشت، چرخ می‌کنند و در تهیه این خوردنی سنتی از آرد برنج، آرد سفید، روغن جامد، پودر قند، تخم‌مرغ، ماست، بکینگ پودر، پودر هل و پودر پسته استفاده می‌شود که از ویژگی‌های این شیرینی، ماندگاری زیاد آن پس از طبخ است.



نان برنجی قزوین

شاید این شیرینی شما را به یاد شیرینی برنجی استان کرمانشاه بیندازد اما استان قزوین نیز از شیرینی برنجی مخصوص و سنتی خود برخوردار است که بسیار خوش طعم بوده و از محبوبیت قابل توجهی نیز برخوردار



سوهان هایی که ره آورد سفر به قم است



مرزیه قادری

شاهراه مواصلاتی ۱۷ استان، واژه‌های تکراری که همواره در دنباله شهر قم روان است، در کنار این همراهی وجود بارگاه ملکوتی حرم حضرت معصومه (س) و مسجد مقدس جمکران در این شهر موجب شده تا خیل عظیمی از زائران در این شهر میهمان قمی‌ها باشند، به گونه‌ای که هر ساله رقم عبور و مرور ۲۰ میلیون زائر از این شهر در رسانه‌ها اعلام می‌شود.

طعمی شیرین، انگشت‌خیز و خرمهره را نیز ره آورد سفر خود به قم را همراه داشته باشند.

سوهان فرد اعلای

سوهان یکی از شیرینی‌ها و سوغاتهای معروف قم است. شیرینی که با نام قم عجین شده تا کام زائران و مسافران این دیار کویری را با حلاوت خود شیرین کند سوغاتی که زائران و مسافران در عبور خود از قم حتما طعم آن را با خود به همراه می‌برند.

به گفته یکی از تولیدکنندگان این سوغات در برخی از تعطیلات سال که عبور و مرور در قم افزایش پیدا می‌کند تولیدکنندگان به نام این سوغات شیرین نمی‌توانند

گرچه ماندگاری کوتاه مدت زائران یکی از دغدغه‌هایی است که مسئولان امر به دنبال رفع آن هستند اما قطعا تعداد بالای افرادی که به قم سفر می‌کنند نیز می‌تواند با مدیریت صحیح به عنوان سرمایه‌ای برای این استان باشد؛ سرمایه‌ای که قطعا می‌تواند با توجه به آن بخشی از تولیدات صنایع دستی و سوغات قم را به زائران و مسافران این شهر عرضه کند. سوهان به عنوان شیرینی خوش طعم معروف‌ترین سوغاتی قم است اما در کنار آن صنایع دستی همچون خرمهره و انگشت نیز از دیگر سوغاتی است که می‌تواند در کنار سوهان برای قم آب و نان داشته باشد، تا زائران و مسافران علاوه بر چشیدن

لقمه‌ای را از تولیدات دارای پیشینه می‌داند که به مرور زمان و با توجه به نیاز بازار سوهان از نوع سکه‌ای، گزی، جبه‌ای و مدل‌های دیگری که هم‌اکنون نزدیک به ۱۰ مورد است بدان اضافه شده است و در حال حاضر در حال تولید است. سرور با اشاره به اینکه قم را با سوهان می‌شناسند بر این نکته تأکید دارد که گرچه برخی از استان‌ها سعی کرده‌اند سوهان را تولید کنند اما کیفیت سوهان خوب بی‌نظیر است و قابل تولید توسط سایرین نیست.

پاسخگوی نیاز مراجعه‌کنندگان باشند. امیرحسین سرور که یکی از تولیدکنندگان سوهان است، آرد، کره، زرده تخم مرغ، هل، زعفران و جوانه گندم را از جمله مواد تشکیل دهنده سوهان معرفی می‌کند و آن را تنها شیرینی می‌داند که نمی‌توان در خانه پخت. وی می‌گوید: بعد از مخلوط کردن این مواد با یکدیگر نزدیک به ۱۲ ساعت باید به طور مداوم مواد را به هم زد تا آب آن کاملاً تبخیر شود و به همین دلیل تولید آن در منزل غیر ممکن است. این تولیدکننده سوهان، سوهان تخت و

فصل سفره‌های رنگین کریمان



اسما محمودی

استان کرمان به دلیل دارا بودن تمدن کهن و غنای فرهنگی دارای آب و رسومی خاص در همه مناسبت‌هاست. آداب و رسومی که برخی از آن‌ها در اثر گذر زمان رنگ‌بافته و برخی دیگر همچنان پابرجا بوده و مورد توجه ساکنین این دیار است.

طعم خوش غذاهای اصیل کرمانی زیر دندان گردشگران

بی‌شک یکی از مهم‌ترین جاذبه‌های گردشگری هر خطه در کنار آثار باستانی و جاذبه‌های طبیعی؛ غذاهای محلی هر دیار است که کرمان در این زمینه نیز یدی طولانی داشته و همواره بوی خوش غذاهای اصیل کرمانی از آشپزخانه کدبانوهای هنرمند این سرزمین به مشام می‌رسد. قاتوق عدس، آب روغن، آبگرمو، قاتوق ریحان، قاتوق بابونه، آش گندم شیر و اوماچو از جمله این غذاها هستند. بزقرمه یکی از غذاهای لذیذ استان کرمان است که



گردشگران این دیار حتماً آن را در لیست غذاهای انتخابی خود قرار داده و از طعم دلپذیر آن لذت می‌برند. این غذا یکی از غذاهای محلی کرمان است که به دلیل دارا بودن نخود، کشک و گوشت سرشار از پروتئین است.

کشک کدو از دیگر غذاهای اصیل استان کرمان و منبع پروتئین، آهن، کلسیم و روی است. برای تهیه این غذا کدوها را خرد و سرخ می‌کنند

پیزداغ، سیرداغ و گوجه‌فرنگی خردشده را آن به‌اضافه کرده و روی حرارت ملایم قرار داده و به آن کشک اضافه می‌کنند و کدوهای خردشده و گوجه‌فرنگی را کاملاً مخلوط می‌کنند و روی آن را با پیزداغ، سیرداغ، پودر گردو، نعنای داغ و کشک تزیین می‌کنند.

آش شولی یا اوماچو کرمانی از دیگر غذاهایی است که توصیه می‌شود طعم آن را گردشگرانی که در این خطه حضور پیدا می‌کنند امتحان کنند. کرمانی‌ها این آش را با عدس، چغندر، اسفناج، پیخ کرده و به آن آرد اضافه می‌کنند و در نهایت با پیاز و نعنای داغ تزیین می‌کنند.

شیرینی‌های سنتی و سوغاتی‌های رنگارنگ دیار کریمان

علاوه بر این‌ها کرمان شیرینی‌های سنتی بسیار لذیذی از جمله کماچ و کلمبه دارد که در کنار طعم بسیار مطلوب از نظر سلامت نیز بسیار مفید بوده و از سوغاتی‌های این دیار محسوب می‌شوند. کلمبه با خرما، آرد و کمی روغن و گردو و گیاهان معطر و کماچ سبب نیز از جوانه گندم، خرما، مغز گردو،

ادویه‌های مخصوص و کمی روغن تهیه می‌شود. زیره کرمان شهرتی فراگیر دارد و همگان با آن آشنا هستند. قوتو نیز از جمله سوغاتی‌های این دیار است که بسیار مقوی بوده و از آسیاب گیاهان مفیدی مثل شاهدانه، خرفه، کنف، بذر کتان و موردانه تهیه می‌شود و مردم استان کرمان در مناسبت‌های مختلف از این خوراکی لذیذ استفاده می‌کنند. قاووت که در اصطلاح محلی به آن قوتو گفته می‌شود دارای انواع مختلفی است که قوتوی مغزیسته، قوتوی نارگیلی، کنجدی، خشخاشی و قوتوی قهوه از آن جمله هستند.

این معجون کرمانی سرشار از اسید چرب امگا سه و شش، آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی، ویتامین‌های B، D، E و املاح معدنی آهن، کلسیم، فسفر و روی بوده و طبیعت آن گرم و آرام‌بخش است.

همچنین پسته، خرما و مرکبات از دیگر سوغاتی‌های مشهور این دیار به شمار می‌رود و ۱۲ درصد نخلستان‌های خرمای کشور در کرمان قرار دارد که به دلیل مرغوبیت به سایر کشورهای جهان صادر می‌شود.

«دنده کباب» کرمانشاه لذیذترین غذای مورد علاقه گردشگران



گردشگری یا توریسم غذا پدیده‌ای نو در جهان است و صنعت گردشگری رفته رفته از انحصار آثار باستانی و طبیعی به سوی توجه به غذا و به اصطلاح توریسم غذا در حال تغییر است به طوریکه در سال‌های اخیر توریسم غذا به عنوان بخشی بسیار درآمده و جذاب مورد توجه قرار گرفته است.

معطوف شده است. آش کشک و بادمجان، کوکوی پاغازه، شلمین، ترخینه، آش دوغ، خورش خال، آش سورانه، خورش کنگر، آش عباسعلی، کلانه، از اصیل ترین و ناب‌ترین غذاها و خوراکی های منحصر استان کرمانشاه است.

اما دنده کباب کرمانشاه لذیذترین غذای باب طبع گردشگران است و انگشت شمارند گردشگرانی که با سفر به استان کرمانشاه طعم دنده کباب کرمانشاهی را چشیده باشند. دنده کباب غذایی لذیذ و فوق‌العاده است که از دنده گوسفند طبخ می‌شود و ادویه و پیاز و سیر و لیموترش و جعفری و روغن زیتون چاشنی‌اش می‌شود تا گوارای وجود مهمانان باشد.

قیمت دنده کباب کرمانشاهی ۲۸ هزار تومان است

با هر هتلدار و رستوران داری که در طاقستان صحبت می‌کنیم سخن از استقبال گردشگران برای صرف دنده کباب

انواع نوشیدنی، غذاهای بومی، خوراکی‌های عجیب و غریب که بیشتر حاصل القای اندیشه‌های غربی است مجالی برای جذب گردشگران است و به ویژه در هندوستان، چین و برزیل، حرفی برای گفتن دارد. کشورهای اسلامی نیز با چنین مضمونی از قافله عقب‌نمانده و به ویژه لبنان، مالزی به سمت توریسم غذا روی آوردند. در ایران اما با وجود پتانسیل‌های بسیار فراوان در تمام ابعاد از جمله آثار تاریخی و باستانی و جاذبه‌های طبیعی و نیز تنوع بسیار فراوان غذا و انواع خوراکی‌ها چندان رونق صنعت گردشگری به معنای ایده آل به چشم نمی‌آید و شاید دلیل آن تبلیغات متوسط با اثرگذاری اندک باشد.

از این قضایا بگذریم در استان کرمانشاه که به هندوستان ایران معروف است شاهد بی‌ظن‌ترین ظرفیت‌های جذب گردشگر هستیم و به گفته مسئولان ۲ هزار اثر گردشگری ثبت شده در استان وجود دارد که کانون توجه تنها به کمتر از ۵۰ اثر

استقبال مهمانان و گردشگران از دنده کباب بسیار عالی است و ما نیز به بهترین شکل و در نهایت دقت غذایی لذیذ و گوارا برای مهمانان آماده می‌کنیم.

وی بیان کرد: معمولاً ۲۰ تا ۳۰ دقیقه برای تهیه دنده کباب زمان لازم است و اما در ایام تعطیلات با توجه به جمعیت بسیار فراوان سعی می‌کنیم در مدت زمان سریع‌تری دنده کباب را آماده کنیم.

است و خوشرنگی و طعم خاص دنده کباب خاطره‌ای خوش برای رهگذران به یادگار می‌گذارد.

مدیر یکی از رستوران‌های طاقستان کرمانشاه نیز اظهار داشت: در حال حاضر بر اساس قیمت گذاری اتحادیه قیمت دنده کباب ۲۸ هزار تومان است. اسدی گلدسته با اشاره به سابقه چندساله خود در رستوران داری گفت: خوشبختانه

غذاهای محلی کهگیلویه و بویراحمد برآمده از دل طبیعت

است که برای تهیه آن میوه درخت بلوط را چیده و به طور سنتی فرآوری می‌کنند. برای تهیه نان بلوطی عصاره بلوط یا «کَلگ» را درون آب یک هفته می‌خیسانند، تا به‌صورت خمیر درآمده و سپس آن را درون سبدهای مخصوصی که از شاخه‌های بادام کوهی می‌سازند، پالایش می‌کنند.

که گاهی یک وعده غذای یک خانواده عشایری را به همراه ماست یا دوغ و کره شامل می‌شد. یکی از این نانها، نانی است که از میوه درخت بلوط تهیه شده و در زبان محلی به آن «نان کلگی» می‌گویند و هنوز هم طرفداران بسیاری دارد. این نان قدیمی‌ترین نان محلی کهگیلویه و بویراحمد

غذاهای محلی و سنتی هر سرزمینی ریشه در تاریخ و سنتهای آن سرزمین دارد و اینکه مردمانی که در گذشته آن سرزمین طلوع و غروب کرده‌اند، چگونه می‌زیستند.



صدیقه امیدی



غذاهای سنتی کهگیلویه و بویراحمد نیز با گذشته مردمانش عجین است و به دلیل عشایری بودن منطقه در گذشته، غذاهای محلی معمولاً از محصولات و فرآورده های تولید شده توسط خود مردم تهیه می‌شد. طبیعت در تهیه این غذاها نقش پررنگی ایفا می‌کند و هنوز نیز این غذاها در بیشتر منازل در شهرها و روستاها پخته شده و سفره‌ها با رنگ و بوی خاطره انگیزشان عجین هستند.

مواد خوراکی مردمان این سرزمین در فصول مختلف و با توجه به گرمی و سردی غذاها تغییر کرده و میوه درختان جنگلی، گیاهان خودروی خوراکی، گوشت جانوران حلال گوشت وحشی و ... عمده مواد غذایی آنها را تشکیل می‌دهد.

انواع نانهای محلی که همه حکایت از کار و تلاش و یکدلی مردمان این سرزمین دارد از جمله غذاهایی است



دانه های ترش و شیرین بوده و شبیه کنار است و در کوههای زاگرس می روید. برای تهیه این غذا رملک را پخته تا پوست و هسته آن از هم جدا شود سپس هسته و پوست آن را دور ریخته و آب ترش آن را با افزودن نمک در پیاز داغ سرخ می کنند و مانند آب گوشت با نان تریت می کنند. «شله لیزکی»: برای تهیه این غذا از شیر گیاه لیزک و برنج استفاده می شود. طرز تهیه آن شبیه شیر برنج است با این تفاوت که به آن لیزک می افزایند. «تیور» از دوغ تهیه شده و برای طبخ آن مقدار زیادی دوغ را در یک دیگ می ریزند همبیکه گرم شد دوغ خالص مانند پنیر روی سطح جمع شده که آن را جدا کرده و به مصرف می رسانند و بسیار لذیذ و خوشمزه است.

«برکوشیری»: از گندم، شیر و گیاه لیزک تهیه می شود که برای تهیه آن بلغور گندم را با شیر پخته و سپس لیزک را به آن اضافه می کنند و مانند پلودم کرده و به مصرف می رسانند. «تلی ناردونه»: از ناردانه، نمک، پیاز و روغن تهیه می شود که ابتدا دانه انار را می کوبند و آب را از دانه جدا می کنند، سپس پیاز را در روغن سرخ کرده و آب انار و نمک را به آن می افزایند و آب بدست آمده را مانند گوشت با نان تریت می کنند و می خورند.



است. مواد به کار رفته در تهیه این آش عدس، لوبیا چشم بلبلی، ماش، نخود، گندم، ادویه، زردچوبه، نمک و آب است. برای تهیه این آش ابتدا آب مورد نیاز باید روی اجاق قرار گرفته تا جوش بیاید و گندم را به آن اضافه می کنیم و گندم باید به نسبت مواد دیگر زیاده پیزد. بعد از چند دقیقه که گندم پخت، نخود را اضافه کرده و در ظرف را گذاشته تا کاملاً پخته شود. بعد از پخت کامل گندم و نخود بقیه مواد را اضافه کرده و اجازه می دهند تا مواد کاملاً با هم پخته شوند. در آخر بن سرخ را که در زبان محلی به آن "لیزک" می گویند به مواد اضافه کرده و وقتی آش کامل پخت ادویه ها را اضافه می کنند. «شله ماشکی» یکی دیگر از غذاهای محلی استان است که در فصل زمستان در هر خانه ای پخت می شود. مواد اولیه این خوراک ماش و برنج است، و برای تهیه ابتدا آب را در قابلمه ریخته و ماش را به آن اضافه کرده تا پخته شود، بعد برنج را در قابلمه ریخته و خوب به هم می زنند. سپس کندوها را کوبیده و به مواد اضافه می کنیم ناردانه را اضافه کرده و سپس پیاز داغ را درست کرده و زردچوبه را به آن اضافه می کنیم و این مواد را روی محتویاتی که در حال پخت است می ریزیم و می گذاریم با حرارت کم به مدت ۱۰ دقیقه پیزد.

«کله جوشک یا کلک سوز»، نوعی غذای ساده است که از دوغ درست می شود. ابتدا پیاز و پونه را در روغن تفت می دهند و پس از این که پیاز قرمز رنگ شد، دوغ را به آن اضافه می کنند. معمولاً به تعداد هر نفر یک لیتر دوغ استفاده می شود. سپس کمی ادویه به آن اضافه می کنند و می جوشانند و زمانی که غلیظ و سبز رنگ شد، با نان محلی آن را می خورند. «آش کارده» معروف ترین آش استان است که از گیاه محلی «کارده» تهیه می شود. این گیاه در فصل بهار در کوهها رشد کرده و به صورت تازه قابل خوردن نیست و حتماً باید در این آش مورد استفاده قرار بگیرد. برای تهیه این آش «کارده» را خرد کرده و در آبلیمو می خوابانند تا ترش شود و بعد می جوشانند و گندم و برنج نیم کوب به آن اضافه می کنند. «تلی رملک» برای تهیه این غذا از دانه رملک، ادویه، نمک، پیاز و روغن استفاده می کنند. رملک درختچه ای است با برگ های خاکستری که دارای

بعد آن را با دست ورز می دهند و به وسیله ای ابزاری به نام حسوم روی ساج پهن کرده و به وسیله حسوم وارونه می کنند، تا دو طرف آن برشته شود. این نان به رنگ قهوه ای تیره است.

یکی دیگر از نانهای سنتی این استان نان «برکو» است که برای تهیه آن از آرد گندم مخلوط با بلغور گندم استفاده می کنند.

«گرده ذرتی» یکی دیگر از نانهای سنتی است که با آرد ذرت تهیه می شود و برای پخت نان ابتدا آرد ذرت را خیسانده تا کمی ترش شود و سپس تابه سنتی که قطر آن معمولاً ۹۰ سانت است را روی آتش قرار داده و خمیر را روی آن پهن می کنند.

در مرحله بعد تابه را از روی آتش برداشته و وارونه روی زغالها قرار می دهند تا پخته شود و سپس با روغن یا کره حیوانی چرب کرده و می خورند.

«ششلی» از دیگر نانهای استان است که با آرد گندم تهیه می شود این نان با آرد گندم تهیه شده و بسیار خوشمزه است.

برای تهیه این آرد خمیر رقیقی تهیه کرده به طوری که از دست چکه کند و سپس تابه را روی اجاق گذاشته و این خمیر رقیق را روی تابه ریخته و پهن می کنند، سپس تابه را روی زغال قرار می دهند تا طرف دیگر نان نیز پخته شود این نان را با روغن محلی و عسل چرب کرده و می خورند.

«تکو» از آرد ذرت تهیه شده و معمولاً نسبت به نانهای دیگر استان حجیم تر است.

«مشتک» از دیگر نانهای سنتی استان است که برای پخت آن دو چانه خمیر گندم را روی هم قرار داده و نان کلفتی تهیه می کنند که به آن مشتک می گویند.

«گرده زیر چاله» این نان با آرد گندم، رازیانه، و گاهی شکر یا شیره خرما تهیه می شود.

برای پخت این نان به خمیر آرد گندم زیره، شکر و یا شیره خرما اضافه کرده و خمیر سفتی را که به دست می آید با کف دست پهن می کنند.

سپس این نان بیضی را با نوک انگشتان شکل داده یا با وسیله ای طراحی کرده و زیر خاکستر گرم قرار داده و روی آن زغالهای افروخته می ریزند تا پخته شود.

«سان نارنجی» از دیگر نانهای سنتی استان است که از مخلوط آرد بلوط و آرد گندم تهیه شده و بسیار لذیذ است، این نان به دلیل خاصیتهای فراوانی که دارد در سالهای اخیر طرفداران بسیاری پیدا کرده است.

نان سنتی گندم یکی از پرطرفدارترین نانها در این استان است که هنوز هم در روستاها، مناطق عشایری و شهرها در خانه ها پخت می شود.

این نان از آرد گندم به دست می آید و برای پخت آن از تابه فلزی، وسیله پهن کردن نان که به آن «خَنک» می گویند و وردنه ای بلند و باریک که حدود یک متر طول دارد و به آن «تیر» می گویند و هیزم استفاده می کنند.

این نان بسیار نازک بوده وقتی که پخته شد، خشک می شود که در هنگام استفاده باید آب زده و کمی نگهدارند تا نرم شده و سپس استفاده می کنند.

«گونه» یکی از غذاهای لذیذ سنتی استان است که از ترکیب بلغور گندم، پیاز، ناردانه، ادویه و نمک تهیه می شود و برای پخت آن بلغور گندم را با آب و پیاز و نمک و ادویه و ناردانه مخلوط کرده و می پزند تا زمانی که آب آن تبخیر شود و سپس مثل دمپخت دم می کنند.

«آش دنگو» از غذاهای محلی کهگیلویه و بویراحمد است که سرشار از حبوبات بوده و پخت آن در فصل زمستان بیشتر رواج دارد و این آش برای سرماخوردگی بسیار مناسب

میهمانی بر سفره گیلانی‌ها با طعم «باقالی قاتوق» و «لَوَنگی»



بورانی بادمجان:

این پیش غذا یکی از محبوب‌ترین طعم‌ها در بین مسافرانی است که به گیلان آمده و می‌خواهند خاطره‌ای از عطر و طعم بسازند. بورانی بادمجان از سیر، بادمجان کبابی، سبزیجات محلی و ماست چکیده تشکیل شده است.

زیتون پرورده:

ترکیب زیتون بی‌هسته به همراه گردوی ساییده شده، سیر، سبزیجات محلی معطر شامل (خالی واش و چوچاق) دانه یا آب انار و مقداری رب انار، طعم بی‌نظیر زیتون پرورده را درست کرده که یکی از پرفرندارترین سوغاتی‌های استان گیلان محسوب می‌شود.



کاکا:

این شیرینی مقوی محلی از کدو حلواپی پخته شده، شیر، تخم مرغ و مقداری آرد تهیه شده که علاوه بر طعم خوب، به دلیل وجود کدو حلواپی در ترکیب آن شیرینی بسیار مقوی محسوب می‌شود.

رشته خوشکار:

رشته خوشکار که شیرینی مخصوص منطقه طاهر گوراب در اطراف صومعه سرا است، از لایه مشبک شکلی به نام رشته که مخلوطی از آرد برنج و شیر است تشکیل شده که داخل این لایه مشبک را با مخلوطی از گردو، شکر، انواع ادویه مانند (جوزهندی، می‌خک، دارچین و...) پر می‌کنند و سپس در روغن سرخ کرده و مقداری شهد روی آن می‌ریزند. این شیرینی در ایام ماه مبارک رمضان مشتریان زیادی دارد.



غذا معروف‌ترین غذای گیلانی در بین گردشگران است.

مرغ ترش:

مرغ، لپه و سبزیجات معطر شامل (نعناع، گشنیز، جعفری، تره و خالی واش که نوعی سبزی محلی است) به همراه مقداری آب نارنج، مواد تشکیل دهنده مرغ ترش یکی از لذیذترین غذاهای گیلانی‌ها که با ذائقه مردم غیر گیلک هم همخوانی دارد را تشکیل می‌دهد. عطر سبزیجات محلی از این خورش یک طعم به یاد ماندنی ساخته است.



لَوَنگی:

لَوَنگی که مربوط به غرب گیلان و غذای محلی منطقه ویلکیچ تالش و آستارا است، ماهی یا مرغی است که شکم آن با مواد طعم دهنده زیتون پرورده (سیر، سبزیجات محلی معطر شامل خالی واش و چوچاق، گردو، رب انار و دانه‌های انار) پر شده است. گردشگرانی که به آستارا سفر می‌کنند، لذت بردن از طعم این غذا را از دست ندهند.



شیرین قاتوق یا خورش قیسی:

شیرین قاتوق یا شیرین خورش یکی از غذاهای محلی گیلان است که در شرق این استان معمولاً در روزهای تاسوعا و عاشورا به صورت نذری تهیه شده و با برنج خیرات می‌شود. مواد این خورش را آلو قیسی، آلو خورشتی، آلو سیاه، کشمش و مرغ تشکیل می‌دهد.

انواع دسر و شیرینی

یکی از اجزای جدایی‌ناپذیر سفره‌های گیلانی، انواع دسرها، پیش غذاها و مزه‌ها بوده که طرفداران زیادی دارد. البته در میان آن‌ها برخی مزه‌ها نیز به مذاق خیلی‌ها خوش نمی‌آید.

اشپیل، باقالی، گردو

اشپیل (نوعی خاویار ماهی)، باقالی خام و مغز گردو جزو لاینفک سفره‌های گیلان است که به صورت مزه غذا یا انواع کباب سرو می‌شود. اگرچه طعم تند اشپیل به مذاق خیلی‌ها خوش نمی‌آید اما، این ترکیب در سرویس‌های رستوران‌های گیلان قیمت بالایی نسبت به سایر مخلفات غذایی دارد.

بخش مهمی از جذابیت‌های استان گیلان برای گردشگران در تعدد غذاهای این استان تعریف می‌شود. غذاهایی که علاوه بر عطر و طعم بی‌نظیر، به دلیل بهره بردن از مواد اولیه سالم، مقوی و عموماً با سرمنشاء گیاهی، خوراکی سالم و لذیذ برای اهالی این استان و همچنین گردشگران محسوب می‌شود. تنوع این غذاها در استان گیلان به حدی است که بیش از ۶۰۰ نوع غذا صرفاً مخصوص زمستان و بیش از ۷۱۰ نوع غذا تنها در شهر رشت مرکز این استان شناسایی شده و این شهر به تازگی به عنوان شهر خلاق خوراک‌شناسی از طرف یونسکو معرفی شده است.



مریم قاضی زاده

البته نه تنها در رشت که در بسیاری از دیگر نقاط گیلان، علاوه بر بهره‌گیری از انواع گیاهان رایج در کشور و همچنین گیاهان محلی، تنوع منابع پروتئینی نیز مجموعه‌ای بی‌نظیر از طعم‌های مختلف را به وجود آورده است.

استفاده از انواع منابع گوشتی شامل اردک، چنگر، خوتکا، ترنگ و انواع ماهی در طبخ غذاها، تنوع چشمگیری به انواع خوراک‌ها بخشیده که این امر خود به عنوان یکی از جاذبه‌های دوست‌داشتنی این استان محسوب می‌شود. همچنین تعدد شیرینی‌های محلی و سوغات این استان باعث شده تا سبد هیچ گردشگری از گیلان خالی نرنگردد. از معروف‌ترین غذاهای گیلان می‌توان به میرزاقاسمی، کباب ترش، مرغ ترش، باقالا قاتوق، اناربیچ، فسنجان گیلانی، لَوَنگی، خورش آلو (شیرین قاتوق)، ترش شامی، شیش انداز، ولوشکا، ماهی شکم پر، ترش تره و سیر قلیه اشاره کرد.

همچنین زیتون، زیتون پرورده، بورانی بادمجان، سیر ترشی و انواع ترشی، کال کباب و اشپیل و باقالی و گردو متداول‌ترین پیش غذاها و مزه‌ها در کنار غذا محسوب می‌شوند. کاکا، رشته خشکار، تر حلو، حلوا گزنه و... نیز از معروف‌ترین دسرهای گیلانی است.

علاوه بر این، چای لاهیجان و برنج شهر به شهر و روستا به روستای گیلان از مهم‌ترین سوغات‌های خوراکی گیلان محسوب می‌شوند. اگرچه انواع ماهی نیز در گیلان به عنوان سوغات استان به گردشگران معرفی می‌شود اما بادم زمینی آستانه اشرفیه، پنیر سیاه‌مزی، کلوچه سنتی فومن، کلوچه صنعتی لنگرود و لاهیجان، روغن زیتون رودبار، از مهم‌ترین سوغات گیلان نیز محسوب می‌شوند.



باقالی قاتوق:

این غذا ترکیبی از نوعی باقالی مخصوص محلی که در گویش گیلکی به آن «پاج باقالا» می‌گویند به همراه سیر، شوید و تخم مرغ است که همراه با پلو یا همان «کنه» معروف گیلانی، زیتون، ماهی دودی و سیر ترشی سرو می‌شود. این

سفری خوشمزه به دیار «فلک الافلاک»/ گردشگری به صرف آش و نان محلی

غذاهای سنتی لرستان تلفیقی از سادگی، کم هزینه بودن و خوشمزه‌گی را در کنار هم دارند تا همچنان این غذاها در لیست غذاهای خانواده‌های لرستانی جای خود را داشته باشند هر چند که این جا به اندازه گذشته قرص و محکم نیست.



فاطمه حسینی

این روزها با افزایش استفاده مردم از فست فودها جای خالی غذاهای سنتی و محلی در سفره‌های مردم احساس می‌شود، موضوعی که با تغییر سبک زندگی مردم شاهد کم‌رنگ تر شدن آن هستیم.

این در حالیست که غذاهای بومی و محلی هر استانی با استفاده از مواد غذایی طبیعی و خاص آن منطقه طبخ می‌شوند که در عین خوشمزه‌گی با کمترین هزینه قابل تهیه هستند.

از سوی دیگر کم توجهی و عدم استقبال هتل‌ها، رستوران‌ها و اغذیه‌فروشی‌های سطح شهرهای استان لرستان به طبخ و عرضه این غذاهای مقوی موجب کم رونق شدن بساط این غذاها شده است به طوری که حتی در سنتی‌ترین رستوران‌های شهر در منوهای غذا اثری از آش‌های خوشمزه بومی لرستان نمی‌توان پیدا کرد.

این امر به گونه‌ای است که در بازدیدهای گردشگران و مسافرانی که عازم لرستان می‌شوند به این خلاء بارها اشاره شده به طوری که بسیاری از مردم کشورمان با غذاهای سنتی مردم لرستان آشنایی چندانی ندارند.

در این راستا به منظور ترویج پخت و استفاده از غذاهای محلی در استان لرستان جشنواره‌های غذاهای بومی استان هر ساله برگزار می‌شود. لرستان در زمینه خورندگی‌ها و غذاهای محلی ظرفیت قابل توجهی دارد، داشته‌هایی از انواع شیرینی جات و نان‌های محلی تا سوپ‌ها و غذاهای منحصر به این استان انتظار می‌رود مراکز عرضه

غذا بیشتر به سرو این غذاها بپردازند.

در کنار این قابلیت‌ها بخش کشاورزی، دامپروری، زنبورداری و شیلات لرستان نیز دارای ظرفیت خوبی برای عرضه محصولات باکیفیت است به طوری که برخی محصولات تولیدی در استان از جمله عسل و روغن حیوانی لرستان به لحاظ کیفیت در رتبه نخست کشور قرار دارند.

یک پژوهشگر فرهنگ عامه می‌گوید: غذاهای سنتی و بومی لرستان دارای سابقه دیرینه‌ای هستند به طوری که سالیانست سفره‌های مردم این دیار به غذاهایی چون ترخینه، شله، آش انار و ... زینت بسته می‌شوند.

عطا حسن پور معتقد است که این غذاها با خلاقیت و ابتکار زنان لرستانی طبخ می‌شده‌اند و ادامه می‌دهد: غذاهای سنتی کشورمان مولود خلاقیت بانوان ایرانی است و این غذاها پیش از چاپ هر گونه کتاب آشپزی که به طور عمده شامل غذاهای وارداتی هستند طبخ می‌شده‌اند.

وی با یادآوری اینکه فست فودها و غذاهای وارداتی موجب کم‌رنگ تر شدن استفاده از غذاهای بومی و محلی هر منطقه شده است، می‌گوید: تغییر سبک زندگی مردم در نوع غذاهای مورد استفاده آنها نیز تاثیر گذار بوده به طوری که مردم کمتر برای طبخ غذاهای سنتی وقت می‌گذارند.

حسن پور البته معتقد است که غذاهای سنتی نیاز به زمان زیادی برای تهیه مواد اولیه و طبخ ندارند و ادامه می‌دهد: غذاهای بومی لرستان به رغم مقوی و خوشمزه بودن با



کمترین هزینه و بسیار ساده و راحت پخت می‌شوند. این باستان‌شناس و پژوهشگر فرهنگ اقوام با یادآوری اینکه در روایت‌های تاریخی رد پای غذاهای بومی و محلی را می‌توان پیدا کرد، عنوان می‌کند: نکته دیگر در غذاهای محلی لرستان این است که مواد اولیه آنها از مواد لبنی، حبوبات و میوه‌های موجود در استان تامین می‌شود. حسن پور با اشاره به ترکیبات غذاهایی مانند آش ترخینه و آش انار، می‌گوید: همه مواد مورد نیاز برای پخت این غذاها بومی، طبیعی و در دسترس مردم است.

وی همچنین نحوه و نوع پخت برخی غذاها را خاص لرستان و این امر را نیز ناشی از خلاقیت زنان لر در طبخ غذا می‌داند و می‌گوید: ما در پخت برخی غذاها که به طور عمومی در استانهای دیگر هم پخته می‌شوند شاهد تغییراتی در نحوه پخت و مواد آن در استان لرستان هستیم که این امر نیز ناشی از ویژگیهای سنتی منطقه است.

این پژوهشگر فرهنگ اقوام می‌گوید: «آش انار» یکی از قدیمی‌ترین غذاهای لرستان محسوب می‌شود.

به نظر می‌رسد استمرار برگزاری جشنواره‌های غذای محلی با اطلاع‌رسانی گسترده‌تر و همچنین پوشش تصویری آن در رسانه ملی می‌تواند استفاده و استقبال مردم به غذاهای سنتی و بومی را بیش از پیش افزایش دهد، موضوعی که برای احیای این غذاهای مقوی باید در دستور کار متولیان قرار گیرد.



طعم غذاهای سنتی مازندران زیر زبان خلیج نشین‌ها/ ثبت ملی غذاها



هر نقطه از مازندران غذاهای محلی و سنتی منحصر به فرد و خاص خود را دارد که از جاذبه‌های گردشگری و سفر به این استان پر جاذبه و زیبا به شمار می‌رود.



علیرضا نوری

بادنجان کباب، مرغ شکم پر، آلو اسفناج، ماهی پلو از غذاهای سنتی مازندران است که همواره علاقه‌مندان خاص خودش را دارد. بادنجان کباب غذایی که خانه ارباب و فقیر نمی‌شناخت، مهمانی و عروسی نبود که برگزار شود و در سفره‌اش بادنجان کباب نباشد و همچنان از خورشت‌های مورد علاقه شهرستان رامسر است و ساکنان کشورهای عضو اکو و دریای خزر و با کشورهای عرب نشین در سفر به مازندران، طعم غذاهای محلی از جمله بادنجان کباب، هلی‌آش، ترش آش و غیره را چشیده‌اند. بادنجان کباب خورشتی است که با گردو، رب انار و سبزی‌ها معطر و بادنجان پخت می‌شود و سرشار از فیبر بوده و دارای طعم و مزه‌ای شگفت‌انگیز و به همین واسطه بسیار پرفریدار و اشتها برانگیز است.

این خورشت یک غذای اصیل و بومی رامسر است و مدیر کل سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری مازندران اظهار داشت: امروزه یکی از مؤلفه‌هایی که در حوزه محصولات گردشگری اهمیت و جذابیت خاصی دارد، غذاست.

دلاور بزرگ نیا افزود: غذا به‌عنوان یک جاذبه گردشگری در جهان تعریف شده و با توجه به تنوع طعم و مزه و رنگ و لعاب غذاها به‌ویژه غذاهای ایرانی و بخصوص غذاهای استان‌های مازندران و گیلان، مازندران نیز می‌تواند در این بخش بسیار موفق بوده و گردشگران زیادی را جذب کند.

پخت نان‌های سنتی و محلی، سفره‌های عید را می‌آریند و از مهمانان نوروزی پذیرایی می‌کنند و یا به‌عنوان سوغات به مسافران هدیه می‌دهند.

نان‌های محلی سوغات گردشگران بهاره مازندران اگر سفری به روستایی کوهستانی از جمله بخش کجور داشته باشید، بانوانی را مشاهده می‌کنید که به پخت نان‌های سنتی مشغول هستند. فاطمه حمزه‌ای بانوی روشندل نوشهری می‌گوید: در روز عید، با پختن نان محلی کوچک که به آن «تتک» می‌گوییم، سفره‌ها را زینت می‌دهیم و همچنین آن را به‌عنوان سوغات به مسافرانی که مراجعه می‌کنند، می‌دهیم.

وی ادامه داد: تنورهای سنتی شبیه به گودال هستند که با هیزم اقدام به روشن کردن آن می‌کنند و پس از آنکه هیزم تبدیل به زغال شد، کار پخت نان شروع می‌شود و معمولاً پخت هر قرص نان بیش از ۱۰ دقیقه طول می‌کشد.

علاوه بر نان محلی، آغوز مسما، ترشی ترشو، دوپتی، اسپناساک، آش کدو، آش ترش آش، نازخاتون، اسفناج مرجی، کهن انار، قلیه، خورشت آلو از جمله غذاهای سنتی مازندران هاست.

یک عامل شکم‌پرکن محسوب نمی‌کردند بلکه همواره حکمتی را برای پخت غذاهای خود داشته و می‌دانستند که چه غذایی در تابستان باید بخورند و در زمستان نیز و به همین سبب می‌توان گفت که ایرانی‌ها حکمت دارو و غذا را به هم گره زدند.

وی در خصوص ثبت ملی این غذای سنتی و بومی رامسر نیز بیان داشت: درخواست مردم رامسر این است تا این غذا به ثبت ملی برسد ولی تاکنون برنامه‌ای در این باره نداشتیم ولی از همکاران خود در ثبت میراث ناملموس درخواست می‌کنم تا کارشناسی‌های مربوط به این درخواست را انجام دهند و اگر مانعی نباشد هیچ دلیلی برای سرعت بخشیدن به این خواسته مردم

رامسر ندارم. کماج، تتک، پنچی کش از جمله نان‌های محلی مناطق مختلف مازندران است که پخت آن در روستاهای بیلاقی و کوهستان همچنان ادامه دارد و همواره در ایام نوروز، زنان روستایی مازندران با



وی اضافه کرد: اعتراف می‌کنم که استان گیلان در حوزه غذا و معرفی جذابیت‌های آن موفق‌تر عمل کرده و مازندران در این زمینه زیاد کار نکرده است و البته مهم‌ترین کاری که باید انجام دهیم، برگرفتن تجربه از موفقیت‌های دست‌یافته در این حوزه و عمل کردن به آن است.

بزرگ نیا با تأکید بر این که غذا خود یکی از شاخصه‌های جذب گردشگر است، بیان کرد: بادنجان کباب و دیگر غذاهای سنتی می‌تواند مانند اکبر جوجه تبدیل به یک برند ملی و بین‌المللی شود اگر که بتوان به آن تنوع ویژه بخشید.

ایرانی‌ها حکمت دارو و غذا را گره زده‌اند

وی گفت: ایرانی‌ها در هیچ زمان غذا را صرفاً به‌عنوان



سفره رنگین غذاهای سنتی استان مرکزی / طعم خوشایند و روش طبخ سالم

آش جو دوغ و آش خیار

آش جو دوغ از جمله غذاهای سنتی ایرانی است که در استان مرکزی تهیه می‌شود. مواد اولیه آش شامل جو پوست کنده، نخود، لوبیا، سبزی آش، کشک، نعناده، ادویه و گل زرد است. این آش نیز دستوری چون آش ترخینه دارد با این تفاوت که در آن به جای ترخینه خشک از جو نیمکوب یا پرکنده استفاده می‌شود. این غذا هم باب طبع ذائقه خیلی از ایرانیان است.

آش خیار نیز یکی از آش‌های محلی خوشمزه در استان مرکزی است و مواد اولیه این آش خیار چنبر است، خیار چنبر در شهر یورماه برداشت می‌شود ولی خیلی‌ها این خیار را به صورت قطعات کوچک فریز کرده و در فصل‌های دیگر نیز آن را می‌پزند.

مواد این آش شامل بلغور، نخود، لوبیا و خیار چنبر است که آن را خرد می‌کنند و داخل حبوبات پخته شده می‌ریزند. این آش را با کشک، نعناده، سیر و پیاز داغ می‌خورند.



خورش فسنجان و کشک

خورش فسنجان با کشک، یکی از غذاهای محلی تفرش است. خورش فسوجن کشک (فسنجان) تفرشی همان خورش فسنجان است که به گونه‌های مختلف در تفرش درست می‌شود. در واقع به جای رب انار از ماست یا کشک استفاده می‌شود. گاهی به جای گوشت مرغ یا گوسفند از گوشت اردک، غاز یا کبک نیز استفاده می‌کنند.

آش حلیم و آش انار

این غذا با حلیم متفاوت است و خاص شهرستان دلجان است. حلیم شامل بلغور و گوشت است، در حالی که آش حلیم، حبوبات نیز دارد، یعنی از بلغور، حبوبات (نخود، لوبیا و عدس) و گوشت تهیه می‌شود که خوب می‌پزند و بعد آن را می‌کوبند. وقتی آش، حالتی به هم آمیخته و سفت به خود گرفت، آن را روی نان می‌ریزند و می‌خورند.

آش انار نیز از بلغوری تهیه می‌شود که یک روز در آب انار خیسانده شده و بعد در آن جوشانده می‌شود. حبوبات را جدا می‌پزند و بعد سبزی آش را به آن اضافه کرده و در آخر بلغور با آب انار پخته شده را داخل آش می‌ریزند. نوع دیگر آش انار که در تفت پخته می‌شود، همان آش رشته یا آش جو است که قاتق آن به جای کشک ساییده شده، انار به صورت دانه انار خشک شده یا رب انار است.

آبگوشت دوغ دار

یکی از غذاهای سنتی مردم در شهر اراک آبگوشت دوغ دار است. طرز پخت این آبگوشت مانند آبگوشت معمولی است با این تفاوت که در آن از سیب زمینی، لیمو عمانی و رب استفاده نمی‌شود و به این دلیل به دوغ دار معروف است که در آن کشک ریخته می‌شود، البته در برخی مناطق استان چون اراک به آن چغندر سفید هم اضافه می‌شود. نام این غذا به دلیل اینکه در ظرفی بنام دوگوله پخته می‌شد، دوگوله دوغ دار نام گرفته است.



خشک بشود. ترخینه خشک معمولاً در فصل تابستان آماده می‌شود و خشک شده آن در تمامی فصول برای پخت آش ترخینه استفاده می‌شود. برای درست کردن آش ترخینه، ترخینه خشک را در آبی که در حال جوشیدن است ریخته و حل می‌کنند و به آن سبزی‌هایی از جمله اسفناج، تره، جعفری و گشنیز و حبوبات (نخود) نیز اضافه می‌کنند. البته در بیشتر مناطق استان مرکزی در این آش از سیرابی گوسفند برای مغذی‌تر و لذیذتر شدن غذا استفاده می‌کنند و چاشنی این غذا نعناده، پیاز و سیر است.

آش ترخینه شیر نیز از گندم نیم کوب که در شیر پخته شده و بعد خشک شده است تهیه می‌شود. مواد دیگر آن، سیب زمینی، پیاز داغ، نمک و زردچوبه است. این خوراک بیشتر به عنوان صبحانه مصرف می‌شود و با نان خورده می‌شود.



پتله پلو و رشته پلو

ماده اصلی این غذا پتله است، پتله همان گندم پوست کنده است با این تفاوت که دیگر بلغور نمی‌شود و در آب پخته و می‌گذارند خشک شود. مواد اولیه تهیه این غذا شامل پتله، گردو، لوبیا چیتی و در برخی نقاط استان عدس، برنج و سیب زمینی است که به صورت دمی پخته می‌شود.

رشته پلو نیز از دیگر غذاهای سنتی استان است که با رشته‌های پلویی به همراه برنج و پیاز داغ و گاه گوشت چرخ شده و یا ترکیب برنج، رشته پلویی، خرما، گوشت، روغن، کشمش و زعفران تهیه و میل می‌شود.

مواد به کار رفته در غذاهای سنتی استان مرکزی همچون آش‌ها و سایر غذاها نشانگر آن است که مردم این دیار از دیرباز به سلامت غذایی خود اهمیت می‌داده‌اند و سعی بر تهیه غذاهای سالم و مقوی داشته‌اند.

بهره‌گیری از روش‌های بی‌ضرر طبخ همچون آب‌پز و حضور کمتر غذاهای نمک‌سود، دودی و کبابی در غذاهای سنتی استان مرکزی از شاخصه‌های این غذاها است. در کنار روش‌های طبخ سالم، لذیذ بودن، استفاده از ارزش‌های غذایی در قالب گروه‌های متنوع نظیر غلات، حبوبات، لبنیات، سبزی‌ها و تزئین جذاب غذاها از شاخصه‌های غذاهای سنتی استان مرکزی است. شهرستان‌های استان مرکزی فرصت مناسبی است تا با آشنایی با غذاهایی که بخشی از فرهنگ و سنت این استان است هم طعم‌های جدید و غذاهای سالم را تجربه کنند و هم با رسومات مردم این دیار بیشتر آشنا شوند.



آش ترخینه دوغ و ترخینه شیر

ترخینه خشک ماده اصلی این آش است که آماده کردن آن مراحل دارد. برای درست کردن ترخینه خشک، گندم را نیمکوب کرده و در دوغ محلی می‌پزند و سپس خمیر به دست آمده را به شکل‌های مختلفی درآورده و می‌گذارند

رنگ فوق‌العاده‌ی آن، بسیار جذب‌کننده و اشتهاآور است. غذایی لذیذ و خوش‌عطر و رنگ که آشپزها و مادران اراکی با ترکیب موادی همچون گوشت چرخ‌کرده، آرد نخودچی، پیاز، جعفری، نمک، فلفل، زردچوبه و رب گوجه‌فرنگی، به طبخ و تهیه آن پرداخته و پس از آماده شدن، همراه نان، ماست و سبزی خوردن سرو می‌کنند. گفتنی است در کنار تمام غذاهای سنتی و خوش طعم و رنگ استان مرکزی، شهرهای این استان هر کدام خوراکی‌هایی خاص دارند.



فتیر، سوغات خوش عطر و طعم شهر اراک

پخت نان موسوم به فتیر در اراک و سایر شهرهای استان مرکزی از دیرباز در این استان رواج داشته است و در حال حاضر فتیر به عنوان سوغات شهر اراک شناخته می‌شود. نان فتیر طعم و عطر دلنشینی دارد که همواره مورد توجه مردم و مسافران این شهر قرار می‌گیرد. این نان در روزگار گذشته با فرارسیدن عید نوروز به عنوان یک شیرینی برای پذیرایی پخت می‌شد و با توجه به علاقه مردم به این نان سنتی، پخت آن تا امروز ادامه یافته است. نان شیرینی فتیر از آرد، شکر، تخم مرغ و مواد دیگر تشکیل شده است و مانند نان آن را در تنور پخت می‌کنند. فطیر انواع مختلفی از جمله کسمه و شیرمال دارد و انواع مختلفی از این نان شیرینی محلی در نقاط مختلف ایران پخته می‌شود که از معروف‌ترین آن‌ها فتیر اراک است. انواع مشابهی از این نان شیرینی را در شهرهای استان مرکزی می‌توان با نام‌های گوناگون یافت. این نان یکی از نان‌های تنوری و سنتی است، طعم آن دارای شیرینی ملایمی است و با مواد گوناگون مانند کره، پنیر، مربا، عسل، خامه و ... قابل خوردن است.



جوزقند نراق، مقوی ترین شیرینی محلی

با شروع فصل پاییز پشت بام‌های شهر نراق دلبران، شاهد سیدهایی است که زنان برای عمل آوری جوزقند در معرض آفتاب از آن استفاده می‌کنند. این سوغات نوعی شیرینی است که به طرز خاصی با دست‌های هنرمند زنان و دختران نراق برای پذیرایی از میهمانان آماده می‌شود. طرز ساخت این محصول بدین گونه است که نوعی هلو محلی را پوست‌کنده در معرض آفتاب قرار می‌دهند تا نیمه خشک شود. بعد از چند روز آفتاب خوردن هسته آن

شهرستان اراک به شمار می‌آید که با صرف مدت زمانی نسبتاً کم، می‌توان آن را تهیه و سرو کرد. این غذا به دلیل وجود تخم‌مرغ و گوشت گوسفند، منبع مناسبی از پروتئین گیاهی و حیوانی محسوب می‌شود که در کنار مصرف با نان، ارزش غذایی آن دوچندان خواهد شد. آشپزها و بانوان کدبانوی استان مرکزی، با ترکیب موادی همچون تخم‌مرغ، گوشت چرخ‌کرده، نمک، فلفل، زردچوبه، رب گوجه‌فرنگی، پیاز و آرد، این غذای اصیل بومی را تهیه و طبخ می‌کنند. هرچند ممکن است در بسیاری از نواحی کشور، این غذا با نام‌های دیگری تهیه و میل شود.



کوفته تفرشی

تنوع منحصر به فرد و قابل توجهی از انواع کوفته در رژیم غذایی مردم کشور ایران وجود دارد که با توجه به اقلیم و مواد اولیه‌ی در دسترس نواحی مختلف، از سبک طبخ و طعم و عطری متمایز برخوردار هستند. بانوان شهرستان تفرش، کوفته مخصوص دیار خود را که به کوفته‌ی تفرشی معروف است، با ترکیب موادی همچون گوشت، پتله، آب، سبزی، نمک، زردچوبه، مغز گردو، دنبه سرخ شده، پیاز، کشمش و برگه‌ی زردآلو طبخ کرده و همراه با سبزی خوردن، ماست و برخی از چاشنی‌های بومی، برای اعضای خانواده خود سرو می‌کنند.

آش گندینه

آش گندینه، یکی دیگر از آش‌های سنتی و بومی استان مرکزی است که با استفاده از نوعی سبزی محلی و خودرو در صحرا تهیه می‌شود. این آش سنتی با استفاده از انواع حبوبات از جمله لوبیا، نخود، عدس و مواد دیگری همچون گوشت، پتله، پرشک (گلوله‌های کوچک که از خمیری با استفاده از آرد و آب تهیه می‌شود)، سبزی گندینه، نمک، فلفل، پیازداغ و زردچوبه تهیه و طبخ می‌شود. حضور حبوبات و غلات به همراه گوشت، از ویژگی‌های غذایی این خوراک لذیذ و بومی استان مرکزی به شمار می‌آید که می‌توان از آن‌ها به عنوان منبع عظیمی از پروتئین گیاهی و حیوانی نام برد.



شفته اراکی

شفته مخصوص اراک، یکی از خوراکی‌های بومی و سنتی این خطه از کشور به شمار می‌آید که به دلیل شکل و

کیاب ته تالی

این کیاب به طور خاص در اراک به این نام شناخته شده است و نامش برگرفته از ظرفی است که در آن این غذا پخته می‌شده است. تال به نوعی ظرف مسی گفته می‌شده که گرد، کوتاه و پهن و در واقع شبیه تابه‌ای مسی و ته گرد بوده که گوشت را ته ظرف تال پهن و روی شعله آتش سرخ می‌کردند. این غذا به دو صورت آبدار (آبگوشت) و بدون آب (کیاب) تهیه می‌شود، مواد اصلی این غذا گوشت چرخ‌کرده، پیاز رنده شده و انواع ادویه است. روی این نوع کیاب سبب زمینی و گوجه فرنگی نیز گذاشته می‌شود، کیاب ته تالی هم با نان و هم با برنج خورده می‌شود.



کله جوش یا کال جوش

فرآورده‌های لبنی، از پر مصرف‌ترین مواد اولیه در تهیه و طبخ غذاهای سنتی استان مرکزی به شمار می‌آید که در این بین می‌توان شیر و کشک را از مهم‌ترین آن‌ها معرفی کرد. کله جوش که به دوغ گرمه نیز شهرت یافته است، از جمله غذاهای سنتی و بومی استان مرکزی و برخی دیگر از مناطق کشور از جمله استان یزد و خراسان به شمار می‌آید که ماده اصلی آن را کشک تشکیل می‌دهد. بانوان و مادران خوش‌سلیقه‌ی استان مرکزی با ترکیب موادی همچون کشک، نمناع، روغن، مغز گردو، پیاز، زردچوبه، نمک و فلفل به طبخ این غذای مفید و مغذی می‌پردازند. این غذا در زمهری خوراکی‌های آبکی قرار گرفته و در فصول سرد سال، یکی از گزینه‌های مناسب برای وعده‌های اصلی غذایی است.



آش اشکنه

اشکنه یکی از غذاهای اصیل ایرانی است که در مدت زمانی کم می‌توان آن را تهیه و طبخ کرد. تنوع جالبی از اشکنه در رژیم غذایی مناطق مختلف ایران وجود دارد که می‌توان به اشکنه سیب‌زمینی، تخم‌مرغ، اشکنه کشک و اشکنه سبزی اشاره کرد که هر کدام با توجه به مواد اولیه و سبک طبخ، از طعم و عطری متفاوت برخوردارند. در استان مرکزی اشکنه تخم‌مرغ، یکی از غذاهای بومی و سنتی به شمار می‌آید که به دلیل خواص غذایی و مدت زمان کوتاه طبخ، در بین خانواده‌های این استان از محبوبیت برخوردار است.

گوشتابه اراک

گوشتابه غذای سنتی، لذیذ و بسیار پرطرفدار استان مرکزی،



است که با مصرف آن، بسیاری از مواد مورد نیاز بدن، تامین خواهد شد.

بانوان و مادران استان مرکزی با ترکیب موادی همچون آرد نخودچی، پسته خام، بادام خام، خرفه، شکر، فندق خام و بادام هندی خام، کفلمه را تهیه و اکثراً به عنوان تنقلات ایام نوروز مصرف می کنند.

از خواص و ویژگی های منحصر به فرد کفلمه می توان به طبیعت گرم این ماده غذایی، افزایش قدرت جسمی، سرشار بودن از ویتامین ها و املاح معدنی (کلسیم، فسفر، آهن)، برطرف کننده کم خونی، هضم کننده غذا و خون ساز بودن اشاره کرد.

این ره توشه مقوی را برای اقوام خود به سوغات ببرند. این حلوا که تولید صنعتی نیز دارد از کنجد آسیاب شده یا همان ارده به علاوه شکر، هل و با ترکیب یک عصاره گیاهی تولید می شود و بیشتر در وعده غذای صبحانه جای می گیرد.

ارده به کنجد بدون پوست، بوداده و آسیاب شده ای گفته می شود که روغن گیری نشده باشد. کنجد حاوی پروتئین، ویتامین B₁ و B₂ و شامل اسیدهای پرچرب اشباع شده مثل اسید اولئیک است. ارده خود به تنهایی یک ماده غذایی کامل برای هر وعده غذایی است.

ایبداع و نحوه دستیابی به تولید حلوا ارده را به شیخ بهایی نسبت می دهند. به طوری که در تاریخ آمده است شاه عباس به دنبال جیره غذایی مناسبی برای سربازانش بود که مقوی بوده، حمل و نقل آن آسان و برای مصرف نیاز به گرم کردن نداشته باشد و به دنبال این قضیه بود که مرحوم شیخ بهایی، این ماده غذایی پرخاصیت را تولید کرد.

کف لمه سوغات خوش طعم و پرخاصیت تفرش

کف لمه یکی از خوراکی های بومی و بسیار مقوی استان مرکزی و به ویژه شهرستان تفرش است.

البته کفلمه در بسیاری از مناطق کشور از جمله استان خراسان و کرمان نیز با نام قوتو یا قاووت به عنوان معجونی سنتی و بومی، تهیه و مورد استفاده قرار می گیرد. این خوراکی بومی، بسیار مقوی، مغذی و سرشار از انرژی

را خارج کرده و به جای آن مخلوطی از آرد، مغز بادام، گردو، شکر، هل و بعضاً آرد نخودچی قرار داده و درب آن را می بندند. بعد از چند روز دیگر آفتاب خوردن و خشک شدن آنها را به وسیله سوزن با یک رشته نخ به شکل دانه های تسبیح به هم متصل کرده و آن را در محل خشک و خنک برای مصرف آجیل شب عید و ایام زمستان ذخیره می کنند.

این محصول مقوی و دارای ارزش غذایی بسیار بالایی است تا جایی که بعضاً در شرایط سخت از آن به عنوان یک وعده غذایی استفاده می کنند.

حلوا ارده محلات

حلوا سنتی محلات با نام حلوا ارده یکی از سوغات های معروف این شهر است که مسافران و گردشگران می توانند



غذاهای اشتها آور محلی هرزگان / طعم هندی غذاها

نمک زده بودیم شسته و به آن زردچوبه. ادویه و فلفل می زنیم و با ادویه در روغن سرخ می کنیم مقداری پیاز خرد شده را با یک عدد گوجه فرنگی کوچک رنده شده در روغن تفت می دهیم، آنگاه مقداری روغن در قابلمه ریخته و به اندازه ته قابلمه نانی را برش زده (نان محلی توموشی) و در ته قابلمه گذاشته می شود تا هنگامی که مواد سرخ شده را در قابلمه می ریزیم مواد به ته قابلمه نچسبد.

بعد از گذاشتن نان در کف قابلمه، مواد سرخ شده را روی آن می گذاریم و بعد برنجی را که از قبل آماده کرده ایم (پلو ساده) روی مواد سرخ شده می ریزیم و چند دقیقه ای روی شعله کم می گذاریم تا دم بکشد.



سبزی (گشنیز و شوید خرد شده) مخلوط می کنیم و هنگامی که گندم در حال جوش قوام آمد ماهی که گندم را به آن اضافه می کنیم تا گندم ها غلیظ شود و کمی با سبزی و ماهی بجوشد. اگر از ماهی بزرگ استفاده می شود برای اینکه بوی ماهی برطرف شود باید آن را با سبزی های خرد شده کمی در روغن داغ تفت داد. کلمیا را با روغن حیوانی که در قشم تهیه می شود صرف می کنند. این روغن را به زبان محلی روغن جونون می گویند (یعنی روغن خوب)

زیبون

اول سیب زمینی های خلال شده درشت را در روغن سرخ کرده و کمی زردچوبه و نمک به آن اضافه می کنیم، ماهی را که از قبل

خود بگیرد و هنگام پختن از نمک شسته نشود. ورقه فلزی باید کاملاً داغ باشد اگر نه پوست ماهی به ورقه فلزی می چسبد و کنده می شود.

بعد از پختن ماهی های باید آنها را در ظرفی درب دار گذاشت و چند قطره آب به آن پاشید تا در اثر بخار ماهی های داغ، روغن در زیر پوست آنها ببیچد و هنگام مصرف پوست آن به راحتی کنده شود. ماهی را هنگام مصرف با خرما و یا رطب فراوان میل می کنند.

کلمیا

گندم دلانده (پرک شده) را که از قبل خیسانده شده در قابلمه آب جوش ریخته و بعد ماهی را در آب نمک و زردچوبه جوشانده و استخوان های آن را جدا می کنیم و با

بیشتر غذاهای استان هرزگان دقیقاً همان غذایی است که در هندوستان مصرف می کنند نه تنها غذاها بلکه تمام نان ها و ادویه



رضازرگر

های محلی همه هندی هستند مثل بریانی، حواری (مسالا دار چاول)، نان فطیر (نان چپاتی)، نان کلوکی، نان حلقه ای، پکاره (پاکورا)، زلیبی (زولبیا)، نان ستپوری (نان پراتا) ادویه محلی (گرم مسالا) و... غذاهای بومی استان هرزگان مانند غذاهای مردمان کالیکوت (بندری واقع در جنوب هندوستان) می باشد چون در زمان های قدیم از کالیکوت بار ادویه و تمر هندی وارد قشم می شد.

ماهی برشته - کباب ذغالی

برای برشته کردن ماهی های کوچک مانند ساردین، گاریز یا بیاض شکم آنها را خالی نمی کنند. اما شکم ماهی های بزرگ مانند سنگسر، سرخو، هور، زرده و همه ماهیان بزرگ هنگام شستن خالی می شود و مخلوطی از گشنیز، شوید، پیاز خرد شده، فلفل و ادویه و گاهی فلفل سبز در شکم ماهی جا داده می شود و روی ورقه فلزی که روی آتش گاز یا ذغال آماده شده است گذاشته می شود.

قابل توجه اینکه ماهی ها را حداقل یک ساعت جلوتر نمک زده تا کاملاً نمک به



سبزی (شوید و گشنیز) مخلوط می‌کنیم و هنگامی که ارزن در حال جوش قوام آمد ماهی و سبزی را به آن اضافه می‌کنیم تا غلیظ شود و کمی با ماهی و سبزی بجوشد تا کاملاً جا بیفتد.

خوراک ملوک (صدف دراز)

گوشت صدف را جدا کرده و کاملاً آن را شسته و شکم و زائده‌های آن را جدا می‌کنیم. برای تمیز کردن یک کیلو صدف حداقل دو ساعت وقت نیاز است. بعد آن را در یک لیوان آن نمک و زردچوبه و پیاز خرد شده می‌جوشانیم تا کاملاً پخته و نرم شود و آبی در آن نماند. سپس روغن را داغ کرده و صدف‌ها را با پیاز در آن ریخته و مقداری رب و گوجه رنده شده هم به آن اضافه می‌کنیم و همه را با همه در روغن تفت می‌دهیم تا کاملاً سرخ شود. مقداری ادویه، فلفل و مخصوصاً فلفل سبز به آن اضافه می‌کنیم.

پلشک صدف حلزونی

صدف‌های حلزونی را در آب نمک می‌جوشانیم بعد با سوزن گوشت صدف را بیرون می‌آوریم و شکم آن را جدا می‌کنیم. گاهی به صورت آب‌پز مصرف می‌شود و گاهی هم در روغن و پیاز و رب گوجه تفت می‌دهند.

خوراک ماهی متوتا یا حشینه

ماهی متوتا یا حشینه بیشتر برای تهیه مهباهو (نوعی سس ماهی است که روی نان محلی زده می‌شود) استفاده می‌شود. گاهی سر و دم متوتای تازه را جدا می‌کنند و شکمش را پاک کرده و در روغن و پیاز داغ سرخ می‌نمایند و گاهی هم آب تمر هندی یا رب گوجه‌فرنگی و فلفل سبز به آن اضافه می‌کنند.

کاتوغ یا حلا ماهی

پیاز خرد شده را در روغن سرخ می‌کنیم و سبزی (گشنیز و شوید) سیر و فلفل سبز و گوجه‌فرنگی رنده شده را به آن اضافه می‌کنیم. ماهی نمک زده شده را که از قبل آماده کرده‌ایم از نمک شسته و قطعه‌های متوسط ماهی را به آن اضافه می‌کنیم و کمی با سبزی و سیر در روغن تفت می‌دهیم بعد از تفت دادن مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم تا روی مواد را کاملاً بپوشاند بعد از چند دقیقه جوشیدن کاتوغ

بیری یا خال‌دار)

متبک - پلو

ماهی‌ها را که قبلاً نمک زده‌ایم از نمک شسته و بعد آنها را در روغن سرخ کرده و به آن ادویه، زردچوبه و فلفل اضافه می‌کنیم و روی مواد تهیه شده به اندازه کافی آب می‌ریزیم، بعد از جوش آمدن آب برنجی را که قبلاً خیس کرده‌ایم به آن اضافه می‌کنیم در ظرف را می‌گذاریم تا کم‌کم پخته و دم بکشد.

حلا یا کاتوغ تخم‌مرغ

پیاز خرد شده را با زردچوبه در روغن سرخ می‌کنیم بعد سبزمینی کوچک و گلوله را به آن اضافه می‌کنیم تا کاملاً پخته و سرخ شود، سپس مقداری آب و تمر هندی که از قبل آماده شده است را به آن اضافه می‌کنیم هنگامی که جوش آمد و سبزمینی آن نرم شد تخم‌مرغ را بِلون اینکه بزنییم در قابلمه می‌ریزیم و صبر می‌کنیم تا خودش را بگیرد بعد مقداری رب به آن اضافه کرده و برای معطر ساختن غذا از ادویه و هل استفاده می‌کنیم.

کلمبا ارزن

ارزن را در هاون ریخته و آن را با آب خرما نمک می‌کنیم و آنقدر ارزن‌ها را می‌کوبیم تا پوست آنها کاملاً جدا شود، ارزن‌ها را می‌خیسانیم و بعد در قابلمه آب جوش ریخته و ماهی را که در آب نمک و زردچوبه جوشانده‌ایم استخوان‌های آن را کشیده و با

نشده است)

گوشت کوسه را هم به همین ترتیب درست می‌کنند. این روش بیشتر برای مصرف در تابستان است و در فصل خارک و رطب استفاده می‌شود.

برنج دیشو (Dishow شیر خرم)

مقداری شیر خرم را در آب حل می‌کنیم تا رقیق شود و آن را در قابلمه روی گاز می‌گذاریم تا کاملاً جوش آید، آب برنجی را که قبلاً خیسانده‌ایم گرفته و آن را در آب و شیر جوش آمده می‌ریزیم تا آب بخار شود و دم بکشد (پلو شیرین) این پلو را با ماهی تلال پرشته شده یا سرخ شده استفاده می‌کنند.

پودینی کوسه یا سفره ماهی

کوسه را قطعه‌قطعه می‌کنیم و با پوست در آب نمک و زردچوبه می‌جوشانیم تا کاملاً پخته شود، بعد از پخته شدن پوست و استخوان آن به راحتی کنده می‌شود، گوشت پخته شده را کاملاً له می‌کنیم و آن را می‌فشاریم تا آب آن گرفته شود و ماهی له شده خشک شود (این کار را برای برطرف شدن بوی کوسه ماهی حتماً باید انجام داد) بعد آن را با پیاز و سبزی (گشنیز و شوید و پیاز خرد شده) در روغن سرخ می‌کنیم مقداری رب گوجه و لیمو عمانی خشک به آن اضافه می‌کنیم در قابلمه می‌گذاریم تا کاملاً پخته شود و آب آن بخار شود. این روش برای تهیه پودینی سفره ماهی هم استفاده شود. (سفره ماهی

می‌توانید مقداری تخم گشنیز را روی کندم‌ها پاشید.

طرز تهیه ادویه محلی

گشنیز، زیره، دارچین، فلفل سیاه، هل، میخک و زنجبیل همه را آسیاب کرده و آنها را مخلوط می‌کنیم (این ادویه برای معطر کردن غذا بسیار مناسب است) و هنگام دم کشیدن غذا روی غذاها پاشیده می‌شود.

هواری

ابتدا پیاز را کمی تفت می‌دهیم و بعد سبزی (گشنیز، شوید، شنبلیله، سیر) را در روغن سرخ کرده ماهی را که قبلاً نمک زده‌ایم از نمک شسته و آن را با سبزی سرخ می‌کنیم و فلفل و ادویه و زردچوبه را کمی زیادتر از ادویه‌های دیگر به آن اضافه می‌کنیم تا رنگ آن کاملاً زرد شود. بعد از سرخ شدن مواد مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم تا کاملاً روی مواد را بپوشاند، هنگامی که آب جوش آمد برنج را که از قبل خیسانده بودیم به آن اضافه می‌کنیم تا آب آن کاملاً بخار شود و دم بکشد.

عنکاس (ماهی مرکب)

عنکاس را که از قبل آماده کرده و گوشت آن را به صورت مربع‌های کوچک قطعه قطعه کرده‌ایم با مقداری آب و خرما در دیگ زودپز می‌گذاریم تا کاملاً پخته و نرم شود. مقداری سبزمینی خلال شده را سرخ می‌کنیم و آنگاه پیاز خرد شده را کمی تفت می‌دهیم و عنکاس‌ها را به آن اضافه می‌کنیم بعد سبزمینی را که سرخ کرده بودیم با یک عدد فلفل سبز و رب گوجه به آن اضافه می‌کنیم آنگاه نمک، فلفل و ادویه به آن زده و چند دقیقه با شعله کم حرارت می‌دهیم.

عنکاس خشک شده یا (کوسه خشک)

عنکاس (ماهی مرکب) را بعد از تمیز کردن به صورت برگه‌های نازک و بلند درآورده و در مقابل آفتاب آویزان می‌کنیم تا کاملاً خشک شود، برای خشک شدن حداقل ۱۰ روز باید زیر آفتاب باشد آن وقت روی ذغال یا شعله گاز کباب می‌کنیم و بعد آن را مقداری می‌کوبیم تا بافت گوشت از هم باز شود و ذغال آن گرفته شود. مقداری لیمو روی آن ریخته و با خارک خرما صرف می‌نماییم (خرمایی که هنوز رطب



آماده است.

هواری چکو میگ (پلو بچه میگ) یا لارو خشک شده میگو

این نوع میگو بعد از فصل تخم‌ریزی در جنگل حرا صید می‌شود. بعد از جوشاندن در آب دریا آن را خشک کرده و به بازار می‌آورند. قیمت هر کیلو لارو خشک شده بچه میگو ۱۵۰۰ تومان است.

میگویی خشک را می‌خیسانیم و پوست آن را می‌گیریم، پیاز خرد شده را تفت می‌دهیم بعد میگو را به آن اضافه می‌کنیم، بعد ز سرخ شدن مقداری زردچوبه روی آن می‌ریزیم و بعد مقداری آب اضافه می‌کنیم و عدس آب‌پز شده را همراه با حدود ۲ لیتر آب سوراخ (نوعی سس است که با ماهی ساردین و خاک سرخ هرمز ساخته می‌شود) به آن اضافه می‌کنیم بعد از جوش آمدن برنج خیسانده شده را اضافه می‌کنیم تا آب آن بخار شده و دم بکشد.

اضافه می‌کنیم. از پیاز خرد شده کمتر استفاده می‌شود زیرا پیاز باعث می‌شود هنگام سرخ شدن مواد از هم بپاشند. بعد از مخلوط کردن کامل مواد آن را به صورت دایره‌های کوچک در روغن داغ پهن می‌کنیم تا سرخ شود.

خوراک سینگو (خرچنگ)

خرچنگ را بعد از جمع‌آوری در دیگ بدون آب ریخته و با شعله کم حرارت می‌دهیم. می‌توانید مقداری نمک هم روی آنها بپاشید. هنگامی که خرچنگ‌ها پخته می‌شوند به رنگ آجری درمی‌آیند و به صورت بخارپز استفاده می‌شود. گاهی گوشت آن را درمی‌آورند و در روغن و پیاز و فلفل سبز و ادویه و زردچوبه تفت می‌دهند.

هواری ماهی شور

ماهی شور را باید قبلاً در آب شیرین به مدت ۲ ساعت خیس کرده و در طول این مدت چندبار

مقداری ادویه و فلفل به آن اضافه می‌کنیم و بعد از سرخ شدن مقداری برنج پخته شده را در کف دیگ ریخته و مواد را روی آن می‌ریزیم و مابقی برنج را روی ماهی‌ها می‌ریزیم و می‌گذاریم تا دم بکشد.

ماهی شور دودی

ابتدا ماهی شور را می‌جوشانیم تا نمک اضافی آن گرفته شود. بعد از نرم شدن ماهی آن را صاف کرده و آب آن را می‌گیریم و به تکه‌های کوچک تقسیم می‌کنیم بعد در یک عدد پوست پیاز تقریباً ضخیم مقداری روغن داغ شده می‌ریزیم و گوشت ماهی را در یک دیگ کوچک ریخته و پوست پیاز را که روغن در آن است روی ماهی که در دیگ است می‌گذاریم و آتش ذغال که قبلاً آماده نموده‌ایم و رنگش قرمز شده است را در روغن می‌اندازیم و فوراً درب ظرف را می‌بندیم تا بوی ماهی کباب شده به خود بگیرد روی شعله کم



سوراخ

سر ماهی مومغ (ساردین) را جدا کرده و شکم آن را خالی می‌کنیم و بعد آن را تمیز شسته و با نمک زیاد در ظرفی که درب آن محکم بسته شود می‌گذاریم تا ۱۰ روز بماند و بعد مقداری خاک سرخ (گلک) را در آب حل می‌کنیم که غلیظ باشد و ماهی‌های مانده شده را در این محلول زده و دوباره در ظرف می‌ریزیم و مقداری از این محلول را روی ماهی‌ها می‌ریزیم و پوست لیمو و نارنج را روی مواد می‌گذاریم.

مهیاهو

برای تهیه مهیاهو سر و شکم ماهی کوچک متوتا (کاشخ) را جدا کرده و آن را تمیز می‌کنیم و در هوای آزاد خشک می‌نماییم. پس از خشک شدن آن را می‌کوبیم تا کاملاً پودر شود بعد به اندازه ماهی پودر شده نمک به آن اضافه می‌کنیم (اگر ماهی یک کیلو بود، یک کیلو هم نمک به آن اضافه می‌کنیم). بعد تخم گشنیز و خندل سرخ و رازبانه تمیز و خشک شده را نیز پودر کرده و به مواد بالا اضافه می‌کنیم. سپس مقداری آب در آن ریخته و پوست نارنج را به آن اضافه کرده و تا سه روز در آفتاب می‌گذاریم بعد از سه روز قابل استفاده می‌باشد. در طول این سه روز مواد کاملاً تخمیر می‌شود.

ماهی شور (هور)

ماهی را تمیز کرده و گوشت بدون استخوان آن را با کارد شیار، شیار می‌کنیم و نمک را به مقدار زیاد در لابه‌لای ماهی می‌ریزیم و با فشار زیاد در ظرف درب‌داری می‌گذاریم و پوست نارنج را در آن می‌ریزیم بعد از مدتی به خوبی عمل می‌آید.

می‌گذاریم تا حدود ۲۰ دقیقه پخته شود.

ماهی سرخ کرده

پس از تمیز کردن ماهی‌ها کمی نمک به آنها زده و به مدت نیم ساعت می‌گذاریم بماند. بعد آنها را می‌شوئیم و مقداری زردچوبه و فلفل و ادویه روی آن می‌پاشیم. در صورت دلخواه می‌توانیم مقداری آرد نیز به این مواد اضافه کنیم روغن را در ماهی تابه داغ کرده و ماهی‌ها را در آن سرخ می‌کنیم. وقتی هر دو طرف آن سرخ شد از ماهی تابه بیرون می‌آوریم. می‌توانیم همراه این غذا مقداری سیب‌زمینی خلال شده و گوجه‌فرنگی حلقه حلقه شده را نیز سرخ کنیم.

کاتوخ سور پیاز

ماهی شور را در آب می‌خیسانیم و بعد از خیساندن و گرفتن نمک اضافی آن، ماهی‌ها را همراه با مقدار زیادی پیاز سرخ می‌کنیم و زردچوبه و فلفل و ادویه را به آن اضافه می‌کنیم و بعد از سرخ شدن مواد، سیب‌زمینی درشت بریده شده را در آن می‌ریزیم. البته می‌توانیم قبل از سرخ

آب آن را عوض کنیم تا نمک اضافی جذب شده در گوشت، از گوشت خارج شود. سپس فلفل و استخوان آن را جدا می‌کنیم و گوشت‌ها را به صورت تکه‌های کوچک می‌بریم. پیاز خرد شده را سرخ می‌کنیم و مقداری زردچوبه و ادویه همراه با گوشت‌های تکه شده به آن اضافه می‌کنیم. پس از سستن برنج مواد آماده شده را به آن اضافه می‌کنیم. حال به دو صورت می‌توانیم آن را بپزیم و دم کنیم. ۱- شعله گاز یا چراغ ۲- فر. در موقع استفاده از شعله گاز یا چراغ پس از تمام شدن آب برنج، گرد لیمو را روی برنج داخل دیگ پاشیده و دمی را روی آن قرار می‌دهیم. ولی اگر از فر استفاده می‌کنیم پس از پاشیدن گرد لیمو دیگر نیازی به گذاشتن دمی ندارد (اگر سیب‌زمینی ریز باشد آن را با پوست در دیگ می‌ریزیم)

زیبون سور

سیب‌زمینی خلال شده را در روغن سرخ می‌کنیم بعد از بیرون آوردن سیب‌زمینی از ماهی تابه، پیاز رنده شده را در آن ریخته و مقداری که تفت داده شد سوره‌های جوش داده شده از قبل را همراه پیازها سرخ می‌کنیم و

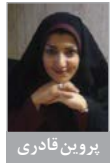
چرخ‌دیی (پلو)

پیاز خرد شده را در روغن و زردچوبه سرخ می‌کنیم، ماهی جوشانده را به آن می‌کنیم و آب آن را می‌گیریم تا کاملاً خشک شود بعد آن را با سبزی (گشنیز، شوید، شنبلیله) لیمو عمانی، ادویه، پیاز خرد شده سرخ می‌کنیم و آبی که ماهی را در آن جوشانده بودیم می‌گذاریم تا بجوشد و برنج را به آن اضافه می‌کنیم. قبل از اینکه دم بکشد، به سوادی که قبلاً آماده کرده بودیم تخم‌مرغ اضافه می‌کنیم و مواد آماده را روی برنج می‌ریزیم و صبر می‌کنیم تا پخته شود و دم بکشد.

کوفته ماهی مومغ (ساردین)

سر و پولک ماهی ساردین را جدا کرده، شکم آن را خالی می‌کنیم و در آب نمک و زردچوبه می‌جوشانیم. بعد از جوشیدن پوست و استخوان آن را جدا می‌کنیم. ماهی پخته شده را کاملاً له می‌کنیم و آب آن را می‌گیریم. مقداری فلفل، ادویه و سبزی (گشنیز و شوید) نمک، تخم‌مرغ، سیب‌زمینی آب‌پز و فلفل سبز به آن

«سرداشی» کباب مخصوص هگمتانه/ در سفر به همدان چه غذای سنتی بخوریم



پروین قادری

مولفه های زیادی وجود دارد که هویت و فرهنگ یک کشور، استان و منطقه را بازگو کند که از آن میان می توان به زبان، لهجه، پوشش و لباس و آداب و رسوم، موسیقی و هنر و غذا های سنتی و بومی محلی آن منطقه اشاره کرد که هر یک از این موارد گویای بارزی از فرهنگ آن منطقه است.

استان همدان نیز به عنوان پایتخت تاریخ و تمدن ایران زمین دارای آداب و رسوم و سنن مختلف، زبان و لهجه و لباس محلی خاص و غذا های سنتی بومی است که در نوع خود کم نظیر و حتی بی نظیر است.

هر منطقه از استان همدان دارای غذاهای سنتی مخصوص به خود است که ریشه در فرهنگ اصیل ایرانی همدانی دارد.

غذاهایی مانند آبگوشت، یخنی، اشکنه، سرداشی، آش دوغ مخصوص همدانی، دیزی و کاجی، آبگوشت بزباش، کلم از غذا های سنتی همدان هستند که امروزه جای خود را به غذاهای فست فود مضر و چاق کننده سپرده اند.

امروز کمتر کسی از نسل نوجوان و جوان همدانی است که با این غذاها آشنا باشد در حالیکه هر کدام از این غذاها علاوه بر سنتی بودن و ریشه فرهنگی داشتن مزایای بسیاری را برای سلامت بدن و انرژی زایی دارند که باید مورد توجه قرار بگیرند.

اما آنچه که توجه به آن در جامعه کنونی که رنگ و بوی کشور های غربی را گرفته و فرهنگ و سنت های اصیل ایرانی رو به فراموشی گذارده مهم به نظر می رسد اینکه حفظ فرهنگ اصیل ایرانی و حتی همدانی به شیوه ها مختلف ضروری است که در این میان حفظ جایگاه غذاهای سنتی بومی محلی ایران و استان همدان راهی برای حفظ فرهنگ و هویت اصیل ایرانی و همدانی است.

کارشناس مردم شناسی سازمان میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان همدان در این خصوص گفت: مهمترین غذای محلی استان همدان انواع آش و آبگوشت است به طوریکه آبگوشت بزباش و آش رشته از غذاهای طرفدار در میان همدانی هاست.

فریبا نعمتی افزود: آبگوشت کلم هم که با نخود، سیب زمینی، کلم و پیاز داغ درست می شود در بین مردم همدان طرفداران زیادی دارد.



نعمتی ادامه داد: کوفته همدانی از دیگر غذاهای محبوب همدانی هاست که در میان آن از خرما، گردو و کشمش استفاده کرده و طبق رسومی محلی این غذا را حتما در سبزه بدر میل می کنند.

وی عنوان کرد: غذای مخصوص دیگری که همدانی ها در روزهای خاص از جمله چهارشنبه سوری و شبهای عید

استفاده می کنند، رشته پلو است که به تنهایی و یا همراه با خورشت قرمه سبزی یا قیمه سرو می شود.



کباب سرداشی، کباب مخصوص استان همدان

وی آش سماق را غذای خاص مردم توپسرکان و آش بادمجان را ویژه نهاوندی ها عنوان کرد و گفت: کباب سرداشی نیز از کباب های مخصوص همدان است که همراه با گوشت چرخ کرده و سیب زمینی در تنور کباب می شده است. نعمتی ادامه داد: خورشت به، نیز از خورشتهای معروف در استان است که با به، لپه، پیازداغ و گوشت تهیه می شود و گاهی برای دادن طعم ملمس به آن شیره انگور اضافه می کنند.

کدو حلوائی، دسری خوشمزه و پر طرفدار

وی عنوان کرد: کدو حلوائی، دسری خاص و خوشمزه ویژه مردم همدان است، به این صورت که کدو حلوائی به صورت ورق هایی به قطر ۲ سانت برش داده می شود و در کره و به همراه کمی آب سرخ می شوند سپس به همراه زعفران و شیره انگور و کمی دارچین سرو می شود.

نعمتی به غذاهایی که در تابستان تهیه می شود اشاره کرد و گفت: آبگوشت سیر و غوره، آبگوشت سیب و غوره، اشکنه، خورشت آلو، آش چغندر، آبدوغ خیبار، آش پلته که با بلغور و سبزی تهیه می شود، شوربا که با کشکک سرو می شود، کله جوش و یتیمچه که با بادمجان، سیب زمینی و پیاز آماده می شود، همگی از غذاهای متنوع استان همدان است.

وی تاکید کرد: در استان انواع کوکو مثل کوکوی سبزی، سیب زمینی و باقالی پخته می شود و قوت نیز غذایی است که معمولاً به عنوان عصرانه میل می شود.

فراموش نکنیم که اگر بخواهیم از تمام ظرفیت های گردشگری استان برای توسعه و رونق آن استفاده کنیم، باید سرمایه گذاری بیشتری بر روی این بخش از حوزه گردشگری صورت گیرد چرا که ظرفیت و پتانسیل جذب گردشگر در این حوزه بسیار است.

همدان قطب شیرینی های سنتی غرب کشور

کماج، انگشت پیچ، حلوا زرده، شیر مال، شیر، باسلوق، کشمش، مویز و گز، نقل و حلوا ارده و عسل و انواع مربا جزو سوغاتی های شیرین همدان است که هر کدام قدمتی چند صد ساله دارد و استان همدان را به عنوان قطب شیرینی های سنتی در غرب کشور معرفی می کند و هر مسافری می تواند این شیرینی های بی مثال را به راه آورد سفر خود سازد.

در کنار این سوغاتی های شیرین استان همدان دارای مواد غذایی دیگری مانند انواع ترشیجات و گردو و انواع عرقیات گیاهان دارویی و ده ها سوغات متنوع دیگر بوده که در دنیا و کشور بی نظیر است.

شیر مال و کماج در همدان دارای قدمتی طولانی بوده و در قدیم توسط خانم ها در منازل پخت می شده و انگشت پیچ نیز یکی از سوغاتی های خوشمزه استان همدان بوده که در قدیم مردم انگشت اشاره خود را در کاسه پر از انگشت پیچ فرو می کردند و دورانگشت می پیچیدند تا کش بیاید و آن را می خوردند و به همین دلیل نام آن انگشت پیچ بوده است.

استان همدان علاوه بر سوغاتی های متنوع دارای غذاهای محلی بسیار خوشمزه ای است که می تواند گردشگران داخلی و خارجی را به سمت رستوران های استان همدان بکشد.

کاجی، سرداشی، آبگوشت بزباش، کلم و یخنی از جمله غذاهای محلی همدان هستند که پرونده آنها برای ثبت ملی آماده شده است.

یکی از قنادان همدان در مورد انگشت پیچ گفت: این شیرینی فقط مختص استان همدان است و مواد مورد نیاز برای این شیرینی سفیده تخم مرغ، شکر، هل، گلاب، آب و جوهر لیمو بوده که گاهی با ادویه هایی مانند دارچین تزئین می شود.

ایرج تهمایی در ادامه بیان داشت: برای تهیه این شیرینی شکر را در ظرف ریخته و مقدار کمی آب اضافه می کنیم و بر شعله گاز قرار داده و بعد از اینکه شربت قوام آمد، جوهر لیمو را داخل آن می ریزیم و می گذاریم کمی خنک شود.



پخت انگشت پیچ در همدان قدمتی ۱۰۰ ساله دارد

وی ابراز داشت: در این زمان سفیده ها را به میزانی که پف کند هم می زنیم و بعد شربت خنک شده را کم کم به آن اضافه و آنقدر هم می زنیم تا مواد کاملاً سفید و یکدست و کش دار شود.

تهمایی با اشاره به اینکه انگشت پیچ بین ۱۰۰ تا ۱۳۰ سال است که در همدان تهیه می شود، عنوان کرد: در ادامه برای عطر و طعم آن می توانیم از موادی مانند گلاب و هل هم استفاده کنیم و برای تزئین هم معمولاً از مقداری دارچین، خلال پسته و بادام استفاده می شود.

وی در مورد حلوا زرده نیز گفت: حلوه زرده نیز از زرده تخم مرغ تهیه شده و اکثراً قنادان زرده های تخم مرغ هایی که برای انگشت پیچ استفاده می شود را برای تهیه حلوا زرده مصرف می کنند و به آن شکر و گلاب می افزایند.

سوغات خوراکی همدان علاوه بر داشتن طعمی مطلوب به گفته کارشناسان تغذیه دارای ارزش غذایی بالایی هستند مانند شیر مالیر که سرشار از ویتامین های ا، بی و املاحی مانند آهن و منیزیم است.

انگشت پیچ همدان و حلوا زده نیز با توجه به وجود سفیده تخم مرغ، شکر و گلاب در انگشت پیچ و زرده تخم مرغ، شکر، روغن و گلاب در حلوا زده از انرژی و پروتئین بالایی برخوردار هستند و کارشناسان تغذیه معتقدند که این دو شیرینی بعد از خرما می توانند تأمین کننده قند خون از دست رفته در ایامی همچون ماه مبارک رمضان باشند.

یزد شهر سوغات و خوراکی های متنوع

یزد را همه با شیرینی هایش می شناسند، شیرینی هایی که طعم آنها هرگز فراموش نمی شود و باقلوا و قطاب در این میان شهرت و آوازه ای جهانی دارند.



نیره شفیعی

شیرینی فروشی های مطرح یزد همیشه شلوغند و معمولاً در صف مشتریان حاج خلیفه های معروف، مسافرانی از همه نقاط کشور و گردشگران خارجی مشاهده می شوند، گردشگران و مسافرانی که در لیست خرید آنها حتماً نام باقلوا و قطاب دیده می شود.

شیرینی های یزد به باقلوا و قطاب خلاصه نمی شود، یزد ده ها نوع شیرینی دیگر نیز دارد که گرچه در سایه باقلوا و قطاب، نام چندان از آنها برده نمی شود اما آنها نیز مشتریان خاص خود را دارند.



شیرینی های رنگ به رنگ و خوش طعم یزد

پشمک، حاجی بادام، سوهان آردی، نان منقا، نان برنجی یزدی، شیرینی بادامی، لوز پسته، لوز بادام، لوز نارگیل، قطاب بی شکر، لوز زعفران، کیک یزدی و ... از شیرینی های معروف یزدی هستند که به فهرست این شیرینی ها باید شیرینی های خاصی که در ابر کوه، باقق و خاتم تهیه می شود نیز اشاره کرد.

نام پشمک و کیک یزدی را شاید در همه نقاط کشور

شنیده باشید اما اطمینان داشته باشید که پشمک و کیک یزدی یزد متفاوت با همه چیزهایی است که تاکنون میل کرده اید. بعد از شیرینی، برخی دسرهای یزدی نیز شهرت دارند و اصلاً فروشگاه هایی ویژه عرضه این خوراکی ها در یزد وجود دارد. یزد به جز شیرینی های معروف و مشهورش، شیرینی های خانگی نیز دارد که در هیچ مغازه ای به فروش نمی رسد، نام این شیرینی «سورک» است. سورک از زمان بسیار قدیم در یزد وجود داشته و در واقع به



دانه هایی پهن تر و کوتاه تر از فالوده های معمول در بازار دارد و با تخم شربتی، خاک شیر، عرق کاسنی، گلاب و عرق بیدمشک و از همه مهم تر با تکه های درشت یخ سرو می شود.



ماقوت هم در واقع چیزی شبیه به ژله است اما با نشاسته و شیر و رنگ های خوراکی نظیر زعفران، کاکائو و ... تهیه می شود و در اغلب بستنی فروشی های سنتی سرو می شود.

بعد از شیرینی ها و دسرهای معروف یزد، آش ها نیز جایگاه ویژه ای در یزد دارند و آش شولی و آش گندم یزد را در هیچ کجای کشور نمی توان یافت.

شولی؛ آش مشهور و پرخاصیت یزدی ها

آش شولی یک آش ساده و سبک است که با شیوه های مختلف و در چند مدل می توان آن را طبخ کرد اما ساده ترین آن ترکیبی با عدس، شوید و اسفناج یا برگ چغندر دارد، در بعضی انواع دیگر شولی به آن حبوبات دیگر، باقالی و در زمستان ها شلغم به آن اضافه می کنند. شولی در همه فصل های سال در یزد طبخ می شود، در بهار با باقالا محلی (اندازه ای کوچکتر از باقالای معمولی دارد و بسیار خوش طعم است و سردی آن نسبت به باقالاهای موجود در بازار کمتر است) و شوید و اسفناج، در زمستان با برگ چغندر، شلغم و چغندر و در بقیه فصول سال به صورت ساده یا به

نوعی شیرینی زرتشتی های یزد به شمار می رود اما همه مردم یزد علاقه خاصی به این شیرینی دارند و معمولاً برای خیرات اموات آن را درست می کنند.

سورک قیفه ای شبیه به کوکو سیب زمینی دارد اما ترکیبات آن آرد، آب و مخمر است که البته این بخش را اغلب از نانوائی ها تهیه می کنند و چانه های خمیر را خریداری می کنند و با اضافه کردن مقدار کمی آب، چانه های خمیر را اندکی شل تر می کنند.

سورک؛ شیرینی که در هیچ مغازه ای نمی توان یافت

به این خمیر، تخم گشنیز و گیاهی به نام گل زردک اضافه می کنند و آن را در روغن کنجد یا به گویش یزدی ها، روغن ارده سرخ می کنند و بعد از سرخ شدن روی آن خاکه قند می پاشند، سورک را بعضی ها کوچک و به اندازه یک کوکو و بعضی ها بزرگ و به اندازه یک نان تافتون درست می کنند.

این شیرینی نیز بسیار خوشمزه است و پنجشنبه های آخر سال معمولاً در همه خانه ها از آن طبخ می شود و بوی سورک در همه کوچه ها و محله ها به مشام می رسد.

فالوده یزدی، ماقوت و ... از آن جمله اند. فالوده یزدی، فالوده ای متفاوت با همه فالوده هایی است که تاکنون میل کرده اید.





بالایی دارد و گرچه شاید شهرت آن بیشتر نصیب سایر استان‌ها شده باشد اما هر کس زعفران، پسته، انار و محصولات گلخانه‌ای یزد را استفاده کند، خود به تفاوت و کیفیت این محصولات نسبت به سایر استان‌ها اذعان می‌کند.

برخی محصولات کشاورزی نیز به جز یزد در هیچ نقطه‌ای از کشور مشاهده نشده، «کدو گرگ»، یکی از معجزه‌های درمان سرماخوردگی است. کدویی با رنگ سبز و گاهی رنگی نزدیک به زرد، ظاهری شبیه به کدوهای تزئینی اما با اشکال نامنظم به طور که معمولاً دو کدو یک شکل و یک سایز در بین انبوه کدو کرگ‌ها مشاهده نخواهید کرد.

این کدو بیشتر در فصل پاییز و زمستان وجود دارد و بسیاری از یزدی‌ها بر این عقیده‌اند که وقتی سرما می‌خورند، تا از این کدو میل نکنند، بیماری آنها بهبود نخواهد یافت.

این قیمة غلیظ تر و پر ادویه‌تر از قیمة‌های معمولی است و سیب‌زمینی آن داخل خورش رخته می‌شود اما شاخصه اصلی این قیمة، استفاد از نخود به جای لپه و استفاده از مقدار گوشت بیشتر است. در این قیمة، نخود آبگوشتی پس از اینکه دو روز خیس خورده، دو لپه می‌شود و در طبخ این خورش مورد استفاده قرار می‌گیرد. غذاهایی مثل «آبوماست خیار»، «کماج»، «کله جوش» و ... نیز از غذاهای سنتی یزدی‌ها به شمار می‌رود.

ارده و روغن پر خاصیت‌ترین سوغات اردکانی‌ها

یزد، روغن ارده، حلوا ارده و محصولات کنجی منحصراً به فردی نیز دارد که اصل این محصولات مربوط به شهرستان اردکان است.

روغن ارده یا همان روغن کنجد، در طب بسیار حائز اهمیت است و یکی از سالم‌ترین و خوشمزه‌ترین روغن‌ها است و بسیاری از مسافران، این روغن را با خود به دیگر شهرها سوغات می‌برند و بعد از روغن، ارده و حلوا ارده در جایگاه بعدی از نظر اهمیت قرار دارند. یزد در زمینه برخی میوه‌ها نیز شهرت

همراه حبوبات دیگر طبخ می‌شود. شولی را برخی با چاشنی آبغوره، برخی با چاشنی سرکه و برخی ساده طبخ می‌کنند و کلاً آش شولی گرچه به زبان ساده است، اما هر کس برای خود روشی برای طبخ این آش بی‌نظیر دارد و البته اغلب شولی‌هایی که در رستوران‌ها و برخی مراکز خدماتی عرضه می‌شود، کیفیت شولی‌های خانگی را ندارد و اغلب، مسافران را از این آش خوشمزه دلزده می‌کند. آش گندم هم در واقع آش نذری‌های یزد است و یزدی‌ها از آن به عنوان آش امام حسین (ع) یاد می‌کنند.

آش گندم یزد معجونی از گندم و گوشت

آش گندم ترکیبی از گندم، گوشت، نخود، لوبیا، عدس، ادویه و فلفل است و مدت زمان بالای طبخ این آش و نیاز به هم زدن مکرر آن، ترکیبات این آش را کاملاً له می‌کند.

بسیاری از مسافران، آش گندم یزد را با حلیم اشتباه می‌گیرند و انتظار مزه و طعم حلیم را دارند در حالی که این آش هیچ شباهتی با حلیم ندارد و فقط له شدن مواد آن، همان کشداری حلیم را برای این آش ایجاد می‌کند. قیمة یزدی هم از معدود غذاهای سنتی یزدی‌ها است.



نان خشک یزدی نانی خوشمزه و متداول از سال‌های قحطی یزد

نان خشک یزدی هم شهرتی در میان مردم دارد. این نان حاصل خشک‌پزی نان‌های قطوری است که با دانه‌هایی نظیر سیاهدانه، زیره، تخم گشنیز، گل زردک و ... طبخ شده و ساعت‌ها در تنور مانده تا خشک شود.

این نان به دلیل اقلیم یزد و قحطی‌هایی که در گذشته‌های دور در یزد وجود داشته، تهیه شده و استفاده از آن تا زمان حال در میان مردم رایج است. این نان گرچه با همه غذاها قابل استفاده است اما استفاده از آن با غذاهای سرد مثل ماست و خیار، پنیر و گردو و ... طعمی لذت‌بخش‌تر خواهد داشت.



بخش «جامعه» این شماره «مجله مهر» همانند دفعات پیشین باز پر و پیمان به سراغ خوانندگانش آمده است. از اعلام وضعیت قرمز در همدان تا پرسه در قبرستان های اردبیل برای کسب یک لقمه نان و از پس رفت آب دریای خزر در گلستان می گوید و به تلخ و شیرین های دریاچه ارومیه و عود دوباره تومور سرطانی انجمن سرطان کردستان و بررسی بحران های زیستی محیطی خاتون آباد می رسد.

■ اینجا «سرای یاری کودکان امید است» سازمان مردم نهادی که کارش آموزش سواد خواندن و نوشتن و مهارت های اجتماعی به کودکان کار و بدسرپرست است. اینجا باید قبل از هر آموزشی، شوق یادگرفتن و نشستن پشت میز را در کودکانی که همواره خیابان های شهر میزبان حضورشان بوده اند زنده کنی. کودکانی که برخی از آنان در گیر در مسائل پیچیده اجتماعی و آسیب های مختلف هستند و این مشکلات که بسیار بزرگتر از قد و قواره آنها است تمام زندگی و آینده شان را تحت تاثیر قرار می دهد.

■ این روزها دریاچه ارومیه و شیرین کامی اش نقل و نبات دهان همه است، بعضی از دلخوشی های این دریاچه می گویند و خوش یمنی باران را با انگشت اشاره نشانه می روند، برخی از مسئولان هم از عملکردشان برای احیای ارومیه حرف می زنند.

■ آسم، تنگی نفس، استرس، بیمار بهای دستگاه گوارشی، کاهش کیفیت و بازدهی زمی نهایی کشاورزی، کاهش درآمد سالانه و کاهش کیفیت زندگی در مجموع ره آوردی است که فعالیت شهرکهای صنعتی اطراف قم برای ساکنان آن حوالی داشته است.

■ لاله واژگون که به گل اشک، اشک مریم و تاج قیصر نیز معروف است، عروس خوش نقش و نگار کوهپایه های دنا است که این روزها به سختی روزگار می گذراند و بیم آن می رود که منقرض شود. گلبرگهای سرخ و زرد لاله های واژگون که روزگاری دل هر بیننده ای را می ربود، گاهی خوراکی می شود برای دامی و گاهی وسیله ای برای فروش در بازار داغ گیاهان کوهی.

■ گویا پریشان حالی بزرگترین دریاچه بسته جهان تمامی ندارد و این بار، کویر و فلات مرکزی برای سیراب شدن به خزر چشم طمع دوخته اند، آیا فاجعه ای دیگر در راه است؟ از سالیان قبل بحران آب و تشدید آن در برخی از مناطق کشور، فکر انتقال آب را در ذهن مسئولان ایجاد کرد تا بتوان از این طریق مشکل را برطرف کرد. اجرای طرح انتقال آب خزر به استان های مرکزی ایران طی یک ماه اخیر دوباره با اعلام رئیس جمهور سر زبان ها افتاده است، طرحی که هنوز هم اماواگرهای بسیاری با خود دارد.

جامعه ایران



آثیر بحران آب در هگمتانه به صدا درآمد/ اعلام وضعیت قرمز در همدان



دیار هگمتانه تا حدی از کمبود آب رنج می‌برد که این موضوع به چالش مهمی در عرصه اقتصادی و اجتماعی این استان تبدیل شده است و نام همدان در بین شش استان دارای وضعیت قرمز کشور دیده می‌شود.



زهرا ذوالفقاری

کمبود آب شیرین در حالی در اکثر کشورها وجود دارد که توزیع و پراکنش منابع آبی در نقاط مختلف دنیا نامتوازن است و از سویی هزارگانه‌ی، بحران خشک‌سالی بخش‌هایی از کره زمین را گرفتار می‌کند که در این میان استان همدان نیز از کمبود آب رنج می‌برد و موضوع منابع آب به چالش مهمی در عرصه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی این استان تبدیل شده است.

کارشناسان می‌گویند کاهش شدید آب دهی منابع زیرزمینی ناشی از برداشت‌های بی‌رویه در سال‌های اخیر، وجود تعداد قابل‌توجهی چاه غیرمجاز در دشت‌های استان همدان، متکی بودن اکثر فعالیت‌های کشاورزی، تأمین آب آشامیدنی و صنعت به منابع آب زیرزمینی، توسعه پایدار این استان را به چالش کشیده است.

آن‌ها معتقدند ادامه این روند وضعیت نامطلوبی را در این حوزه به وجود خواهد آورد و احتمال تهدید زیربنای عمرانی، نشست زمین، پایین آمدن کیفیت منابع تأمین آب‌های آشامیدنی و خشک شدن چاه‌ها، قنات و چشمه‌ها، بروز پدیده مهاجرت و بحران‌های اجتماعی و اقتصادی وجود خواهد داشت.

● سطح آب‌های زیرزمینی دشت‌ها وضعیت بحرانی پیدا کرد

استان همدان از نظر آب‌های زیرزمینی در بعضی از مناطق مانند دشت‌های نهاوند، رزن، فامنین، کبودرآهنگ، همدان و بهار در گذشته وضعیت مطلوبی داشته ولی در سال‌های اخیر به علت بهره‌برداری بی‌رویه سطح آب‌های زیرزمینی در این دشت‌ها با کاهش شدید مواجه شده و وضعیت بحرانی پیدا کرده است.

معاون وزیر نیرو اوایل فروردین ماه امسال با اعلام اینکه اوضاع آب ۵ کلان‌شهر کرمان، بوشهر، شیراز،

کم می‌شد.

همچنین در بخش کشاورزی نیز اقداماتی برای جلوگیری از کاشت کشت دوم به‌ویژه سیب‌زمینی، مسدود کردن چاه‌های غیرمجاز و نصب کنتورهای هوشمند بر سر چاه‌های کشاورزی انجام شد.

در همین خصوص مدیرعامل شرکت آب منطقه‌ای استان همدان بایان اینکه برای جلوگیری از تشدید بحران آب در همدان در دو سال، یک‌هزار و ۳۵۰ حلقه چاه غیرمجاز مسدود شد، گفت: مسدود کردن این تعداد چاه باعث صرفه‌جویی ۱۳۸ میلیون مترمکعب آب شد.

مرتضی عزالدین با اشاره به همکاری قوه قضاییه، فرماندهی انتظامی استان همدان، دستگاه‌های امنیتی و اجرایی در این زمینه عنوان کرد: همه دستگاه‌ها و نهادهای به همراه اصحاب رسانه در حفظ منابع آب دخیل هستند و تنها یک دستگاه متولی این امر نیست.

وی بایان اینکه دشت‌های استان همدان به دلیل برداشت بی‌رویه آب سفره‌های زیرزمینی به‌طور متوسط سالانه ۹۰ سانتی‌متر افت داشته است، افزود: ۲۰ سال در حوزه آب اتفاق خاصی روی نداده است.

عزالدین با تأکید بر اینکه مصرف آب در حوزه کشاورزی باید پهنه شود، گفت: اولویت اول وزارت نیرو تأمین آب شرب است.

مشهد و همدان در تابستان ۹۵ قرمز است بر بحرانی بودن وضعیت آب همدان صحنه گذاشته است.

آنچه مسلم است بیشترین استفاده از منابع آب استان در بخش کشاورزی است و پس از آن، مصارف شهری و روستایی و سپس بخش صنعت و معدن قرار دارند که مطالعه مجدد و دقیق منابع آب استان، بازنگری شیوه‌های استفاده از این منابع و اقدام به ذخیره‌سازی آب ممکن است مشکلات کمبود آب و توزیع نابرابر آن را در فصول مختلف سال حل کند.

این استان با وجود داشتن قابلیت‌های فراوان اقتصادی به‌ویژه در زمینه کشاورزی از کمبود آب در مقیاس راهبردی رنج می‌برد و موضوع منابع آب به چالش مهمی در عرصه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی این استان تبدیل شده است.

● استان همدان از لحاظ وضعیت آبی، سال چندان خوبی را پشت سر نگذاشت

بر اساس بررسی‌ها در سال گذشته استان همدان از لحاظ وضعیت آبی، سال چندان خوبی را پشت سر نگذاشت و شرایط آب شرب در تابستان با چالش مواجه شد تا جایی که شب‌ها از فشار آب در شبکه شهری

● آب از اساسی‌ترین زیرساخت‌های لازم برای ایجاد اشتغال است

عزالدین با اشاره به اینکه آب یکی از اساسی‌ترین زیرساخت‌های لازم برای ایجاد اشتغال است و تا آن فراهم نشود تولیدی نیز در کار نخواهد بود که اشتغالی ایجاد کند، گفت: در طرح احیا و تعادل بخشی ۱۳ میلیارد تومان اعتبار به استان همدان تعلق گرفته است.

وی بایان اینکه اعتبار بخش آب از ۹۶ میلیارد تومان در سال ۹۲، به ۱۰۵ میلیارد تومان در سال ۹۳ و ۱۵۵ میلیارد تومان در سال ۹۴ رسید، گفت: تاکنون ۲ هزار و ۵۰۰ کنتور هوشمند در چاه‌های استان نصب شده و یک هزار و ۷۰۰ کنتور نیز بر روی چاه‌های کشاورزی، ۴۱۶ کنتور بر روی چاه‌های شرب، ۱۱۴ عدد در بخش صنعت، ۲۲۵ عدد بر روی چاه‌های آب شرب اشخاص و ۳۶ کنتور در



در دهه اخیر است. علیمردان طالبی عنوان کرد: کمبود آب و خشکسالی مهم‌ترین تهدید استان بوده و تنها راه مقابله با این معضل مدیریت منابع آبی است. مدیرکل مدیریت بحران استانداری همدان از مهندسی مجدد چاه‌های آب خبر داد و گفت: چاه‌هایی در مسیر خط انتقال آب از سد تالوار به همدان پیش‌بینی شده است.

● برای مقابله با بحران کم‌آبی به عزم ملی نیاز است

پرواضح است که برای مقابله با بحران کم‌آبی به عزم ملی نیاز است و این مهم زمانی تحقق می‌یابد که تمام بهره‌برداران منابع آب در حفظ و حراست از این منابع خدادادی فعالیت مشارکت کنند.

به نظر می‌رسد که باید برخی اقدامات توسط مسئولان به‌طور جدی موردتوجه قرار گیرد و اقداماتی در سه سطح کوتاه‌مدت، میان‌مدت و بلندمدت برنامه‌ریزی شود و پیش از اینکه استان به مرحله بی‌بازگشت و خیلی بحرانی برسد اقدامات انجام‌شده مانع از بحران جدی شود.

بازنگری دقیق در طرح و اجرای برخی برنامه‌های عمرانی مرتبط با منابع آب، هماهنگی دقیق بین سازمان‌ها و ادارات مرتبط در این موضوع، فرهنگ‌سازی در زمینه اصلاح الگوی مصرف در بخش مختلف، قانونمند کردن و نظارت دقیق بر استفاده از مصارف آب در بخش‌های مختلف، بهینه کردن استفاده از آب در مصارف کشاورزی می‌تواند بخشی از اقدامات در این زمینه باشد.

برخورد با آن کمتر موردتوجه قرار گرفته است. در حالی که وقوع یک دوره خشکسالی شدید علاوه بر خسارت‌های آشکار به‌طور معمول به محصولات کشاورزی، فضای سبز و دام‌پروری وارد می‌آید و گاهی باعث قحطی می‌شود، خسارت‌های ناپیدای دیگری را نیز باعث می‌شود که در مواردی جبران‌ناپذیر از حوزه‌های پیدا و آشکار آن است. برای در امان ماندن از زلزله یا سیلاب کافی است برای مدت کوتاهی از مرکز وقوع این بلاها فاصله گرفت ولی در صورت وقوع خشکسالی یک جامعه در یک دوره زمانی طولانی خسارت خواهد دید و گریز از آن بدون برنامه‌ریزی میسر نخواهد بود.

● باید به دنبال حفاظت از منابع آبی بود

معاون حفاظت از منابع آبی شرکت آب منطقه‌ای استان همدان در همین خصوص بایان اینک‌ه امروز باید به دنبال حفاظت از منابع آبی بود، اظهار داشت: حفاظت و بهره‌برداری از منابع آبی زیرپوشش شرکت آب منطقه‌ای قرار گرفته است.

منصور ستوده درباره نیروگاه شهید مفتاح که از آب چاه‌ها و سیستم تر برای کار استفاده می‌کند، عنوان کرد: نیروگاه ۱۷ میلیون مترمکعب اجازه برداشت آب دارد که امروز نیمی از ظرفیت را استفاده می‌کند.

وی بایان اینک‌ه تاکنون دو چاه نیروگاه از مدار خارج شدند، عنوان کرد: اگر ظرفیت پساب کامل شود می‌توان تعداد چاه‌های بیشتری را از مدار خارج کرد. مدیرکل مدیریت بحران استانداری همدان نیز گفت: وضعیت بحرانی کمبود آب مهم‌ترین چالش این استان

بخش دام و طیور نصب‌شده است. عزالدین با اشاره به اینک‌ه در سال ۹۴ در حوزه آب با تنگنا روبه‌رو بودیم، عنوان کرد: پروژه آب‌رسانی از سد تالوار در ۱۱۵ کیلومتر خط انتقال انجام‌شده و اگر برای تأمین آب شرب همدان منبع قابل‌اطمینان دیگری بیابیم هر دو گزینه را دنبال خواهیم کرد. وی عنوان کرد: هرچند که در سال جدید با توجه به بارندگی‌های اخیر وضعیت بهتری وجود دارد و ذخیره آب سد اکباتان از سال گذشته بیشتر است اما هنوز برای رسیدن به وضعیت مناسب فاصله بسیاری وجود دارد.

● تاکنون ۲۶۰ میلیارد تومان در پروژه تالوار هزینه شده است

مدیرعامل شرکت آب منطقه‌ای استان همدان با اشاره به اینک‌ه تاکنون ۲۶۰ میلیارد تومان در پروژه تالوار هزینه شده است، اظهار کرد: تاکنون این پروژه ۵۴ درصد پیشرفت فیزیکی داشته است و در سال ۹۴ نیز ۳۲ میلیارد تومان اعتبار داشته و ۳۱ میلیارد تومان هم از محل اوراق مشارکت برای آن در نظر گرفته‌شده است.

گذشته از این واقعیت به گفته کارشناسان خشکسالی به‌عنوان بی‌سروصدا ترین بلای طبیعی در مقابل سیلاب به‌عنوان یکی از پر صداترین بلا قرار گرفته و این در حالی است که خطر و خسارت‌های ناشی از خشکسالی به‌مراتب بیشتر از سایر بلایای طبیعی مانند سیل، طوفان، آتش‌فشان و حتی زلزله است ولی به دلیلی که مشاهده تأثیر تخریب خشکسالی نیاز به زمان به نسبت طولانی دارد، مطالعه و تحقیق و نحوه

بودنی که در هیچ شناسنامه‌ای ثبت نشد/ من «می خوانم» پس «هستم»

سمت دیگر نگاه می‌کنند. در این میان به این فکر می‌کنی که او مدرسه می‌رود؟ وقتی قرار است به جایی بروی که بچه‌ها به خاطر بدسرپرستی، اعتیاد والدین و

خواهد راننده تاکسی را متقاعد به خریدن آن کند اما موفق نمی‌شود. شیشه سمت راننده بالا می‌رود و کودک میان دود اسفند پسرک همکار خود سریع غیب می‌شود، سرنشینان خودروها با بی‌حوصلگی به

تأثیر قرار می‌دهد.

● سکانس اول: چهار راه

بوی اسفند فضای تاکسی را پر می‌کند و پسرک با چند جعبه دستمال کاغذی می‌

«دوست دارم بخوانم، بنویسم، بدانم؛ اینها آرزوهای محمد رضا بود، کودکی که هیچ شناسنامه‌ای آغاز دوازدهمین سال زندگی او را نشان نداد و به تازگی در سرای یاری کودکان امید، می‌تواند بخواند.



تمین
مامقانی نژاد



نوشته‌های پارچه روی دیوار، مهر و دوستی را روی صفحه کتاب این بچه‌ها می‌ریزد و شوق یادگرفتنی که باید سال‌ها پیش تجربه می‌کردند را در وجود آنان گرم تر می‌کند.

اینجا «سرای یاری کودکان امید» است، سازمان مردم‌نهادی که کارش آموزش سواد خواندن و نوشتن و مهارت‌های اجتماعی به کودکان کار و بدسرپرست است. اینجا باید قبل از هر آموزشی، شوق یادگرفتن و نشستن پشت میز را در کودکانی که همواره خیابان‌های شهر میزبان حضورشان بوده‌اند زنده کنی. کودکانی که برخی از آنان درگیر در مسائل پیچیده اجتماعی و آسیب‌های مختلف هستند و این مشکلات که بسیار بزرگ‌تر از قد و قواره آنهاست تمام زندگی و آینده‌شان را تحت

او می گوید رفتار امیرحسین از وقتی خواندن یاد گرفته به کلی تغییر کرده است، ترس و اعتماد به نفس پایین اولین چیزی بود که در برخورد با او نمایان می شد اما عزت نفس و رفتار او نسبت به قبل تحول پیدا کرده است.

این معلم جوان می گوید یاد گرفتن و خواندن و قرار گرفتن در جمع معلمین، هویت تازه ای به رفتار و روح این کودکان می بخشد و هر چند دیر اما به تدریج علاوه بر سواد، مهارت های رفتاری را نیز یاد می گیرند.

او که خود در رشته روانشناسی تحصیل کرده است می گوید: این کودکان برخلاف تصور عموم، هوش پایینی ندارند بلکه به خاطر بدسرپرستی و تربیت نادرست، مهارت های رفتاری و برخورد صحیح اجتماعی را نیاموخته اند اما در مراحل یادگیری خیلی سریع پیش می روند و گاهی طی چند ماه می توانند چند پایه تحصیلی را پشت سر بگذارند.

● سکانس ششم: چراغ قرمز

چراغ قرمز می شود و ماشین در کنار بلوار متوقف می شود، این بار دخترگی گل به دست به سمت ماشین می آید، سکانس اول دوباره تکرار می شود و باز از خود می پرسى آیا او به مدرسه می رود؟

شاید یاد گرفتن، خواندن و نوشتن تنها روزنه امید برای او بی باشد که جز درآمد روزانه دغدغه دیگری ندارد و فرصت ندارد به فردای خود فکر کند تا به جای تبدیل شدن به جزئی از چرخه مخربى که خود در آن زاده شده یا جامعه برایش به ارث گذاشته، تغییر دهنده این روند باشد. شاید باید کسی به او یاد دهد که به خودش بیندیشد، کودکی کند، آرزو داشته باشد، لذت یاد گرفتن را بچشد و به زندگی زیباتر نگاه کند.

● سکانس چهارم: فقر مالی یا فرهنگی؟ مساله این است

اکبری از دغدغه های بزرگی می گوید که بر تن نحیف این کودکان کار ریخته، دغدغه تامین معیشت خانواده... امیرحسین پدر ندارد و مادرش دچار بیماری و اعتیاد است و شش روز هفته را باید کار کند تا بتواند روز جمعه به سرای یاری کودکان برای یاد گرفتن بیاید. به دختر هشت ساله ای اشاره می کند که مدت ها قبل به این سرا برای یاد گرفتن آورده شد اما سخت درگیر اعتیاد بود و تلاش ها برای آموزش او که با اعتیاد به دنیا آمده بود بی نتیجه ماند.

این عضو سرای یاری کودکان از دختران و پسران جوانی می گوید که بدون دریافت هیچ حق الزحمه ای و تنها با انگیزه کمک به کودکان کار با عشق و علاقه با بچه ها ارتباط برقرار می کنند و به آنان آموزش می دهند.

اکبری می گوید: در جامعه ما همه تصور می کنند کمک به این کودکان به معنی دادن پول به آنهاست اما این تصور اشتباهی است و مساله ای که این کودکان بیش از هر چیز به آن نیاز دارند رسیدگی به وضعیت فرهنگی اجتماعی آنها است، چرا که غفلت از این موضوع، آسیب های اجتماعی این کودکان را دامن می زند و در سال های بعد سبب آسیب زدن همین کودکان صدمه دیده به جامعه می شود.

● سکانس پنجم: حرف های یک معلم

چند دقیقه ای است که در تلاش است تا کودک کلمه «خیابان» را بخواند... امیرحسین مدام از این طرف به آن طرف می رود و بازیگوشی می کند و حواسش پرت می شود اما معلم جوان صبر می کند تا دوباره برگردد؛ باید بپذیرد که این کودکان عادت ندارند یک جا بنشینند.



وجود این کودکان و سرپرستان آنان موج می زند و جلب اعتماد آنان نیازمند صرف زمان زیادی است تا پا به این سرای یاری کودکان بگذارند و شوق خواندن و نوشتن را که هیچ تصویری از آن ندارند لمس کنند.

روزهای زیادی باید بگذرد تا اعضای سرای یاری کودکان امید با ترفندهای مختلف، حتی بردن کودکان پسر به زمین خالی پای کوه برای بازی فوتبال، بتوانند آنها را به یاد گرفتن جلب و تشویق کنند.

او از سروش هشت ساله و محمدرضای ۱۲ ساله می گوید که برادرند و هیچکدام شناسنامه نداشتند و به مدرسه نرفته اند اما با دوندگی های بی شمار اعضای این سرا توانستند شناسنامه دار شوند و خواندن و نوشتن یاد بگیرند.

از زهرایی می گوید که ۱۳ ساله است و به تازگی دارد خواندن یاد می گیرد و بسیار حساس است و دوست ندارد کسی از او بپرسد: چرا نتوانستی به مدرسه بروی؟

نداشتن شناسنامه، از رفتن به مدرسه محروم شده اند با دیدن آن کودک اولین سوال همین است که ذهن را درگیر خود می کند: آیا او شناسنامه داد؟ در دنیایی که حتی درخت ها هم شناسنامه دارند او می تواند بودنش را اثبات کند؟

● سکانس دوم: خانه یاری کودکان امید

محمدرضا که پر از شیطنیت است مدام روی صندلی این طرف و آن طرف می رود و یک جا بند نمی شود. انگار عادت به نشستن ندارد. با همان شیطنیت کلمات را یک به یک می خواند و شوق عجیبی در این خواندن دارد.

محمدرضای ۱۲ ساله بالاخره خواندن را یاد می گیرد، در جایی جز مدرسه، کلمه «بابا» را هجی می کند، اما نمی داند پدرش کجاست؛ ولی «خیابان»، «ماشین»، «سکه»، «آسمان»، «زمین» و «پرنده» را خوب می شناسد، خوب می خواند.

سروش هشت ساله پر از شیطنیت بچگی است و یک جا بند نمی شود؛ تفنگ اسباب بازی شکسته و یک دستبند پلیسی را در دست گرفته و حتی موقع خواندن از خود جدایشان نمی کند، می گوید دوست دارد بزرگ که شد پلیس شود.

اینجا سرای یاری کودکان امید است، مدرسه ای که شناسنامه نمی خواهد، مدرسه ای که یک روز در هفته دایر است؛ چون این کودکان وقت ندارند، چون خیلی سرشان شلوغ است. این کودکان شاغل هستند و فقط جمعه ها می توانند به کلاس بیایند و خواندن و نوشتن یاد بگیرند.

● سکانس سوم: وقتی باید اعتماد کودکان آسیب دیده را جلب کنی

یکی از فعالان سرای یاری کودکان از مشقت های عجیبی که اعضا و مدرسین این گروه برای آوردن کودکان و علاقمند کردن آنان به خواندن و نوشتن متحمل می شوند، سخن می گوید.

اکبری می گوید: ترس و بی اعتمادی در



پرسه در قبرستان برای لقمه‌ای نان/دلم می‌خواهد دکتر شوم



ونوس بهنود

آرامگاه غریبان اردبیل از جمله مکان‌هایی است که در تمامی فصول سال شاهد پرسه‌های کودکان کار است و این در شرایطی است که مسئولان از وضعیت مطلوب اردبیل در آمار کودکان کار می‌گویند، با دست و پای خاکی روی سنگ‌قبری نشسته است. ردیف بطری‌های پلاستیکی آبی که آن‌ها را می‌پایند نشان می‌دهد برخلاف دوستش که شیشه گلاب به دست گرفته است، آب می‌فروشد.

فقط از دست رفته‌ها هستند و سنگ‌های سرد. همه تلاشش این است که هر روز چیزهایی که در خانه لازم است بخرد و ببرد. حالا که پدر زمین‌گیر شده با این جثه کوچک احساس پدری می‌کند. به خصوص برای خواهر کوچک ترش. می‌گوید: پدرم که نمی‌تواند. خودم می‌فرستمش مدرسه بعد شوهرش می‌دهم.

می‌پرسم مدرسه خودت چی؟ درس می‌خوانی؟ پاسخش این است که هزارگاهی روی کلاس درس را می‌بیند. اما خیلی پیگیر درس نیست.

دوست ندارد کار کند. روزهای دیگری که قبرستان خلوت است در چهار راه‌ها دستمال کاغذی می‌فروشد و عید که می‌شود می‌تواند بساط ماهی و سبزه بچیند. فروش هر ماهی عید برایش یک عیدی برای خانواده‌اش است.

● کار برای کودکی که نمی‌خواهم

کارش که تمام می‌شود، سنگ‌قبر مثل آینه شده. می‌توانی چهره‌ات را در آن ببینی، قولی که دادم را عمل می‌کنم.

می‌گوید می‌شود به آن پسر هم پول بدهی؟ انگشت اشاره‌اش به گوشه‌ای از قبرستان کشیده شده که پسرک فلجی روی لبه دیوار نشسته است.

می‌پرسم مگر می‌شناسیش؟ پاسخ می‌دهد: رفیقم هستش. مادرش چون فلج می‌آره می‌زاره اینجا تا کار کنه. قرآن می‌خونه. یس هم بلده. برای اینکه حرف‌هایش را باور کنم قسم خدا و پیغمبر را هم ضمیمه آخر حرف‌هایش می‌کند.

پسرک در تکلم مشکل دارد اما نزدیکش که

بطری‌ها را عددی ۵۰۰ تومان می‌فروشد اگر مشتری زرنگ باشد حتی دو بطری را می‌تواند با این مبلغ تهیه کند. به شرطی که بعد از استفاده از آب، بطری پلاستیکی تحویل شود.

نه تنها پسرک شش-هفت‌ساله بلکه گروهی از دوستانش قبرستان را به قلمرو کاری خود تبدیل کرده‌اند.

عابرانی که برای زیارت قبور عزیزان از دست رفته وارد قبرستان می‌شوند، از بدو ورود برای آب و گلاب سؤال‌پیش شده‌اند. تمامی این‌ها بازاریابی کودکان‌های است که با بطری‌های پلاستیکی جامانده این و آن به دنبال چند تومان پول است.

با خودم می‌کشانم بر سر قبر عزیز از دست رفته. می‌گویم سنگ‌قبر را درست‌وحسابی بشورد تا پول خوبی بدهم. لب‌هایش می‌خندد. کمتر چنین پیشنهادی شنیده است. کمی که اخت می‌شود از خواهر کوچکش می‌گوید و از مادرش و دو برادر دیگر و یک برادر بزرگ‌تر معلول و پدری زمین‌گیر.

نامش را نمی‌گوید و وقتی دست‌های کوچکش روی سنگ‌قبر سرد سر می‌خورد تا باقی‌مانده گردوخاک با آب شسته شود، دیگر نامش اهمیت خود را از دست می‌دهد.

● دوست ندارم کار کنم

می‌پرسم از کارت راضی هستی؟ سرش را تکانی می‌دهد و می‌گوید: آلی.

درآمدش خیلی زیاد نیست. قبرستان روزهای پنج‌شنبه و شاید کمی جمعه‌ها روی آدم به خود می‌بیند. روزهای دیگر خلوت است و

کیف‌دستی‌اش لقمه‌ای نان که محتوای آن نامعلوم است و شاید خالی است، در می‌آورد و گاز بزرگی به آن می‌زند.

در قبرستان خبری از دختران نیست. اینجا در قنوق پسرانی است که خود را مردان نان‌آور خانه می‌دانند. هر روز از مادران خود لیست نیازمندی‌ها را می‌گیرند و روانه خیابان‌ها و کوچه‌ها می‌شوند. فرصت بازی در میانه کارها شاید فراهم شود. اما به نظر نمی‌رسد بازی‌ها آنقدر زیاد بوده که راضی‌شان باشد.

پسرکی که سنگ‌قبر شسته است آرزو دارد دکتر شود. می‌گوید: دکترها پول دارند. مریض نمی‌شوند و هر مریضی را خوب می‌کنند. اگر دکتر شوم اول پدرم را خوب می‌کنم و یک تومن هم ازش پول نمی‌گیرم.

دوست دارد مثل علی دایی فوتبال بازی کند. یکبار بدون اینکه مادر بفهمد یک پوستر بزرگ علی دایی را خریده و به خانه برده است. دوست دارد چنان شوتی در دروازه بزند که تور دروازه پاره شود.

مطابق اعلام بهزیستی اردبیل سالانه ۱۳۰ کودک کار به مرکز نگهداری بهزیستی مراجعه دارند. معاون امور اجتماعی بهزیستی استان تأکید دارد که این آمار شناور است و در طول سال‌های مختلف تغییر دارد.

خسرو امیدوار زمان نگهداری کودکان کار را در مرکز سه ماه عنوان کرد و افزود: این کودکان به لحاظ سرمایه کار، بهبود معیشت و حتی بازگشت به مدرسه حمایت می‌شوند.

هر چند گفته می‌شود کودکان کار آمار رو به افزایش در اردبیل ندارند، اما رکود اقتصادی در این استان سهم کودکان نیز بوده است و پرسه‌های کودکان در معابر و خیابان‌ها با افزایش همراه است.

از قبرستان که خارج می‌شوم دسته‌گل سرخی مجبورم می‌کند بایستد، از پشت دسته‌گل صورت کوچکی خم می‌شود و می‌گوید: خاله گل می‌خوای؟

چشم‌های آبی‌اش تپه‌های شناوری است که کم‌مانده غرقم کند. شهر من هنوز کودک کار دارد.

می‌شوم از لایه‌لای دندان‌هایی که گاهی کلید می‌شود، التماس می‌کند که قرآن بخواند. در قبرستان خاله همه بچه‌هایی شده‌ام که پرسه برای لقمه نان می‌زنند.

به گفته مدیر کل بهزیستی استان اردبیل، بسیاری از کودکان کار خانواده دارند اما به دلیل مشکلات معیشتی حتی از سوی خانواده‌ها مجبور می‌شوند، کار کنند.

پهزاد ستاری تصریح کرد: هر چند به نظر می‌رسد تعداد کودکان کار در اردبیل افزایش یافته اما این استان وضعیت به مراتب بهتری به نسبت سایر استان‌ها دارد.

ستاری جمع‌آوری این کودکان را وظیفه بهزیستی نمی‌داند و تأکید دارد که شهرداری و نیروی انتظامی در وظایف تعریف شده خود این کودکان را جمع‌آوری و به مرکز نگهداری ما ارجاع می‌دهند.

● نگره داری موقت در مرکز نگهداری

کودکان حتی شش‌ساله در قبرستان لایه‌لای سنگ‌قبرها ظروف پلاستیکی را جمع می‌کنند و برای لقمه‌ای نان داخل آن را پر از آب و یا به ظاهر گلاب کرده و به فروش می‌رسانند. اگر سرمایه جمع کردند می‌توانند دستمال کاغذی، جوراب و اسکاچ بخرند و بفروشند و باین‌وجود کودکی آن‌ها فراموش شده است.

مدیر کل بهزیستی استان تأکید دارد که در مرکز نگهداری همه گونه امکان برای این کودکان تدارک دیده شده است، از جمله لباس مناسب، اسباب‌بازی، وسایل آموزشی و غذای گرم.

وی افزود: برخی از این کودکان با وجود اینکه کار می‌کنند اما از مرکز ما خدمات دریافت می‌کنند و ما حتی برای بازگشت به تحصیل آن‌ها با آموزش‌وپرورش اقداماتی را اجرا می‌کنیم.

به گفته ستاری تنها کودکانی که خانواده ندارند می‌توانند مرکز نگهداری را شب‌پناه خود سازند.

پسرک معلول با صدای نامفهومی یس تلاوت می‌کند، کارش که تمام می‌شود باز به قول خودم عمل می‌کنم. از



بررسی بحران زیست محیطی خزر

پس روی چشمگیر دریا از ساحل گلستان / فسیل های زنده خزر در خطر انقراض



پس روی آب دریای خزر به خصوص در بندر ترکمن ضمن ایجاد مشکلات اجتماعی و اقتصادی، باعث افزایش میزان آلودگی خلیج گرگان و زیاد شدن آلودگی در این بخش شده است.



زهرای ابراهیمی

خلیج گرگان به عنوان تنها خلیج دریای خزر در مرزهای سیاسی از جنبه استراتژیکی برخوردار است و همین امر باعث شد روس ها به ویژه در دوران قاجار علاقه و تمایل خاصی به آن داشته باشند.

عمق زیاد آب و پهلو گرفتن کشتی های تجاری و مسافربری در آنچه از نظر جغرافیایی و چه از نظر زیست محیطی، موقعیت خاصی را برای این خلیج فراهم کرده است. در سال ۱۳۵۴ خلیج گرگان به همراه تالاب میانکاله و زانغر، به عنوان نخستین مجموعه تالاب بین المللی جهان در فهرست تالاب های کنوانسیون رامسر به ثبت رسید و از آن پس نه تنها خود خلیج، بلکه نواحی اطراف آن شامل شبه جزیره میانکاله (پناهگاه حیات وحش) و تالاب بین المللی گمیشان به یک مجموعه ارزشمند زیست محیطی تبدیل شدند.

این خلیج نه تنها به لحاظ اقتصادی، تجاری و زیست محیطی بلکه به دلیل آرام بودن آن در سواحل گلستان، مناسب ترین تفریحگاه دریایی بوده و همچنین زیستگاه و محل اصلی تخم ریزی ماهیان خاویاری است که ارزش اقتصادی و تجاری بسیاری برای کشور به همراه دارد.

اما این روزها شاهد پس روی و کاهش شدید عمق آب هستیم و این موضوع به مهم ترین چالش و مشکل این خلیج تبدیل شده است. مشکلی که نه تنها کارشناسان و مسئولان بلکه ساحل نشینان و گردشگران را نگران کرده است.

مشکلات زیست محیطی و آلودگی آب دریا، افزایش آلاینده ها، خطر انقراض گونه های جانوری و گیاهی، بلااستفاده ماندن طرح های شیلاتی و بندری، افزایش صید غیرمجاز و چالش های اجتماعی و سیاسی به واسطه نبود شغل در منطقه و افزایش صید غیرمجاز در مرزهای آبی و ... تنها بخشی از دغدغه هایی است که در نگاه اول به واسطه پس روی آب و خشکی خلیج گرگان در حال شکل گیری در این استان است.

● پس روی یک کیلومتری آب دریا

اسکله بندر ترکمن در عصر یک روز بهاری بعد از بارش های نسبتاً خوب بهاری هنوز کاملاً خشک است و آب دریا تا حدود یک کیلومتر پس روی کرده و جایی که تا حدود دو سال قبل کاملاً پر آب بود حالا به زمین ورزشی و محل برپایی چادرهای مسافران و گردشگران تبدیل شده است. در این محدوده دیگر نه از آب خبری هست و نه از باتلاق؛

چند بوته و علف، زباله و قایق های بلااستفاده تنها چیزهایی است که می بینید.

این حال وخیم تنها به ساحل خلاصه نمی شود کانال چاقالی آنجایی که آب دریا را به خلیج گرگان می رساند نیز روزگاری خوشی ندارد؛ برخورد قایق ها با کف دریا، بوی مشتم کننده پساب و افزایش شمار حشرات موزی مصداق ضرب المثل معروف رنگ رخساره خبر می دهد از سر درون است.

● دریا خوار می ترین پیامد خشکی خلیج گرگان

یکی از متخصصان محیط زیست از خشک شدن کامل خلیج گرگان در صورت ادامه روند موجود خبر می دهد و در این باره می گوید: در اثر بالا آمدن آب و رسوب گذاری از سمت خشکی کانال خوزینی در سمت چپ جزیره آشوراده بسته شده است.

مزدک دریکی بایان اینکه تنگه طبیعی سمت راست (شرق) جزیره نیز در حال بسته شدن است، ادامه می دهد: به واسطه شیب موجود، کل دریای خزر رسوب خود را به شرق این دریا می آورد و دو کانال خزینی و چاقالی به واسطه همین رسوبات مسدود شده است.

وی اضافه کرد: از سویی دیگر تبخیر آب خلیج با ورودی آب به این محدوده بزرگ برابر نیست و بارش ها و افزایش آب رودخانه ها هم نمی تواند میزان آبی را که بر اثر تبخیر از دست می رود جبران کند.

وی از انجام برنامه ریزی ها برای جاری شدن دوباره آب از سمت چپ جزیره خبر داد و متذکر می شود: اگر تدابیری برای باز شدن راه های ورود آب به خلیج گرگان صورت نگیرد و این موضوع کنترل و مدیریت نشود، در آینده ای نزدیک خلیج گرگان خشک می شود.

وی بایان اینکه هم اکنون نیز پیامدهای این موضوع در منطقه آغاز شده، تصریح کرد: برخی از پژوهش های دانشگاهی نشان می دهد که در حالت خوش بینانه ۱۶ سال و در بدبینانه ترین حالت ۸ سال دیگر، خلیج گرگان خشک می شود.

برخی از پژوهش های دانشگاهی نشان می دهد که در حالت خوش بینانه ۱۶ سال و در بدبینانه ترین حالت ۸ سال دیگر، خلیج گرگان خشک می شود.

به گفته دریکی این پس روی چه به دلایل اقلیمی و طبیعی و چه دخالت انسانی باشد، بحث ما نیست بلکه آنچه ما را در این زمینه نگران کرده، پیامدهای آن است: خشک شدن خلیج گرگان پیامدهای محیط زیستی، اقتصادی، اجتماعی، حقوقی و سیاسی زیاد و خطرناکی همچون مهاجرت گسترده مردم منطقه و عواقب آن را در بر خواهد داشت.

وی خاطر نشان می کند: زمین خورای یا دریا خورای مهم ترین پیامد پس رفت دریا و پیش رفت ساحل است و به سرعت زمین های ساحل فنس کشی می شود و این

پدیده به تنهایی مشکلات بسیار بزرگی را برای منطقه به وجود می آورد.

این کارشناس محیط زیست همچنین می افزاید: طبق بازدیدها و مشاهدات، چندی است هم زمان با پس روی آب دریا و خلیج، پدیده دریا خورای هم به ویژه در استان مازندران و محدوده شهرستان بهشهر آغاز شده است. به این ترتیب که ساکنان حاشیه دریا اراضی خود را فنس کشی کرده و با عقب نشینی دریا، آنان نیز به دور از چشم متولیان، فنس های خود را یک متر جلوتر برده اند؛ جلو بردن فنس های یک متر به یک متر ادامه یافته تا طی مثلاً پنج سال، افراد متخلف چند هکتار به اراضی خود افزوده اند.

● خاویار هم بی خانمان شد

اما دغدغه ها در خصوص خشکی خلیج گرگان و پیامدهای آن به همین جا ختم نمی شود. یکی از تأثیرات منفی پس روی آب خزر، بر روی گونه هایی است که در این منطقه زندگی می کردند. خاویار، ماهی ماقبل تاریخ دریای خزر که حال روز خوبی به دلیل صید بی رویه نداشت، امروزه بی خانمان هم شده است، زیرا محل زندگی اش، یعنی خلیج گرگان رو به نابودی است. یک کارشناس شیلات می گوید: دریای خزر در نقاط نزدیک به سواحل استان گلستان به دلیل آرام بودن آب و همچنین ارتباطی که با گرگان رود و قره سو دارد، یکی از مهم ترین زیستگاه ماهی خاویاری است که به دلیل ساختن سد ها و کم شدن آب رودخانه ها، ماهیان خاویاری که رود کوچ هستند، نمی توانند در فصل تخم ریزی به رودخانه مهاجرت کنند.

ابراهیم محمدی می افزاید: از سویی دیگر دام صیادان غیرمجاز همیشه در دریا پهن است و این گونه ماهیان که فسیل های زنده دریای خزر با بیش از ۲۵۰ میلیون سال قدمت هستند، اسیر این دام ها شده و باقیمت های چند ۱۰ میلیون تومان به فروش می رسند.

وی ادامه می دهد: بهره برداری از ماهیان خاویاری با حداکثر برداشت حدود ۲۷ هزار تن در سال ۱۹۸۷ میلادی به همراه ۳ هزار تن خاویار، امروزه به ذخیره بهره برداری با برآوردی حدود ۲۸۰ تن گوشت و ۲۰ تن خاویار رسیده است.

وی اضافه می کند: به گفته مسئولان، میزان صید ماهیان خاویاری نسبت به گذشته های نه چندان دور حدود ۳۰۰ برابر کاهش یافته و گفته های دیگر کارشناسان وخامت این اوضاع را بیشتر تشریح می کند.

وی یادآور می شود: در پنج ساله اخیر روند کاهش سطح آب دریای خزر آسیب های جدی به اکو توریسم های آبی حوزه جنوب شرقی دریای خزر (محدوده استان گلستان) زده است به نحوی که بیش از ۳۰ درصد مساحت خلیج گرگان و ۵۰ درصد مساحت تالاب گمیشان کاهش یافته و در صورت تداوم روند فعلی، امکان خشک شدن تالاب گمیشان تا کمتر از پنج سال آینده قطعی است.

گران در گذشته نیز اتفاق افتاده و در دوره‌های متناوب آب کم‌وزیاد شده است و نمونه بارز این پس‌روی و پیش‌روی در سال‌های ۱۳۵۷ و ۱۳۷۷ رخ داده است و اتفاقی جدیدی نیست. مروتی بایان اینکه پس‌روی آب خلیج گران دلایل مختلفی دارد، اضافه کرد: کم شدن حق آب دریای خزر که بخشی به کشورهای حاشیه دریا مرتبط است و همچنین رسوب‌گذاری که اوج آن در حاشیه جنوب شرقی دیده می‌شود، از جمله عوامل مؤثر در این موضوع است.

وی خاطر نشان کرد: نگرانی‌هایی در این زمینه وجود داشت و نیاز بود که مطالعات میدانی در این زمینه صورت گیرد که در جلسه ویژه مرز شورای عالی امنیت ملی در ۲۶ اسفندماه سال گذشته این کارگروه سه ماه به سازمان حفاظت از محیط‌زیست مهلت داد تا گزارش نهایی و راهکارهای نجات آن را ارائه کند.

وی ادامه می‌دهد: به‌عنوان یک کارشناس حوزه سازه‌های دریایی تأکید می‌کنم رسوب‌گذاری تنها دلیل وضعیت فعلی خلیج گران نیست بلکه یکی از علل آن می‌تواند باشد.

وی اظهار می‌کند: در جایگاه یک کارشناس و نه معاون عمرانی استاندار اعلام می‌کنم: هرچند شاهد رسوب‌گذاری شدید در چاقالی و کانال خزینی هستیم اما نگرانی وجود ندارد، زیرا رسوب‌گذاری عامل از بین برنده خلیج گران نیست.

مروتی یادآور می‌شود: بخشی از پس‌روی آب دریا طبیعی بوده و تحت تأثیر جریان آب و هوایی است اما نگرانی‌های دیگری وجود دارد که باید به‌صورت جدی موردتوجه قرار گیرد؛ بنده بیشتر از رسوب‌گذاری نسبت به افزایش آلاینده‌گی خلیج گران نگران هستم.

● نگرانی از ورود آلاینده‌ها به خلیج گران

درحالی‌که معاون عمرانی استاندار گلستان نیز مانند کارشناسان حوزه محیط‌زیست و شیلات نگران آلاینده خلیج گران است اما به‌عنوان کارشناس سازه‌های دریایی معتقد است پس‌روی و پیش روی آب دریا امری طبیعی است و جای نگرانی ندارد اما تأکید می‌کند ورود آلاینده آلاینده خلیج گران را تهدید می‌کند. نکته‌ای که مدیر کل حفاظت از محیط‌زیست گلستان نیز نسبت به آن هشدار داد و می‌گوید: سطح آب دریای خزر طی ۱۹ سال گذشته یک متر کاهش یافته است و ۴۲ سانتیمتر از این میزان افت تراز تنها طی چهار سال اخیر روی داده است.

اسماعیل مهاجر افزود: رودخانه‌ها و رواناب‌های سطحی یکی از مهم‌ترین منابع واردکننده آلودگی به خلیج هستند و مقادیر زیادی از آلاینده‌ها را وارد خلیج می‌کنند.

وی ادامه داد: فاضلاب‌های صنعتی، کشاورزی و مراکز مسکونی مستقر در سواحل یا مصعب رودخانه‌ها با حجم زیاد وارد خلیج شده و منجر به کاهش اکسیژن و افزایش سولفید هیدروژن و سایر آثار زیان‌بار زیست‌محیطی می‌شود.

به گفته وی مقادیر برخی فلزات سنگین نظیر سرب، کادمیوم و کروم در آب خلیج بالاتر از استانداردهای محیط‌زیست است و در رودخانه‌های قره‌سو و گران رود، مقادیر سمومی مانند دیازینون بالاتر از استاندارد بوده و درنهایت وارد خلیج می‌شوند.

مهاجر بایان اینکه پایش ماهانه وضعیت آلودگی میکروبی خلیج گران حاکی از وجود مقادیر فراوان بار میکروبی و در برخی موارد بالاتر از حد استاندارد بوده است، متذکر شد: رسوب‌گذاری ناشی از عدم مدیریت صحیح حوضه‌های آبخیز بالادست، فاضلاب‌های خانگی، شهری و صنعتی، فلزات سمی و کود شیمیایی، سموم دفع آفات نباتی و همچنین تداوم ورود آلاینده‌ها به خلیج گران در شرایط تداوم افت تراز منجر به تغلیظ و تشدید اثرات تجمعی آلاینده‌ها شده است.

در سال‌های آتی باعث می‌شود تالاب میانکاله، تالاب گمیشان به کلی از بین رفته و سه بندر استان گلستان کاملاً خشک‌شده و به زمین فوت‌تال تبدیل شوند.

وی ادامه داد: تحقیقات نشان داده است که از سال ۱۳۷۴ به بعد به‌طور میانگین سالانه ۶ سانتی‌متر سطح آب دریای کاسپین پایین آمده و با فرض یک سناریو خوش‌بینانه و ادامه این روند تا سال ۱۴۱۰ خلیج گران هیچ راه ارتباطی با دریای کاسپین نخواهد داشت.

شریتی خاطر نشان کرد: البته تنها در عرض چهار سال گذشته (۱۳۹۰ الی ۱۳۹۳) سطح آب به میزان ۴۲ سانتی‌متر کاهش داشته است که اساساً این امر در نتیجه تغییر شرایط اقلیمی حوزه آبخیز دریای کاسپین و از همه مهم‌تر کاهش دبی رود ولگا به دریای کاسپین است.

وی اضافه کرد: بر این اساس نتایج شبیه‌سازی‌های کامپیوتری تحت سناریو واقع‌بینانه نشان می‌دهد که با ادامه روند تغییرات اقلیمی و کاهش سالانه ۱۰.۵ سانتی‌متری سطح آب تا سال ۱۴۰۲ خلیج گران هیچ راه ارتباطی با دریای کاسپین نخواهد داشت.

به گفته وی در این سال عملاً خلیج گران ارتباط خود را با دریای کاسپین از دست داده و از آنجاکه بارش و دبی ورودی رودخانه‌ها به خلیج گران در مقایسه با عامل تبخیر آب از سطح خلیج بسیار کم است لذا پس از چند سال خلیج گران به یک تالاب فصلی کوچک و با مساحت چند ده



هکتار تبدیل می‌شود.

وی متذکر می‌شود: شبیه‌سازی‌هایی می‌تواند قابل‌اتکا باشد که بر اساس ویژگی‌های نوسانی سطح آب دریای کاسپین بوده و نتایج خروجی این شبیه‌سازی‌ها تعیین بندرها جدید، مراکز توریسم جدید، ایجاد جزایر، اکوسیستم‌های دریایی و خشکی جدید و ایجاد مراکز تکثیر و پرورش ماهی در آب دریا است.

● تشکیل جلسه ویژه خلیج گران در کارگروه ویژه مرز شورای عالی امنیت ملی

گرچه نگرانی‌ها درباره پس‌روی آب خزر هرروز بیشتر می‌شود، اما برخی نیز معتقدند که این نگرانی‌ها آن قدر که بحرانی نشان داده‌شده، نیست و پس‌روی آب دریای خزر تا حدی طبیعی است. رضا مروتی، معاون هماهنگی امور عمرانی استاندار گلستان یکی از افرادی است که اعتقاد دارد، پس‌روی آب خزر اتفاق جدیدی نیست. وی از تشکیل جلسه ویژه خلیج گران در کارگروه ویژه مرز شورای عالی امنیت ملی خبر داد و گفت: موضوع پس‌روی آب خلیج

به گفته محمدی، اکوسیستم‌های خلیج گران و تالاب گمیشان از مناطق مهم پرواربندی انواع آبزیان سواحل ایرانی دریای خزر محسوب می‌شوند.

این کارشناس شیلات بایان این که بیش از ۹۵ درصد ذخایر خزر وابسته به تکثیر مصنوعی است، خاطر نشان می‌کند: زمان انقراض دیگر گونه‌ها هم با توجه به شرایط کنونی نزدیک است و شاید دور نباشد زمانی که از خاویر خزر، تنها نامی باقی بماند.

وی متذکر می‌شود: تشکیل ستاد راهبردی شیلات استان و انجام مطالعات جامع دریای خزر شاید بتواند به کاهش آسیب‌ها در این حوزه کمک کند.

● نتایج ناخوشایند شبیه‌سازی‌ها

هرچند این کارشناس شیلاتی بر انجام مطالعات جدید و جامع تأکید دارد اما شواهد و قرائن موجود نشان می‌دهد پژوهش‌ها در این حوزه بیش از یک دهه قبل آغاز شده و همچنان ادامه دارد. به عقیده بسیاری از کارشناسان حوزه دریایی، دریا مانند یک موجود زنده است و از خود رفتار و عکس‌العمل نشان می‌دهد و این عکس‌العمل‌ها در شرایط مختلف ممکن است متفاوت باشد. عده‌ای از کارشناسان سعی می‌کنند این رفتارهای دریا را در نرم‌افزار تحلیلی شبیه‌سازی کنند تا بتوانند برخی رفتارهای نوسانی آن را از قبل پیش‌بینی کنند.

یک کارشناس ارشد علوم دریایی و اقیانوسی و عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گران در این باره می‌گوید: از سال ۱۳۸۷ تحقیقات در خصوص خلیج گران و دریای کاسپین (خزر) را آغاز کرده و تاکنون بیش از ۱۵ مقاله و ۸ طرح پژوهشی از خلیج گران تهیه و منتشر کرده‌ام.

سعید شربتی که فعالیت علمی‌اش شبیه‌سازی رایانه‌ای فرآیندهای زیستی و غیر زیستی در گذشته و آینده است، ادامه می‌دهد: اساساً سطح آب دریای کاسپین تحت چند عامل هیدروکلیماتولوژی حاکم بر آن و فعالیت‌های زمین‌شناختی قرار داشته و در طی ۱۲ هزار سال گذشته سطح آب خلیج متأثر از این عوامل به‌دفعات بالا و پایین رفته است.

وی توضیح می‌دهد: کاهش سطح آب دریای کاسپین در ۲۰ سال گذشته بیش از یک متر بوده و همین امر باعث شده بخش اعظم پتانسیل دریایی بندر گز، ترکمن و خواجه نفس از بین رفته و تالاب میانکاله و گمیشان رو به اضمحلال رفته و وضعیت خوبی نداشته باشند.

وی هشدار می‌دهد: کاهش سطح آب دریای کاسپین

تلخ و شیرین دریاچه نمکی «ارومیه» چنان نماند، چنین نیز نخواهد ماند؟



بررسی آخرین وضعیت دومین دریاچه شور دنیا

اقدامات خبر می‌دهند، هرچند بارش باران طی ماه‌های اخیر بر پیکره این دریاچه نیز علتی شده تا بنا به آمار شاهد افزایش چند سانتی‌متری آب دریاچه نسبت به سال گذشته باشیم.

انسداد چاه‌های غیرمجاز، طرح‌های بوته و نهال کاری، رهاسازی آب پشت برخی از سدهای استان از جمله اقداماتی بوده است که توسط دستگاه‌های مختلف این استان در راستای طرح‌های احیا با جدیت دنبال می‌شود و دستور مستقیم مدیریت استان بر اولویت قرار دادن طرح‌های مربوط به احیا زمینه‌ساز تسریع این فعالیت‌ها شده است.

● شیرین کامی ارومیه؛ اقدامات دوره تثبیت دریاچه مفید بوده است

معاون محیط طبیعی اداره کل حفاظت محیط زیست استان از مفید بودن اقدامات دوره تثبیت دریاچه خبر داده و می‌گوید: ستاد دریاچه ارومیه از زمان تشکیل حداکثر تلاش خود را برای احیای این دریاچه انجام داده و تمامی دستگاه‌ها باوجود وظایف سنگینی که بر عهده دارند احیای این دریاچه را در اولویت کاری خود قرار داده‌اند.

میرمحسن حسینی قمی ادامه می‌دهد: با بازدیدهای صورت گرفته از این دریاچه و گزارش‌های رسیده، متوجه افزایش ارتفاع آب این دریاچه شده‌ایم که این امر امید تازه‌ای برای احیای این دریاچه را در دل‌ها زنده می‌کند. وی می‌گوید: اگر مقایسه‌ای میان میزان ارتفاع آب دریاچه ارومیه در طول اردیبهشت‌ماه سال گذشته و امسال داشته



«رسید مژده که ایام غم نخواهد ماند»؛ این روایت حال این روزهای «ارومیه» است، هرچند که تلخ و شیرین‌های این دریاچه نمکی همچنان ادامه دارد تا مردم بپرسند: چنان نماند، چنین نیز نخواهد ماند؟



فائزه زنجانی

این روزها دریاچه ارومیه و شیرین کامی‌اش نقل و نبات دهان همه است، بعضی از دل خوشی‌های این دریاچه می‌گویند و خوش‌یمنی باران را با انگشت اشاره نشانه می‌روند، برخی از مسئولان هم از عملکردشان برای احیای ارومیه حرف می‌زنند.

در اوضاعی که حال «ارومیه» خوب است، دریاچه همچنان نگران است و انگار از پایان دل‌خوشی‌هایش واهمه دارد. برخی اظهارات کارشناسان نیز این نگرانی‌ها را مضاعف می‌کند تا خوف‌ورجای دومین دریاچه شور ایران ادامه داشته باشد.

در این گزارش ضمن اینکه گریزی می‌زنیم به اقدامات صورت گرفته برای احیای دریاچه ارومیه توسط متولیان، نگرانی‌های کارشناسان برای برگشتن حال دریاچه ارومیه به روزهای نزار گذشته را مرور خواهیم کرد.

● سهم مسئولان از احیای ارومیه چقدر است؟

دریاچه ارومیه نامی است که شاید کمتر روزی باشد در رسانه‌های مختلف کشور خبری در خصوص آن عنوان نشود، اخباری که از اقدامات مختلف استان‌های حاشیه این دریاچه در راستای طرح‌های احیا بر روی صفحه جراید نقش می‌بندند.

اما در این میان استان آذربایجان شرقی به دلیل هم‌جواری برخی شهرستان‌های خود با این دریاچه، در معرض آسیب‌های خشکی آن در طول سال‌های اخیر قرار گرفته و مشکلاتی همچون کم‌آبی و درخطر قرار گرفتن منابع کشاورزی و زیستی خود را تجربه کرده است.

درحالی‌که چند سالی از آغاز اجرای طرح‌های تثبیت آب این دریاچه می‌گذرد، برخی آمار از موفقیت نسبی این

پایش ماهانه وضعیت آلودگی میکروبی خلیج گرگان حاکی از وجود مقادیر فراوان بار میکروبی و در برخی موارد بالاتر از حد استاندارد بوده است

مدیرکل حفاظت از محیط زیست گلستان به چالش‌های عمده ناشی از تغییرات تراز آب دریای خزر با تأکید بر خلیج گرگان نیز اشاره و می‌گوید: افزایش بار آلودگی به انواع آلاینده‌های فیزیکی، شیمیایی و میکروبی، شکل‌گیری تعرضات ارضی و تعارضات حقوقی مرتبط با زمین، تهدید تنوع زیستی، افزایش احتمال آلودگی هوای منطقه به ریز گرد، تهدید زیرساخت‌ها و بازدهی اقتصادی طرح‌ها و پروژه‌های گردشگری، آبی‌پروری و بندرگاهی مرتبط با خلیج گرگان پیامدهای نامطلوب اجتماعی تنها بخشی از چالش‌ها در این حوزه است.

مهاجر مروری نیز بر برخی پیامدهای کاهش سطح آب دریای خزر در گلستان دارد و اظهار می‌کند: تهدید پایداری و کارکرد زیرساخت و سرمایه‌گذاری‌ها در بخش گردشگری وابسته به دریا، نابودی زیرساخت‌ها و سرمایه‌گذاری‌های انجام‌شده در بخش آبی‌پروری، دست‌اندازی غیرقانونی به اراضی خلیج و تالاب‌ها، ایجاد چالش حقوقی و اجرایی جدید، بروز پدیده ریزگرد و پیامدهای اقتصادی و بهداشتی آن، ایجاد تنش اجتماعی ناشی از افزایش بی‌کاری، مهاجرت، تهدیدات بهداشتی ... تنها بخشی از پیامدهای این کاهش است.

به گفته وی قطع ارتباط مؤثر با دریای خزر و کاهش میزان خود پالایی آب و شروع توالی بوم‌شناختی، تبدیل شدن بوم‌سازگان خلیج گرگان به بوم‌سازگان خشکی، تغییر مؤثر در سطح آب‌های زیرزمینی، نابودی بوم‌سازگان آبی خلیج گرگان و تالاب گمیشان، کاهش مؤثر تنوع زیستی کشور و تشدید غلظت آلاینده‌ها و وقوع تغییر چشمگیر کیفیت آب و رژیم هیدرودینامیک خلیج بخش دیگری از پیامدهای پیش‌بینی شده است.

مهاجر همچنین به راهکارها و رویکردهای سازمان حفاظت از محیط زیست اشاره و متذکر می‌شود: برنامه‌ریزی و پیگیری طرح‌ها و برنامه‌های استراتژیک سواحل با توجه به پس‌روی آب دریا، بازنگری در توسعه شناگاه‌ها، آبی‌پروری و گردشگری با توجه به کاهش توان خود پالایی خلیج، آمادگی کامل نهادهای مسئول دریایی برای مقابله با روند کاهش سطح آب خزر، امکان‌سنجی لایروبی کانال خزینی و دو آبراهه ناحیه چاقالی و یا ایجاد ارتباط جدید با دریا و همچنین تهیه نقشه‌های حد بستر و حریم دریا و علامت‌گذاری در سواحل به‌عنوان اولویت اصلی اقدام برای ساماندهی سواحل دریای خزر است.

مدیرکل حفاظت از محیط زیست گلستان توضیح می‌دهد: توجه به ظرفیت‌های موجود در کشور در زمینه مطالعات و تحقیقات دریای خزر و استفاده از آن در تصمیم‌گیری‌های مدیریتی و برنامه‌ریزی‌های کلان توسعه‌ای سواحل گلستان و مازندران و پیش‌یابی موقعیت بوم‌سازگان‌های حساس جدید دریایی با توجه به نتایج مدل‌های پیش‌یابی تغییرات تراز آب و موقعیت خطوط ساحلی نیز می‌تواند به نجات خلیج گرگان کمک کند.

با توجه بهغدغه‌ها و نگرانی‌های موجود در مورد خلیج گرگان و پیشنهادها و راهکارهای نجات‌بخش در خصوص آن، به نظر می‌رسد در نهایت باید منتظر پایان مهلت سه‌ماهه کارگروه ویژه مرز شورایی عالی امنیت ملی برای ارائه گزارش و برنامه‌های سازمان محیط زیست کشور و تصویب آن در این کارگروه باشیم.



تصویر ماهواره Terra/MODIS از دریاچه ارومیه در تاریخ ۴ اردیبهشت ۱۳۹۵

باشیم شاهد افزایش سطح آب دریاچه خواهیم بود. از سویی با نگاهی به آمار ارائه شده تراز دریاچه در ۴ اردیبهشت ۱۳۹۵ برابر با ۱۲۷۱.۰۴ بالاتر از سطح آزاد دریا بوده، که نسبت به تاریخ مشابه در سال گذشته ۳۴ سانتیمتر افزایش داشته است.

همچنین تراز دریاچه در تاریخ مذکور نسبت به ابتدای سال آبی (اول مهر ۱۳۹۴) برابر با ۹۶ سانتیمتر بیشتر شده است.

● تلخکامی ارومیه؛ استقبال از مهمان دیرین با گرمی گلوله

قمی در ادامه با اشاره‌ای به تنوع پرندگان موجود در این دریاچه می‌گوید: مسیر رودخانه‌های منتهی به دریاچه از تنوع و تراکم بالای پرندگان برخوردار بوده و انواع پرندگان همچون فلامینگو، قو، اردک و غاز در این زیستگاه حضور داشته و تعداد فلامینگوها نیز نسبت به دیگر پرندگان چشمگیرتر است.

اما در میان وضع شاید نه‌چندان مناسب گونه‌های گیاهی و حیوانی در این منطقه و کاهش چشمگیر آن‌ها در طول سالیان اخیر، اخباری همچون شکار فلامینگوهای بازگشته به دریاچه ارومیه، نمکی بر زخم‌های التیام نیافته این دریاچه است.

فروردین ماه امسال بود که بعد از رسانه‌ای شدن خبر بازگشت فلامینگوها به ارومیه، خبر اصابت ساچمه‌های اسلحه شکاری به فلامینگویی که پس از ۲۸ سال به زادگاه خود بازگشته بود روی سر خط رسانه‌ها رفت، تا مهمان دیرین ارومیه با گرمی گلوله مورد استقبال قرار گیرد. این فلامینگو از بند این ساچمه‌های شکاری در امان نمانده و پس از چند روزی از بین می‌رود تا این دریاچه این بار بایی مهری‌های شکارچیان منطقه روبرو باشد.

● آب منطقه‌ای: رهاسازی ۴۴۰ میلیون مترمکعب آب از ۵ سد کشور

معاون طرح، توسعه، حفاظت و بهره‌برداری شرکت آب منطقه‌ای آذربایجان شرقی نیز می‌گوید: طبق صورت‌جلسه ستاد احیای دریاچه ارومیه، باید از طریق رهاسازی آب پنج سد کشور، ۴۴۰ میلیون مترمکعب آب به این دریاچه ریخته شود.

مجتبی جلیل زاده بایان اینکه کشاورزان نباید نگران حق آبه خود باشند، می‌گوید: تمامی کشاورزانی که از سد قلعه چای استان برای آبیاری زمین‌های خود استفاده می‌کردند در زمان قانونی حق آبه خود را دریافت خواهند کرد و نگرانی در این زمینه وجود ندارد.

وی همچنین با اشاره به دیگر اقدامات این شرکت در راستای احیای دریاچه ارومیه ادامه می‌دهد: از ابتدای سال گذشته موفق به انسداد ۲۶۶ چاه غیرمجاز شده‌ایم و وضعیت هزار حلقه چاه دیگر نیز در دست بررسی بوده که با انسداد این چاه‌های غیرمجاز میزان برداشت غیرمجاز از

آب دریاچه کاهش یافته است.

● ادامه رهاسازی آب‌های سد عجب‌شیر و مهاباد

رئیس اداره منابع آب شهرستان عجب‌شیر نیز از آغاز رهاسازی آب‌های سد عجب‌شیر به این دریاچه خبر داده و می‌گوید: تا اواخر خردادماه شاهد رهاسازی آب سد به دریاچه در دو مرحله خواهیم بود تا در مجموع ۱۲ میلیون مترمکعب از این طریق آب وارد دریاچه شود.

صفدر علی امیر نیا ادامه می‌دهد: همچنین علاوه بر رهاسازی آب این سد، لایروبی رودخانه‌های منتهی به دریاچه نیز از دیگر اقدامات انجام‌شده در طی این مدت است.

از سوی دیگر خبرها از افزایش ۹۰ درصدی رهاسازی آب از

سد مهاباد به سمت دریاچه ارومیه حکایت می‌کند. سهمیه امسال رهاسازی آب سد مهاباد برای کمک به احیای دریاچه ارومیه ۴۰ میلیون مترمکعب بوده، اما به علت افزایش میزان آب ورودی و سرریز شدن سد، این میزان به بیش از ۷۵ میلیون مترمکعب افزایش پیدا کرد و این روند همچنان با ظرفیت ۴۰ مترمکعب بر تائیه ادامه دارد. جهاد کشاورزی: بوته کاری در چهار هزار هکتار از اراضی شیبستر

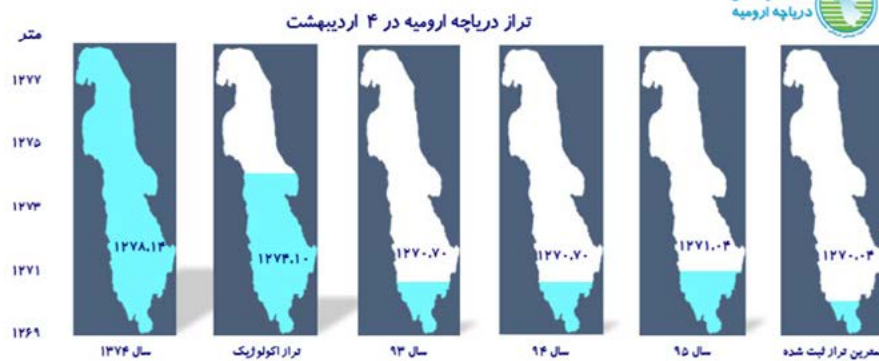
اما بوته و نهال کاری در اراضی شهرستان‌های مختلف حاشیه این رودخانه نیز از دیگر اقدامات انجام‌گرفته در طی روزها و ماه‌های اخیر بوده است که از جمله آن می‌توان به بوته کاری در چهار هزار هکتار از اراضی شیبستر اشاره کرد. مدیر جهاد کشاورزی شیبستر می‌گوید: طرح بوته و نهال کاری در اراضی این شهرستان طی یک ماه گذشته در حال اجرا بوده که برای اجرای کامل آن ۳۰۰ میلیارد ریال اعتبار پیش‌بینی شده است.

حسینعلی فتحی ادامه می‌دهد: ایجاد ۹۸۰ هکتار بوته کاری، ۵۰۰ هکتار نهال کاری، یک هزار و ۳۰۰ هکتار قرق و ۳۰ کیلومتر بادشکن جزو این طرح است.

وی می‌افزاید: این طرح به‌منظور کاستن حجم گردوغبارهای نمکی اجرا می‌شود چراکه پوشش گیاهی می‌تواند در این زمینه راه‌کار خوبی باشد.

● «ارومیه» از تثبیت تا احیا

اما از مجموع اقدامات صورت گرفته توسط متولیان امر با عنوان تثبیت وضعیت دریاچه یاد می‌شود تا احیای کامل ارومیه همچنان اماواگرهایی داشته باشد.



اظهار نظرهای متفاوت و گاه متناقض کارشناسان و مسئولان همچنان نتیجه گیری قطعی در مورد استمرار حال خوب این روزهای ارومیه را با ابهام مواجه می کند.

● اگر ارومیه احیا نشود...

با این تفاسیر به نظر می رسد هرچقدر هم امیدها برای احیای دریاچه ارومیه با بارندگی های اخیر بیشتر شود اما بحران خشک شدن دریاچه ارومیه و عواقب این بحران همچنان اهالی استان آذربایجان غربی و شرقی و حتی سایر استان های شمالی به خصوص تهران را نیز تهدید می کند. معاون فنی اداره کل محیط زیست آذربایجان غربی پیش از این در خصوص تهدیدات و عواقب ناشی از بحران خشک شدن دریاچه به مهر گفته است: متأسفانه چندین کانون ریزگرد مهم در خاورمیانه وجود دارد که دریاچه ارومیه نیز در حال تبدیل شدن به یکی از این کانون های ریزگرد است.

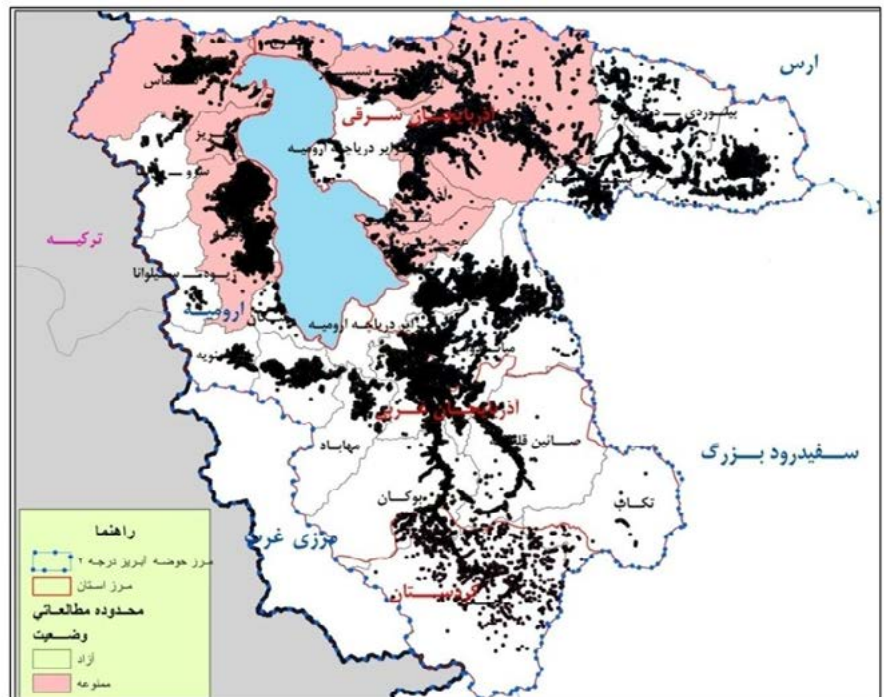
جباری با اشاره به اینکه پنج نقطه در داخل دریاچه ارومیه شناسایی شده که جزو کانون های ریزگردها محسوب می شوند معتقد است: اطراف جزایر و شرق دریاچه ارومیه، منطقه جبل و بخشی از شهرک صنعتی تا پشت مجتمع باری شامل این کانون های ریزگرد است که در طول ۱۹ کیلومتر گسترده شده است.

وی در جمع بندی اظهاراتش تأکید کرده که اگر دریاچه ارومیه احیا نشود باید پنج میلیون نفر از جمعیت کشور جابه جا شود.

● چنان نماند، چنین نیز نخواهد ماند؟

به هر روی به نظر می رسد با اتمام طرح های مربوط به تثبیت دریاچه ارومیه، این بار تلاش ها باید بر روی افزایش سطح آب آن تمرکز یابد تا شاید این دریاچه پس از سال ها بی آبی به وضعیت گذشته خود بازگردد. در حالی که احیای دریاچه ارومیه طبق دستور مسئولان ارشد ملی و استانی به عنوان اولویت کاری تمامی دستگاه های مرتبط تعریف شده است، باید همچنان منتظر میزان اثربخشی این اقدامات در روزها، ماهها و سال های آینده بود.

هرچند که روزگار امروز ارومیه حکایت «رسیده مژه که ایام غم نخواهد ماند» است، اما آن قدر دل خوشی های دریاچه کم و زیاده می شود که از حال خوش تا ناخوش ارومیه حکایت بهار و زمستان پرباران تا تابستان سوزان است، یعنی «چنان نماند، چنین نیز نخواهد ماند».



پراکندگی چاه های حوضه آبریز دریاچه ارومیه

نمایندگان مجلس شورای اسلامی در خصوص این دیدگاهم به من خرده می گیرند اما به اعتقاد من احیای دریاچه ارومیه امکان پذیر نیست.

وی به وجود ۸۸ هزار و ۹۰۰ حلقه چاه غیرمجاز در اطراف دریاچه ارومیه اشاره کرده و معتقد است که این تعداد چاه سطح آب های زیرزمینی اطراف دریاچه ارومیه را پایین برده است.

کردوانی حجم آب فعلی دریاچه ارومیه را دو میلیارد مترمکعب اعلام کرده و یادآور شده است: این دریاچه در گذشته ۳۲ میلیارد مترمکعب آب داشته و نمی دانم امروز به چه جراتی از احیای دوباره این دریاچه سخن می گویند.

این اظهارات در حالی مطرح می شود که معصومه ابتکار رئیس سازمان محیط زیست معتقد است که شرایط دریاچه ارومیه خیلی بهتر شده که بخشی از آن به خاطر آب و هوای خوب و بخش دیگر به خاطر تلاش های دولت یازدهم بوده است.

نخستین مشکل در این زمینه به تعارض هایی برمی گردد که هم اکنون پیرامون مسائل اجتماعی و زیست محیطی در حوضه آبریز ارومیه وجود دارد، تعارض هایی که نمود آن را می توان در اظهارات متولیان بخش کشاورزی منطقه دید به طوری که مدیر جهاد کشاورزی مهاباد در اظهار نظری گفته است: با رهاسازی آب سدها برای احیای دریاچه ارومیه کشاورزان این منطقه دچار خسارات جدی خواهند شد.

مدیرکل دفتر مدیریت به هم پیوسته منابع آب حوضه دریای خزر و دریاچه ارومیه نیز به مسائل مطرح در این زمینه این گونه اشاره می کند: حفظ تعادل بین سه مؤلفه معیشت، درآمد و زیست محیطی از اهمیت بسزایی برخوردار است و آسیب دیدگی هر یک از این مؤلفه ها دیگر اضلاع این مثلث را نیز در برمی گیرد؛ به طوری که اگر نیاز زیست محیطی دریاچه ارومیه به هم بخورد آوارگان زیست محیطی را به دنبال خواهد داشت و همین طور اگر به اقتصاد و معیشت کشاورزان منطقه توجه کافی نشود تبعات اجتماعی جبران ناپذیر به وجود خواهد آمد.

سید مرتضی موسوی از تشکیل شورای هماهنگی مدیریت منابع آب حوضه آبریز «زرنه رود» نیز خبر داده و گفته است: در راستای احیای دریاچه قصد بر این است که با مدیریت مصرف حقوق حق آبه بران تأمین شده و با اصلاح الگوی مصرف بدون آسیب به جوامع محلی و با صرفه جویی ۸ درصدی در سال، حق آبه دریاچه تأمین شود.

وی از رهاسازی آب از سدهای استان و توقف همه پروژه های سدهای مطالعاتی و اجرایی استان های حوضه دریاچه ارومیه هم سخن گفته است و از ابلاغ مصوبات در این زمینه به دستگاه های اجرایی سه حوضه آذربایجان غربی و شرقی و کردستان خبر داده است.

● احیای ارومیه شدنی یا نشدنی؟

بالین حال همه ماجرای احیای ارومیه این نیست به طوری که پرویز کردوانی پدر علم کویر شناسی ایران در آخرین اظهار نظر در مورد ارومیه به تکرار دیدگاه های قبلی خود پرداخته و گفته است: به رغم اینکه بسیاری از



تهدید زیست محیطی شهرک های صنعتی قم برای ساکنان اطراف

شهرک های صنعتی در قم، مشکلات زیست محیطی بسیاری برای استان ایجاد کرده اند که کم توجهی به تصفیه فاضلاب و ایجاد فیلترهای تصفیه هوا در واحدهای صنعتی از جمله علل این مشکلات است.



الهام حلاجیان

آسم، تنگی نفس، استرس، بیماری های دستگاه گوارشی، کاهش کیفیت و بازدهی زمین های کشاورزی، کاهش درآمد سالانه و کاهش کیفیت زندگی در مجموع رهاوردی است که فعالیت شهرک های صنعتی اطراف قم برای ساکنان آن حوالی داشته است.

هر چند در سال های اخیر به دلیل مشکلات ناشی از تورم و رکود بسیاری از کارخانه ها با ظرفیت کم کار کرده یا تعطیل شده اند اما مزه های رونق اقتصادی برای سال جدید در فراهم نبودن استانداردهای زیست محیطی در واحدهای صنعتی، موجب نگرانی دوباره اهالی شهرها و روستاهای اطراف این شهرک ها شده است.

در این میان شرکت شهرک های صنعتی به عنوان متولی این شهرک ها وظیفه دارد دارندگان کارخانجات را به رعایت حداکثری استانداردها ملزم کند و از طرف دیگر محیط زیست هم باید با پایش مستمر آب، خاک و هوا در این مناطق میزان ریسک کارخانجات را بسنجد.

کاری که به گفته سید رحمان دانیالی، مدیر کل محیط زیست استان قم به دلیل کمبود امکانات، در حال حاضر برای این سازمان امکان پذیر نیست.



● واحدهای غیر مجاز بلافاصله قلع و قمع می شوند

سید رحمان دانیالی در این زمینه اظهار داشت: پایش ها از واحدهای صنعتی در سال گذشته نسبت به مدت مشابه سال قبل آن دو برابر بود که به صورت گشت و کنترل غیر منتظره واحدهای صنعتی توسط واحد پایش محیط زیست، بخش صنایع و شهرداری انجام می گیرد.

مدیر کل محیط زیست استان قم عنوان کرد: پس از بررسی واحدهای صنعتی در صورت نیاز نمونه برداری انجام می گیرد و چنانچه واحدی نیازمند فیلتر یا تصفیه خانه، تکمیل و بهسازی و غیره باشد مکاتبات لازم



اجرایی کلیه پسماندها غیر از پسماندهای صنعتی و ویژه در شهرها، روستاها و حریبها بر عهده بخشداری ها است، مدیریت اجرایی پسماندهای صنعتی و ویژه به عهده تولید کننده خواهد بود. در صورت تبدیل آن به پسماند عادی به عهده شهرداری ها، دهیاری ها و بخشداری ها خواهد بود.

طبیعی نژاد ادامه داد: بر همین اساس جمع آوری زباله های صنعتی مطابق قانون وظیفه واحد صنعتی است که باید این پسماندها را به مکان مناسبی منتقل سازد.

وی با اشاره به وجود تصفیه خانه صنعتی در شهرک صنعتی شکوهیه و ناحیه صنعتی سیرو افزود: در شهرک صنعتی شکوهیه یکی از بزرگ ترین و پیشرفته ترین تصفیه خانه های کشور قرار دارد که توانسته سیستم استحصال آب صنعتی از پساب را در شهرک صنعتی بدست آورد.



وی بیان کرد: با توجه به وجود فاضلاب صنعتی بسیار زیاد در شهرک صنعتی شکوهیه نیازمند ایجاد تصفیه خانه فاضلاب در این شهرک بوده ایم.

مدیر عامل شرکت شهرک های صنعتی استان قم گفت: سال ۸۹ مطالعات لازم در شهرک های صنعتی انجام گرفته و بر اساس داده ها مشخص شد که نیازی به ایجاد تصفیه خانه جدید نیست اما سال جاری اقدامات مطالعاتی جدید در شهرک ها جهت بررسی نیاز آن ها به وجود تصفیه خانه فاضلاب انجام می گیرد.

بر اساس وعده های داده شده مسئولان، ساکنان اطراف شهرک های صنعتی قم امید آن دارند بتوانند در سال جدید که قرار است با رونق اقتصادی همراه باشد در فضایی سالم و بدون آلودگی زیست محیطی و بیماری های ناشی از آن در این مناطق زندگی کنند.

انجام گرفته و با آن ها برخورد می شود. وی ابراز کرد: واحدهای غیر مجاز بلافاصله قلع و قمع می شوند اما برخی از واحدهای دارای پروانه که مشکلات آلودگی ایجاد می کنند چنانچه شرایط لازم برای رفع آلودگی را فراهم سازند به آن ها مهلت مشخصی برای بهبود شرایط داده می شود.

منابعی که دارای پسماندهای خاص یا دارای فاضلاب هستند بیشترین آلودگی را در خاک و آب زیرزمینی وارد می سازند

دانیالی با بیان اینکه متأسفانه به دلیل کمبود امکانات رصد دائمی و صد درصد واحدهای آلودگی امکان پذیر نیست، افزود: شهروندان می توانند با شماره ۱۵۴۰ بازرسی تماس بگیرند و مشکلات زیست محیطی را گزارش دهند. وی بیان کرد: پایش های زیست محیطی به صورت منسجم و شبانه روزی انجام می گیرد اما امکانات و نیروها برای رصد منظم و دائم واحدها امکان پذیر نیست. مدیر کل حفاظت محیط زیست استان قم گفت: تصفیه هوای کارخانه ها در بازدیدها مورد بررسی قرار می گیرد و چنانچه واحدی دارای فیلتر تصفیه نباشد اختیاری به آن صادر می شود.

وی اظهار کرد: منابعی که دارای پسماندهای خاص یا دارای فاضلاب هستند بیشترین آلودگی را در خاک و آب زیرزمینی وارد می سازند که باید مورد توجه قرار گیرند. دانیالی عنوان کرد: به منظور جلوگیری از آلودگی واحدهای دارای پساب باید شرکت شهرک های صنعتی به بهسازی، بهبود و تکمیل تصفیه خانه ها در شهرک های صنعتی بپردازند.

● جمع آوری زباله های صنعتی وظیفه واحد صنعتی است

از طرفی مدیر عامل شرکت شهرک های صنعتی استان قم یکی از الزامات استقرار واحدهای صنعتی در شهرک ها را داشتن تأییدیه لازم از اداره کل محیط زیست می داند. امیر طیبی نژاد می گوید: تاکنون هیچ واحد صنعتی بدون تأییدیه در شهرک های صنعتی مستقر نشده است، همچنین این واحدها در طول فعالیت خود ملزم به رعایت مباحث زیست محیطی بوده و توسط عوامل محیط زیست استان مورد بازرسی قرار می گیرند.

وی ضمن اشاره به جمع آوری و احیا زباله های صنعتی در سطح شهرک های صنعتی افزود: ماده هفت قانون پسماند مصوب مجلس شورای اسلامی می گوید که مدیریت

تومور انجمن سرطان کردستان عود کرد/بیماران سرطانی چشم انتظار خدمت

سپرد که این کارشناس بابت اطلاعاتی که به ما داد خواست نامی از او برده نشود.

وی با بیان اینکه انجمن تنها در سطح شهرستان سنندج ۷۰۰ صندوق خیریه دارد، گفت: در حال حاضر پنج هزار بیمار تحت پوشش این انجمن قرار دارند و در آن تشکیل پرونده داده اند.

دفتر امور اجتماعی استاندارد کردستان عامل تشکیل نشدن مجمع عمومی انجمن

یکی از مسائل مورد اعتراض مربوط به عدم عضویت بیماران در این انجمن است و اعضای این انجمن را تعدادی از خیرین و پزشکان تشکیل داده اند.

مدیرعامل انجمن حمایت از بیماران سرطانی کردستان در این رابطه توپ را به زمین استانداری انداخت و گفت: اولین دستور کار هیئت مدیره جدید انجمن تدوین اساسنامه انجمن بود که شرایط عضویت در آن را بخوبی تدوین کردیم.

احمدی عنوان کرد: اساسنامه مذکور را تحویل دفتر امور اجتماعی استانداری دادیم ولی متأسفانه تاکنون پاسخی از سوی آنها به ما داده نشده است.

وی ادامه داد: شرایط دقیق تری را برای اعضای انجمن تعریف کردیم و چون تاکنون در مجمع عمومی عنوان نشده، نمی توانم آنرا به صورت کامل تشریح کنم.

وی افزود: این عدم پاسخگویی سریع دفتر امور اجتماعی استانداری کردستان موجب شد که کار عقب بیافتد و مجمع عمومی هم تشکیل نشود.

مراجعه ۳۶۰۰ بیمار صعب العلاج برای دریافت کمک هزینه دارو

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کردستان نیز به ساز و کار کمک هزینه به بیماران صعب‌العلاج توسط این معاونت اشاره کرد و گفت: افراد مبتلا به بیماری های صعب‌العلاج را که برای دریافت کمک هزینه دارو به ما مراجعه می کنند به واحد مددکاری مستقر در بیمارستان های بعثت و توحید ارجاع می دهیم که نیازمند بودنشان تایید شود.

کامیاب حسن‌زاده با اشاره به اینکه پولی به بیمار بابت دارو داده نمی شود، افزود: براساس نسخه پزشک پیش فاکتوری برای داروخانه صادر می کنیم و ۴۰ تا ۵۰ درصد از هزینه ها را هم متقبل می شویم. وی عنوان کرد: در حال حاضر برای ۲ هزار و ۳۰۰ بیمار صعب‌العلاج پرونده تشکیل داده ایم که بالغ بر ۹۵ درصد این بیماران مبتلا به سرطان هستند.

وی میزان اعتبار هزینه شده در خصوص داروهای بیماران مذکور را در سال جاری ۸۵۰ میلیون تومان ذکر کرد و اظهار داشت: سال گذشته هم ۳۵۰ میلیون تومان اعتبار برای کمک هزینه داروی این بیماران از سوی وزارت بهداشت به ما اختصاص یافت و ۱۰۰ درصد هم هزینه شد.

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کردستان بیان کرد: در سال گذشته ۳ هزار و ۶۰۰ نفر به ما مراجعه کردند که تعدادی از آنها پرونده داشتند و برای عده ای هم پرونده تشکیل داده شد.

حسن‌زاده ادامه داد: بیشتر بیمارانی که به ما مراجعه می کنند از طرف انجمن‌هایی هم چون انجمن حمایت از بیماران سرطانی، ام اس و غیره معرفی نامه داشته اند.

انجمنی که به منظور حمایت مالی و معنوی از بیماران مبتلا به سرطان در استان تاسیس شد، انتظار می رفت در راستای نیل به این اهداف حرکت و رضایت افراد تحت پوشش خود را جلب کند و هم چون سایر انجمن ها بدون حاشیه پیش رود و تنها دغدغه اش هم حمایت از بیماران مبتلا به سرطان باشد نه اینکه باری را بردوش این بیماران اضافه کند.

در حالی حاشیه های پیرامون انجمن حمایت از بیماران سرطانی استان کردستان همچنان ادامه دارد که متأسفانه بیماران مبتلا به سرطان که اکثر قریب به اتفاق آنها از پرداخت هزینه های درمانی خود عاجز اند همچنان چشم انتظار کمک های خیرین و این انجمن به انتظار نشسته اند.



ولی منشی این انجمن بیان کرد که از ۲۵ اسفندماه امسال حساب انجمن بسته شده و هم اکنون امکان صدور معرفی نامه را به هیچ داروخانه و مرکز درمانی نداریم.

حال این سوال مطرح است که آیا حساب های این انجمن برای خیران هم بسته شده و آنها تا موعد مقرر نمی توانند کمک مالی خود را به حساب های انجمن واریز و یا به طور مستقیم تحویل دهند؟

توقیف رایانه های انجمن

مدیرعامل انجمن حمایت از بیماران سرطانی کردستان به بیان دلایل مسائل پیش آمده در این انجمن پرداخت و گفت: در حدود یک ماه پیش تمام رایانه های انجمن با حکم دادگستری به اتهام کلاهبرداری و اختلاس توقیف شدند.

منوچهر احمدی ادامه داد: این درحالی است که تاکنون سه بار درخصوص گزارش مالی انجمن حسابرسی صورت گرفته و تاکنون هیچ موردی هم مشاهده نشده است.

وی با بیان اینکه تاکنون هیچکدام از اعضای هیئت مدیره انجمن متهم نشده و کسی هم به دادگاه احضار نشده است، افزود: قرار شده تمامی گزارش ها و صورت های مالی انجمن از سوی کارشناسان دادگستری، حسابرسی شوند.

مدیرعامل انجمن حمایت از بیماران سرطانی کردستان اظهار داشت: با توجه به مسئله پیش آمده و همچنین حسابرسی پایان سال شاید انجمن مجبور شده باشد حساب ها را مسدود کند و گرنه به هیچ وجه ارائه خدمات را قطع نکرده و نخواهد کرد.

مدیرعامل سابق انجمن هنوز هم رییس است

تمامی کارها و اقدامات انجمن هنوز هم توسط مدیرعامل سابق این انجمن که خیلی ها نسبت به عملکرد او اعتراض داشته و دارند، انجام می شود.

احمدی در این رابطه عنوان کرد: اگر شخصی را سراغ دارید که ۲۴ ساعت وقت خود را به انجمن اختصاص دهد به ما معرفی کنید، وی که حتی از تعداد حدودی افراد تحت پوشش انجمن هم اطلاعی نداشت، گفت: آماری از تعداد افراد تحت پوشش ندارم ولی روزی نیست بیمار جدیدی به انجمن معرفی نشود.

وی در پاسخ به این سوال که آیا در این بازه زمانی که حساب های انجمن به روی بیماران بسته شده، خیرین امکان پرداخت کمک مالی به انجمن را دارند، گفت: فعلا خیرین هم نمی توانند به انجمن کمک مالی کنند.

با مدیرعامل سابق انجمن هم، تماس گرفتیم که متأسفانه بعد از پیگیری های مختلف وی حاضر به پاسخگویی در این زمینه نشد. مدیرکل امور اجتماعی استانداری کردستان هم تمامی موارد ذکر شده را تکذیب کرد ولی بعد از شنیدن جزئیات ماجرا، برای جویا شدن صحت مسئله، وعده پیگیری آن را از اعضای هیئت مدیره این انجمن داد.

جمال ارشدی هم ارائه توضیحات مربوط به پیگیری و اقدامات انجام شده را به یکی از کارشناسان سازمان های مردم نهاد استانداری

انجمن حمایت از بیماران سرطانی کردستان که مدت هاست خود هم دچار تومور سرطانی شده، در روزهای پایانی سال ۴۹ بیماری اش عود کرد و دادگستری برای یافتن ریشه بیماری وارد میدان شد.



جنور صادقی

انجمن حمایت از بیماران سرطانی به عنوان نهادهای مردمی و غیر دولتی برای سازماندهی وضعیت بیماران مبتلا به سرطان و حمایت های مادی و معنوی از آنها در استان تشکیل شده است.

از آنجا که سرطان جزو بیماری های خاص محسوب نمی شود، هزینه های درمان آن بسیار بالا است و همین مسئله موجب شده که افراد مبتلا به این بیماری با مشکلات مادی فراوانی دست و پنجه نرم کنند. بنابراین برای حمایت از این قشر از سال ۸۶ انجمن بیماران سرطانی در استان آغاز به کار کرد.

همه چیز خوب پیش رفت و مردم خیر و نیکوکار داخل و خارج استان برای یاری رساندن به بیماران سرطانی آستین همت را بالا زدند تا جایی که در عرض چند سال درآمد این انجمن به طور قابل ملاحظه ای افزایش یافته و از ۶ میلیون و ۸۰۰ هزار تومان در سال ۸۶ به حدود ۵۰۰ میلیون تومان در سال ۹۳ رسید.

از سال ۹۳ بحث هایی در ارتباط با شفاف نبودن وضعیت مالی این انجمن مطرح و رسانه ای شد، بعد از برگزاری مجمع انتخاباتی در خرداد امسال و قرائت عملکرد مالی انجمن از سوی موسسه حسابرسی بهروزان تا حدودی از تب و تاب اخبار منتشرشده کاسته شد.

اما خبرهایی در رابطه با حمایت نکردن این انجمن از بیماران سرطانی به گوش می رسد، افرادی که در روزهای پایانی سال ۹۴ بجای اینکه هم چون دیگر شهروندان این سرزمین، در تدارک نوروز باشند دغدغه تأمین هزینه داروهای خود یا یکی از اعضای خانواده شان را دارند.

حساب های انجمن در پایان سال بسته شده است

یکی از بیماران مبتلا به سرطان که چند ماهی است در این انجمن تشکیل پرونده داده است، گفت: برای دریافت نامه ای از سوی انجمن با عنوان معرفی به داروخانه و دریافت دارو با هزینه کمتر، به انجمن مراجعه کردم که متأسفانه گفتند، حساب ها را بسته ایم و تا ۱۵ فروردین نمی توانیم خدمتی در این رابطه ارائه کنیم. وی عنوان کرد: به ناچار به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کردستان مراجعه کردم و آنها حدود ۴۰ درصد هزینه دارو را متقبل شدند.

یکی دیگر از بیماران مبتلا به سرطان که دو سالی است در این انجمن پرونده تشکیل داده است، دل پری از عدم پاسخگویی و حمایت این انجمن داشت.

وی گفت: در این دو سال بارها فاکتورهای هزینه هایی را که کرده ام به انجمن برده ام ولی متأسفانه آنها اعلام کردند که ما تنها می توانیم معرفی نامه هایی بدهیم که آزمایشگاه ها، آزمایش ها را به صورت رایگان انجام دهند.

وی با اشاره به اینکه تمام هزینه های ما مربوط به آزمایش نمی شود، ادامه داد: در یکی از مراجعات خود به تهران ۵۰۰ هزار تومان هزینه کردم و فاکتور آن را به انجمن بردم که با اصرار استانداری ۱۵۰ هزار تومان آنرا به من برگرداندند.

این بیمار مبتلا به سرطان اظهار داشت: علاوه بر حمایت نکردن آن ها، چندین بار که مراجعه کردم با برخورد نامناسب افراد شاغل در انجمن مواجه شدم، به گونه ای که یکبار هم مرا تهدید به حذف پرونده ام از انجمن کردند.

وی بیان کرد: در این پایان سال گذشته هم که باردیگر مراجعه کردم، گفتند که حساب ها را بسته ایم و اصلاً نمی توانیم حمایتی داشته باشیم.

برای اطمینان بیشتر از صحت و سقم مطلب مذکور، به عنوان بیمار با انجمن تماس گرفت و از آنها درخواست حمایت مالی کرد،

رد ساخت و ساز غیر مجاز در باغات

جای پای درختان آپارتمان روید/رفع تصرف ۶۸۰۰ هکتار زمین در همدان



پروین قادری

صبح یک روز بهاری برای استفاده از زیبایی‌های فصل بهار و قدم زدن، پا در طبیعت باغ‌های منطقه دره مراد بیک همدان می‌گذاریم، دیگر خبری از سبزی همیشگی طبیعت نیست و حالا این آپارتمان‌های غول‌آسا هستند که جای پای سبزه‌ها قد علم کرده‌اند.

ساخت‌وسازهای صورت گرفته نشان می‌دهد که سایه زمین‌خواران بسیار به زندگی مردم نزدیک شده و شاید دور نیست روزهایی که همین داشته‌های سبز موجود هم به دست ویلاها و آپارتمان‌ها سپرده می‌شود.

به نظر می‌رسد وقت آن رسیده که متولیان دسته‌کار شده و دستانی را که به اراضی ملی، مناطق حفاظت‌شده و حتی اراضی کشاورزی رحم نکرده و اراضی را تصرف کرده و تغییر کاربری داده و ویلا سازی کرده را کوتاه کنند.

پس از گشت‌وگذاری در طبیعت زیبای منطقه دره مرادبیک همدان راهی محل کارم شده و برای بررسی دقیق‌تر این موضوع به سراغ مدیرکل منابع طبیعی استان همدان رفتم و در گفتگویی زوایای مختلف این مشکل بررسی شد.

● تاکید رهبر انقلاب بر حراست از منابع طبیعی

مدیرکل منابع طبیعی استان همدان که این روزها در تکاپو و تلاش برای نظارت بیشتر بر منابع طبیعی برای جلوگیری از ورود زودرس عشایر به همدان است در خصوص وضعیت زمین‌خواری در استان همدان گفت: سال گذشته مقام معظم رهبری نسبت به این موضوع حساسیت نشان داده و بیانات مهمی را در این رابطه مطرح و اشاره کردند که باید منابع را قبل از توسعه، حراست کنیم.

محمدرضا همتی بایان اینکه منابع طبیعی و حفاظت از آن یک موضوع عمومی است که از سال‌های قبل از انقلاب با موضوع تملک و حفاظت و حراست از اراضی مطرح بوده است، گفت: این مهم بر عهده سازمان جنگل‌ها مراتع و آبخیزداری کشور نهاده شده است.

وی با اشاره به اینکه یکی از وظایف اساسی که در قانون و اساس‌نامه‌ها و دستورالعمل‌ها پیش‌بینی شده است چگونگی نظارت و حراست منابع طبیعی از این اراضی و ثروت‌های عمومی است، افزود: این حفاظت و حراست از سال‌های قبل انجام می‌گرفت اما در مقاطعی با شدت و ضعف روبه‌رو بود و همین قوانین و مقررات متعدد و متضاد زمینه را برای تصرف اراضی ملی توسط سودجویان فراهم کرده است.

وی با طرح این موضوع که در سال گذشته مقام معظم رهبری نسبت به این موضوع

شناسایی دو هزار و ۸۷۷ ساخت‌وساز غیرمجاز در باغات و حاشیه‌های شهر آن‌هم فقط در همدان نشان‌دهنده آن است که بر خورد با دست‌درازی به منابع طبیعی و ملی باید با جدیت بیشتری دنبال شود.

منطقه «دره مراد بیک همدان» جایی که همیشه با طبیعتی سبز و زیبا میزبان مردم دیار هگمتانه و گردشگران بود حالا روزگار خوشی ندارد.



به‌صورت میانگین هزار پرونده در رابطه با تصرف اراضی ملی در شهرستان همدان تشکیل می‌شود.

وی بایان اینکه برخی پرونده‌ها مربوط به تصرفات اراضی به‌قصد تملک آن‌هاست و سالانه حدود هزار مورد رأی نیز از محاکم قضایی اخذ می‌شود، تأکید کرد: در آخرین آمار حکم ۱۱ مورد از این آرا علیه منابع طبیعی استان صادر شده و ۵۰۸ هکتار از اراضی منابع ملی در سطوح استانی رفع تصرف شده است.

همتی با طرح این مطلب که از سال ۸۵ تاکنون تشکیلات یگان حفاظت توانسته ۶ هزار و ۸۰۹ هکتار از اراضی تحت تصرف غیر را از مالکیت خارج کرده و به اراضی دولتی ملحق کند، بیان کرد: هر شهرستان یک اکیپ گشت و مراقبت دارد.

همتی با اشاره به اینکه با توجه به پیشرفت علم و فناوری باید روش‌های حفاظت از اراضی نیز به‌روز شود عنوان کرد: منابع طبیعی از طریق برنامه «گوگل ارت» اراضی ملی را رصد می‌کند و این روش تا ۷۰ درصد برای رصد اجمالی و کنترل محل موردنظر کمک کننده هست.

وی بایان اینکه آن چیزی که مهم است این است که رصد ماهواره‌ای اراضی ملی باید در دستور کار قرار گیرد و تصاویر ماهواره‌ای را به‌روز دریافت کرده و روزانه اعمال کنترل شوند، ادامه داد: از طریق گوگل ارت رصد به‌صورت مدام و مستمر صورت می‌گیرد اما مشکلی که وجود دارد به‌روز نبودن اطلاعات این برنامه است.

سال گذشته ۷۷ پرونده قضایی در اداره

حساسیت نشان داده و بیانات مهمی را در این رابطه مطرح و اشاره کردند که باید منابع را قبل از توسعه حراست نماییم و این ثروت‌های عمومی نباید توسط عده‌ای سودجو مورد تصرف قرار بگیرد، عنوان کرد: از سال گذشته اقدامات ویژه‌ای را علاوه بر اقدامات همیشگی در دستور کار قرار دادیم و نیروهای حفاظتی را تقویت کردیم و به ازای هر ۶۰ هزار هکتار یک نیرو برای حفاظت از اراضی ملی به کار گرفته شد.

● تعداد نیروهای یگان حفاظت ویژه به یک نفر در هر ۳۰ هزار هکتار رسید

همتی بایان اینکه هم‌اکنون این تعداد یگان حفاظت ویژه به یک نفر در هر ۳۰ هزار هکتار رسیده است، افزود: گرچه با استاندارد ملی به‌کارگیری یک نیروی حفاظتی برای هر ۱۰ هزار هکتار از اراضی ملی هنوز فاصله داریم اما پیشرفت خوبی تاکنون صورت گرفته است.

مدیرکل منابع طبیعی استان همدان با طرح این مطلب که آموزش نیروهای دولتی و روسای ادارات در رابطه با مابانی حقوقی و قضایی صورت گرفته است، گفت: تعیین تکلیف اراضی حریم شهر با اداره راه و شهرسازی و تغییر و تحول آن، تقویت ادارات حقوقی و جذب نیروهای حقوقی برای هر شهرستان و تعبیه اکیپ‌های ثابت و سیار در استان در ایام تعطیلات و ایامی که احتمال تخریب و تصرف بیشتر است در دستور کار قرار دارد.

همتی همچنین مطرح کرد: در طول سال

شهرسازی تشکیل شد مدیرکل راه و شهرسازی استان همدان نیز گفت: امسال ۶۰۰ میلیون تومان اعتبار برای حفاظت از اراضی دولتی به این اداره کل اختصاص یافته است

محمد رودباری در حاشیه قلع‌وقمع یک مورد تعرض به اراضی دولتی عنوان کرد: در سال گذشته ۷۷ پرونده قضایی در این اداره تشکیل و ۲۵ مورد منجر به صدور اجرائی شد.

وی افزود: از این تعداد، ۱۶ مورد در سال گذشته اجرائی شد و امسال علاوه بر هزینه‌های بازرسی، هزینه‌هایی نیز بابت امکانات و تجهیزاتی که در قلع‌وقمع استفاده می‌شود از سودجویان و متعرضان به اراضی دولتی دریافت خواهد شد.

وی گفت: در استان همدان ۱۱ هزار و ۵۰۰ هکتار اراضی وجود دارد که حفاظت از این اراضی بر عهده اداره کل راه شهرسازی استان همدان است.

رودباری عنوان کرد: اکیپ حفاظت از اراضی با ۲۵ نفر نیرو به همراه ۵ دستگاه خودرو و ۷ دستگاه موتورسیکلت به‌صورت شبانه‌روزی با گشت‌های منظم آماده مقابله با هرگونه تعرض به اراضی دولتی است. مدیرکل راه و شهرسازی استان همدان همچنین ادامه داد: هم‌وطنان در صورت مشاهده هرگونه تعرض به منابع ملی و مشاهدین سریعا با شماره تلفن ۳۳۲۵۹۲۰۰ که همکاران در آنجا به‌صورت آنلاین برای پاسخگویی به مردم مستقر هستند، تماس حاصل کنند.

رودباری در پایان تأکید کرد: بازگو کردن این مسائل از رسانه‌ها، تأثیر بسیار بازدارنده‌ای در جلوگیری از تجاوز و تعرض به اراضی دولتی خواهد داشت.

رئیس اداره اجرائیات، کنترل و نظارت شهرداری همدان نیز از تعطیلی دو هزار و ۷۷۸ ساخت‌وساز غیرمجاز در شهر همدان خبر داد و گفت: سال گذشته در زمینه جلوگیری از ساخت‌وسازهای غیرمجاز در نواحی چهارگانه همدان، ۲۸ مورد جمع‌آوری اتاقت، ۸۲ مورد جمع‌آوری سازه سبک غیرقانونی و دو هزار و ۲۴۵ مورد ضبط ادوات و لوازم غیرقانونی صورت گرفته است.

بابک اسدی پیشگیری از ساخت‌وساز غیرمجاز را از اقدامات این واحد دانست و گفت: در سال گذشته ۲ هزار و ۹۳۷خطا به‌توسط واحد کنترل و نظارت شهرداری در مناطق چهارگانه همدان صادر شد این در حالی است که در مدت مشابه سال ۹۳، ۸۴۳ مورد خطا به‌صادر شده بود.

وی راه‌اندازی گشت کنترل ساخت‌وسازها در باغات با عنوان پلیس باغات و تجهیز آن به چهار دستگاه موتورسیکلت را از جمله اقدامات برشمرد و گفت: شهروندان باید موارد ساخت‌وساز در باغ‌ها را گزارش کنند.

قطب گیاهان دارویی ایران در معرض نابودی

چوب حراج بوته چینان به سرمایه‌های طبیعی الوند



می‌پردازند.

این افراد در خیابان باباطاهر همدان این گیاهان را به فروش می‌رسانند و هیچ مرجعی، نظارت و توجهی بر عملکرد آن‌ها ندارد و افراد با خاطری آسوده به کار خود همچنان ادامه می‌دهند.

یکی از شهروندان همدانی در خصوص نگاه مردم همدان به گیاهان کوهی گفت: بسیاری از مردم همدان گیاهان کوهی را در بهار جایگزین مواد پروتئینی کرده و علاوه بر تأمین بخشی از مواد غذایی مورد نیاز اعتقاد خاصی به خاصیت دارویی این گیاهان دارند.

● برداشت گیاهان دارویی منبع درآمدی برای روستائیان

پروانه محرم زاده بایان اینکه برداشت گیاهان دارویی و کوهی منبع درآمدی برای روستائیان هر منطقه است، افزود: در این فصل سال گروه‌هایی از خانواده‌های روستایی و شهری در کوهپایه‌ها و دشت‌های مناطق مختلف همدان با جمع‌آوری و عرضه این گیاهان به بازار منبع درآمد خوبی برای خود ایجاد می‌کنند.

وی با تأکید بر اینکه حفظ و نگهداری این نوع گیاهان بر عهده عموم مردم است و نباید آنان تنها به فکر به دست آوردن درآمد از راه بوته کنی یا ریشه‌کنی باشند، گفت: هر ساله در خیابان باباطاهر همدان فروش این گیاهان به راحتی انجام می‌شود و روز به روز به تعداد فروشندگان نیز اضافه می‌شود. یکی دیگر از شهروندان همدانی نیز بایان اینکه جمعه گذشته به اطراف سد اکباتان همدان رفته بوده و شاهد بوته کنی و جمع‌آوری گیاهان کوهی در آن اطراف بوده است، گفت: به نظر می‌رسد در روزهای تعطیل کار جمع‌آوری گیاهان و سبزی‌های کوهی دو برابر و یا حتی بیشتر هم می‌شود به گونه‌ای که بسیاری از خانواده‌ها به صورت دسته‌جمعی و حتی برای تفریح نسبت به این کار اقدام می‌کنند.

● زمان فعالیت فروشندگان گیاهان دارویی و سبزی‌های کوهی

مرضیه مسگر بایان اینکه بر اساس مشاهداتم جمع‌آوری

این روزها در همدان کوهی نیست که پای بوته چینان به آن باز نشده باشد و بازاری نیست که گیاهان دارویی و کهن الوند در آن به حراج گذاشته نشده باشد. سرمایه‌ای که ارزان به حراج می‌رود.



پروین قادری

همدان قطب گیاهان دارویی و خوراکی است و این روزها دامنه کوه‌های آن از جمله کوه الوند شاهد رویش گیاهان و سبزیجات بسیاری از جمله سنگ، بنفشه، گزنه، بابونه، غازیاقین، گیلاچه، کنگر، کاسنی و غیره است.

اما نکته قابل توجه این است که هم‌زمان با رشد گیاهان و سبزی شدن گونه‌های گیاهی مختلف در این مناطق، پای عده‌ای سودجو که اغلب افراد بی‌کار و مهاجر هستند به این دامنه‌ها گشوده شده و آن‌ها با توجه به رویکرد مردم همدان به مصرف برخی سبزیجات کوهی همانند ریواس و کنگر، با برداشت بی‌حد و حصر و غیراصولی به قلع و قمع گونه‌ها می‌پردازند.

● برخی از گیاهان کوهی همدان در پی برداشت بی‌رویه رو به انقراض هستند

این اقدام تا جایی پیش رفته که برخی از انواع گیاهان کوهی مناطق کوهستانی همدان در پی برداشت بی‌رویه رو به انقراض هستند و متأسفانه شماری از مردم با جمع‌آوری نادرست گیاهان خوراکی و دارویی به عرصه‌های طبیعی خسارت زیادی وارد می‌کنند.

این افراد با هجوم و سرابزیر شدن به دامنه‌های کوهستان‌های همدان و پیر کردن کیسه‌های خود از گیاهان و سبزیجات کوهی آن‌هم به صورت ریشه‌کن نمودن آن‌ها و با برداشت بی‌رویه و بدون رعایت شرایط خاص رشد این گیاهان به تخریب عرصه‌های زیستی این گیاهان می‌پردازند. عمق فاجعه تا جایی است که اگر این روزها به خیابان‌های متنی به بازار اصلی همدان سر بزیم ردیفی از کاسبان را خواهیم دید که با فروش این گیاهان کوهی به کسب درآمد

● پلیس باغات شهرداری همواره آماده‌باش است

وی بایان اینکه پلیس باغات شهرداری به منظور جلوگیری از ساخت‌وساز و قطع اشجار به‌طور غیرمجاز احتمالی در باغات همواره آماده‌باش است، گفت: با توجه به ساخت‌وسازهای غیرمجاز و قطع درختان از سوی برخی افراد سودجو، شهرداری اقدام به فعال نمودن پلیس باغات حتی در ایام تعطیل کرده است.

وی عنوان کرد: در برخی نواحی همدان باغات و درختان فراوانی وجود دارد که اغلب به‌صورت عمدی و یا سهوی از سوی برخی افراد اقدام به قطع آن‌ها می‌شود. وی ادامه داد: پلیس باغات به‌صورت شبانه‌روز در باغات حضور دارد و در صورت مشاهده قطع درخت با عوامل آن‌ها برخورد خواهد کرد.

وی اضافه کرد: با فعال شدن پلیس باغات قطع درختان از سوی افراد سودجو بسیار کم شده است.

اسدی تأکید کرد: متولی اصلی حفظ، نگهداری و توسعه فضای سبز شهری در هر شهر شهرداری است به این معنا که هر گونه تغییر و یا اصلاح وضعیت فضای سبز نیز فقط در اختیار شهرداری است.

● کوتاهی در حراست از منابع ملی آینده نسل‌های بعدی را به مخاطره می‌اندازد

کارشناس فضای سبز استان همدان نیز بایان اینکه اگر منابع ملی و فضای سبز را به تاراج بدهیم آینده نسل‌های بعدی به خطر می‌افتد افزود: برای حفاظت از این ودیعه نسل‌های آینده باید قوانین سخت‌تری را تصویب و با متخلفان برخورد قانونی کرد.

نسرین دانشمند با اشاره به اینکه دولت نباید اجازه دهد که اراضی ملی مورد تاخت‌وتاز زمین‌خواران و سودجویان قرار گیرد، گفت: تا زمانی که یک دغدغه اجتماعی در حوزه حفظ محیط‌زیست در جامعه شکل نگیرد، قوانین نمی‌تواند به‌تنهایی اثری در حفظ محیط‌زیست داشته باشد.

دانشمند بایان اینکه اداره منابع طبیعی و آبخیزداری و سایر دستگاه‌های ذی‌ربط باید با تشدید گشت‌ها، جلوی تخریب مراتع را بگیرند گفت: تجاوز مستقیم به اراضی ملی، حریم و بستر رودخانه‌ها و تخریب آن‌ها یکی از روش‌های زمین‌خواری است و این امر باید از سوی متولیان مورد توجه بیشتری نسبت به گذشته قرار گیرد.

باین تفاسیر آنچه مسلم است اینکه با وجود در نظر گرفتن قوانین سخت و سخت و حتی نظارت بر باغ‌ها و منابع طبیعی همچنان شاهد رشد آپارتمان‌ها در این اراضی ملی و طبیعی همدان هستیم که این امر نشان دهنده اهمیت توجه بیشتر برای حفظ باغ‌ها و منابع طبیعی است تا در آینده مدیون کودکانمان نباشیم.

طبیعت دچار تخریب نشود. وی با اشاره به اینکه استان همدان یکی از قطب‌های مهم تولید و صدور گیاهان طبیعی در کشور است، افزود: بیش از یک هزار و ۵۰۰ گونه گیاهی در استان همدان شناسایی شده که بیش از ۳۵۰ گونه آن دارای مصارف دارویی، خوراکی و صنعتی است. همتی افزود: به دلیل بهره‌برداری بیش از حد از مراتع، حیات این گونه گیاهان به خطر افتاده است، بنابراین باید فشار بر مراتع کاهش یابد تا دوباره گونه‌های گیاهان دارویی احیا شود.

● باید فکر چاره بود

وی با اشاره به اینکه میزان فرسایش زمین ۱۰ تا ۳۰ تن در هکتار برآورد شده است میزان فرسایش زمین در استان همدان را حدود ۸ تا ۱۲ تن اعلام کرد و ادامه داد: در مورد ۶۰۰ هزار هکتار از زمین‌های استان مطالعه تفصیلی صورت گرفته است و ۳۰۰ هزار هکتار دیگر نیز در دست مطالعه است. مدیرکل منابع طبیعی و آبخیزداری استان همدان یکی از مهم‌ترین راه‌های حفظ منابع طبیعی را فرهنگ‌سازی دانست و گفت: باوجود تهدیدها و ظرفیت‌های موجود به نظر می‌رسد اقدامی که می‌تواند به‌صورت زیربنایی در رفع مشکلات مؤثر باشد فرهنگ‌سازی است. همتی افزود: از آنجاکه تمام مردم به‌نوعی با منابع طبیعی در ارتباط هستند باید تلاش کنیم هر فرد به سهم خود در اصلاح حفظ این منابع کوشا باشد. وی تأکید کرد: آشنایی با ضرورت و اهمیت این منابع و تعریف وظیفه اشخاص حقیقی و حقوقی در ارتباط با حفظ و نگهداری از این منابع بسیار مهم است و در غیر این صورت شاهد تخریب و از بین رفتن این منابع خواهیم بود که به‌هیچ‌عنوان قابل جبران نیست. همتی عنوان کرد: بیش از ۶ هزار همیار طبیعت در استان همدان فعال هستند که در ۳ گروه محافظ، مروج و دانش‌آموز به فعالیت می‌پردازند. آنچه مسلم است اینکه آمار دقیقی از میزان برداشت گیاهان خوراکی در استان همدان وجود ندارد، اما هر ساله به هنگام فصل بهار هزاران کیلوگرم از انواع گیاهان خوراکی استان به بازار محلی و استان‌های هم‌جوار عرضه و ارسال می‌شود و با گسیل مردم به دامن طبیعت و جمع‌آوری انواع گیاهان خودرو و حتی کیمیا باهداف کسب سود، منابع طبیعی و محیط‌زیست دچار لطمه‌ها و خسارت جبران‌ناپذیری می‌شود که باید برای رفع این مشکل فکر چاره بود.



گیاهان راهی در جلوگیری از انقراض این گونه از گیاهان است، گفت: فرسایش خاک، آلودگی محیط‌زیست و به هم خوردن تعادل زنجیره غذایی برخی از پیامدهای جبران‌ناپذیر از بین رفتن پوشش گیاهی است. وی عنوان کرد: برخی از این سبزیجات به‌صورت عرقیات و برخی هم به‌صورت خشک و تر استفاده می‌شود. مدیرکل منابع طبیعی و آبخیزداری استان همدان نیز بایان اینکه همدان طبیعت زیبا و منحصربه‌فردی دارد و ذخیره‌گاه گیاهان علوفه‌ای، مرتعی و دارویی زیادی است، گفت: ۳۵۰ گونه گیاهی دارویی، صنعتی و غذایی در استان همدان شناسایی شده است. محمدرضا همتی بایان اینکه در فصل بهار گیاهانی همچون تره کوهی، ریواس، موسیر، سیر، بابونه، ختمی و سایر گیاهان در مراتع همدان رشد می‌کنند که برخی منشأ دارویی و برخی مصرف غذایی دارند، گفت: در خصوص برداشت گیاهان دارویی نگرانی زیادی وجود ندارد چراکه برداشت این گیاهان توسط افراد آگاه صورت می‌گیرد.

● بذر کاری مصنوعی در مانی موقت

وی عنوان کرد: منابع طبیعی برای گونه‌هایی که جمعیت آن با کاهش روبه‌رو است بذر کاری مصنوعی انجام می‌دهد و برخی مناطق را قرق می‌کند اما به علت وسیع بودن عرصه‌های منابع طبیعی، تنوع بالای گیاهان مرتعی و برداشت و چرای بیش‌ازحد این اقدامات کارساز نیست. مدیرکل منابع طبیعی و آبخیزداری استان همدان گیاهان دارویی، صنعتی و غذایی را جزئی از ذخایر ژنتیکی و میراث طبیعی هر استان دانست و اظهار داشت: از بین رفتن پوشش گیاهی قابل جبران نخواهد بود بنابراین مردم باید بخشی از گیاهان را برای سال‌های آینده حفظ کنند تا

سبزی‌ها و گیاهان کوهی از اولین ساعات صبح آغاز و تا عصر ادامه دارد گفت: در بیشتر مواقع در زمان بازگشایی سبزه‌میدان همدان فروشندگان گیاهان دارویی و سبزی‌های کوهی نیز فعالیت خود را آغاز می‌کنند.

وی با اشاره به اینکه بانوان همدانی در ایام بهار اغلب غذاهای طبخ شده خود را با سبزی‌های کوهی طبخ می‌کنند، گفت: تنوع این غذاها به بیش از ۲۰ نوع غذا می‌رسد که انواع خورشیدها، آش و کوکو را شامل می‌شود.

وی عنوان کرد: بانوان همدانی از این گیاهان کوهی علاوه بر طبخ غذاهای فصلی در انواع ترشی‌ها نیز استفاده می‌کنند و علاوه بر مصرف گیاهان کوهی

به‌صورت تازه در استان، مقداری از این گیاهان را به‌صورت فریز شده و در یخچال نگهداری می‌کنند و یا خشک کرده و در ایام زمستان آش‌های خاصی از این گیاهان طبخ می‌کنند.

اما در همین زمینه کارشناس منابع طبیعی همدان نیز از آنچه برداشت غیراصولی گیاهان خوراکی و دارویی توسط برخی از مردم خوانده می‌شود، انتقاد کرد و افزود: متأسفانه شماری از مردم با جمع‌آوری نادرست گیاهان خوراکی و دارویی به عرصه‌های طبیعی خسارت زیادی وارد می‌کنند.

● استفاده از گیاهان دارویی و خوراکی باید تنها به اندازه نیاز باشد

سوسن بیات گفت: جمع‌آوری و استفاده از گیاهان دارویی و خوراکی باید تنها به‌اندازه نیاز و به شکل اصولی و با دقت لازم صورت گیرد اما متأسفانه برخی افراد در جمع‌آوری گونه‌های گیاهی دقت لازم را ندارند چون اگر برگ‌های گیاه موردنیاز است گیاه را با ریشه و بیش از مصرف جمع‌آوری می‌کنند که این اقدام موجب تخریب منابع طبیعی می‌شود.

وی بایان اینکه متأسفانه به شکل نامناسبی گونه‌های دارویی این استان توسط برخی از محلی‌ها جمع‌آوری شده و فروخته می‌شود، افزود: باید با اختصاص اعتبارات موردنیاز بتوان برای شناسایی گونه‌های گیاهی و در مواردی توسعه تولید و اقتصادی کردن آن گام برداشت.

وی افزود: باید با اختصاص اعتبار موردنیاز گیاهان دارویی و صنعتی این استان شناسایی و برای آن طرح تهیه و به بهره‌برداران و شرکت‌ها برای بهره‌برداری اصولی واگذار شود.

وی بایان اینکه آموزش صحیح درباره نحوه برداشت این



روزگار سخت عروس خوش نقش و نگار دنا/ تاج قیصر به یغما می رود



لاله واژگون که به گل آشک، اشک مریم و تاج قیصر نیز معروف است، عروس خوش نقش و نگار کوهپایه‌های دنا است که این روزها به سختی روزگار می‌گذراند و بیم آن می‌رود که منقرض شود.



صدیقه امیدی

گلبرگ‌های سرخ و زرد لاله‌های واژگون که روزگاری دل‌هره‌بیننده‌ای را می‌ربود، گاهی خوراکی می‌شود برای دامی و گاهی وسیله‌ای برای فروش در بازار داغ گیاهان کوهی.

لاله واژگون گیاهی است که بیش از یک متر قد می‌کشد و با گل‌های زنگوله‌ای درشت و با رنگ‌های قرمز و زرد بر مخمل سبز کوهپایه‌های دنا نقش می‌بندد. لاله‌های واژگون در تمام سال تنها چند روزی مهمان دانشینان است و هر سال اوایل اردیبهشت ماه گل می‌دهد.

این گل به دو رنگ زرد و قرمز در دشتهای بویراحمد چا خوش می‌کرد اما امروز با تخریب‌های فراوان گونه زرد آن در خطر جدی انقراض قرار گرفته است و رنگش از خاطره‌ها محو شده است.

این گونه گیاهی به خاطر رنگ و فرمش در برابر سرما مقاوم است اما عمر این گیاه زیبا سه هفته است و فصل مناسب کشت این گل در نواحی شمالی زاگرس فروردین و اردیبهشت ماه است. در حالی نام استان چهارمحال و بختیاری با لاله واژگون عجین شده که بیشترین سطح رویش این گل به کهگیلویه و بویراحمد و کوهپایه‌های دنا اختصاص دارد. مناطق ییلاقی سررود، دهنو، سرکچینه، دامنه‌های دنا، جلیل‌بابکان، مارگون، سرچنار، چشمه‌میشی، کوه گل، گرگو و میمند از رویشگاه‌های لاله‌های واژگون در کهگیلویه و بویراحمد است که اکنون این گونه گیاهی در این مناطق به ندرت یافت می‌شود.

هر سال اردیبهشت که از راه که می‌رسد، گردشگران زیادی برای دیدن این گل سربه‌زیر، روانه دنا می‌شوند. لاله واژگون برای اولین بار در سال ۱۵۷۶ میلادی به وسیله جهانگردان اروپایی از منطقه زاگرس به اتریش و دیگر نقاط اروپا انتقال یافت و در باغ‌های افراد ثروتمند و متخصص اروپایی کشت شد.

این گل سازگاری ویژه‌ای با دامنه‌های سنگلاخی و صخره‌ای دارد و پیاپی این گیاه به علت وجود موادی موسوم به

آلکالوئیدهای ایمپرسیسین و فرتیسین مسکن درد است.

● لاله واژگون سربه‌زیر در سوگ سیاوش

در افسانه‌ها آمده است این گل زمانی که تیغ تیز افراسیاب بر گلو سیاوش می‌نشست، شاهد ماجرا بود و از پس آن اندوه، گلگونه رخ، سر به زیر افکند تا آرام آرام اشک بر بینگناهی سیاوش بریزد.

چو سرو سیاوش نگونسار دید

سرا پرده و دشت خونسار دید

بیفکند سر را زانده نگون

بشد زان سپس لاله واژگون این گل‌گریبان در نقش سرستون‌های ساسانی و در موزه طاق بستان در کنار نقش پادشاه ساسانی دیده می‌شود. اما گلی که در سوگ سیاوش می‌گرید شاید روزی با هجمه عظیم بی‌مهری انسان‌ها به سوگ خود بنشیند و الوان رنگ‌های زرد و قرمز تنها خاطره‌ای شود در یکی از عکس‌های یادگاری.

گلی که مغرور و سربه‌زیر در دامنه‌های دنا در دامن مادر سربلند زاگرس به ثمر نشسته است گاهی در بازارهای دیگر

شهرهای کشور به قیمت ناچیزی به فروش می‌رسد. یک کارشناس منابع طبیعی می‌گوید: گونه زرد لاله‌های واژگون استان در خطر شدید انقراض قرار دارند.

سحر غفاری می‌افزاید: متأسفانه بازار فروش گیاهان کوهی با استقبال زیاد مردم روبرو می‌شود و این امر به ریشه کن کردن بیشتر این گیاهان می‌انجامد.

● تاج قیصر دنا در بازار دستفروشان

وی لاله واژگون را یکی از این گیاهان می‌داند که در فصل بهار به واسطه گل‌های زیبایش در برخی شهرهای همجوار به فروش می‌رسد. این کارشناس می‌گوید: بسیاری از مردم این گیاه را از ریشه می‌چینند و این امر کاهش رویشگاه‌های آن را به همراه دارد.

این کارشناس منابع طبیعی حفاظت از رویشگاه‌های این گیاه و گونه زرد آن و کشت در گلخانه‌ها را از راه‌های جلوگیری از انقراض این گیاه عنوان می‌کند.

به گفته کارشناسان محیط زیست با توجه به بازدیدهای میدانی انجام شده در فصول فروردین و اردیبهشت از رویشگاه‌های مختلف لاله واژگون در استان، روند تخریب این گیاه در استان نگران‌کننده است.

چنانچه زیستگاه این گل زیبا به وسیله انسان و دام تخریب نشود، توانایی پوشاندن عرصه‌های وسیعی از طبیعت را با رویش هزاران شاخه زیبا دارد.

گیاه لاله واژگون از جمله گیاهان در خطر انقراض کشور است که هر ساله به دلیل برداشت غیر قابل کنترل گل و پیاز از رویشگاه‌های طبیعی، بیش از پیش در معرض نابودی قرار دارد.

در ایران براساس سیاست‌های سازمان حفاظت محیط زیست، لاله واژگون به عنوان ذخیره ژنتیکی و عنصر زیبایی شناختی قلمداد می‌شود و به همین دلیل حفاظت از آن ضروری است. البته کنی که این روزها بسیار رونق گرفته است، صدمات جبران ناپذیری بر پیکر طبیعت و رویشگاه‌های گیاهان کوهی وارد می‌کند.

صدماتی که گاه به هیچ مرهمی قابل درمان نیست و این تنها عزم من و تو را می‌طلبد که اندکی تأمل کنیم و اگر نعمتی را از خوان طبیعت طلب می‌کنیم، حرمت نگه داریم و نمکدان نشکنیم.



رئیس منابع طبیعی شهرستان بویراحمد عنوان کرد:

آفت برگ خوار بلوط ۳۷ هزار هکتار از جنگل‌های بویراحمد را بلعید



نسبت به میانگین نرمال است که جنگلهای بلوط را با بیماریهای مختلف مواجه می‌کند. رئیس منابع طبیعی شهرستان بویراحمد با بیان اینکه لارو پروانه‌های جوانه‌خوار و برگ‌خوار عامل اصلی بیماری بلوط‌ها هستند، اظهار داشت: بارش باران سبب شسته شدن و افتادن لاروها از درختان و ویروسی شدن لاروها و مرگ آنها می‌شود. وی افزود: بارش باران در ابتدای فصل رویش به کنترل آفات کمک می‌کند. رحیمیان تصریح کرد: مناطق میان‌بند و نیمه گرمسیری شهرستان بویراحمد از اصلی‌ترین مناطق شیوع این آفات هستند. وی افزود: در این مناطق به دلیل اینکه فصل رویش زودتر آغاز می‌شود شرایط برای هجوم آفات مساعدتر است.

رئیس منابع طبیعی شهرستان بویراحمد گفت: ۳۷ هزار هکتار از جنگل‌های این شهرستان دچار آفت برگ خوار بلوط شده‌اند. جواد رحیمیان ظهر چهارشنبه در جمع خبرنگاران افزود: مساحت مناطق آلوده به آفت برگ‌خوار در زیلایی ۱۱۰۰۰ هکتار، در چیتاب ۱۲ هزار و ۵۰۰ هکتار، و در دلی اولاد علی مومن پنج هزار و ۵۰۰ هکتار است. وی بیان کرد: همچنین میزان آلودگی جنگل‌ها به این آفت در لوداب هشت هزار و ۷۰۰ هکتار است که در مجموع بیش از ۳۷ هزار هکتار از جنگل‌های شهرستان بویراحمد دچار این آفت هستند. رحیمیان تصریح کرد: این آفت به جوانه و برگهای درختان بلوط که در ابتدای فصل رشد تانن کمتری دارند؛ حمله‌ور می‌شود. وی افزود: علت گسترش این آفات کاهش بارندگی

زنجیر مسمی بر گردن مادر طبیعت/ خاتون آباد زیر غبار سربی جان می‌دهد

مسئولان محیط زیست در حالی از ذکر آمار مربوط به کشتزارها و پوشش گیاهی نابودشده منطقه امتناع می‌کنند که اثرات زیست‌محیطی و تأثیرات آلودگی بر گونه‌های گیاهی منطقه برای همگان مشهود و مبرهن است. وقتی در خصوص تأثیرات این آلودگی‌ها بر سلامت آدمی از مسئولان حوزه بهداشت و درمان سؤال می‌کنیم؛ می‌گویند که اثرات منفی ناشی از این مسئله بر سلامت انسان هنوز ناشناخته بوده و ممکن است در طولانی‌مدت شاهد برخی موارد سوء در این خصوص باشیم.

● دشت خاتون آباد قربانی توسعه ناپایدار

برای بررسی بیشتر ابعاد آلودگی کارخانه ذوب مس خاتون‌آباد به سراغ فاطمه نژاد سروری معاون فنی محیط زیست استان کرمان رفتم؛ وی می‌گوید که کارخانه ذوب مس خاتون‌آباد در سال ۷۵ آغاز به ساخت کرد و در سال ۸۳ به بهره‌برداری رسید؛ در ابتدا به دلیل فعالیت اندک مشکلات آلودگی چندانی به همراه نداشت. اوج آلودگی این واحد صنعتی مربوط به سال‌های ۸۷ و ۸۸ بود و در این سال‌ها میزان گردوغبار و گاز SO₂ تفاوت فاحشی با استانداردهای تعریف‌شده داشت.

وی با اشاره به اینکه این کارخانه دچار مشکلات عدیده است تأکید می‌کند که محیط زیست هیچ‌گونه مجوزی به این کارخانه نداده و خواهان راه‌اندازی آن در مجاورت میدوک بود چراکه کنسائتره در این منطقه تولید می‌شد با جابجایی کارخانه به آن مکان خط پیوسته‌ای ایجاد می‌شد که در دشت خاتون‌آباد قرار نداشت و ایاب و ذهاب نیز



بررسی بحران زیست‌محیطی در دشت خاتون آباد

را بدون اخذ مجوزهای زیست‌محیطی آغاز کرده و ابتدا به دلیل فعالیت اندک آلودگی چندانی به دنبال نداشت؛ اما با گذر زمان و افزایش میزان آلودگی تازه مسئولان زخم کاری دشت خاتون‌آباد را مشاهده کردند، زخمی که سال‌ها برای ترمیم زمان نیاز دارد. از زمان تأسیس کارخانه تاکنون ۴۰ هزار رأس دام از بین رفته‌اند و نه‌تنها در زمان کنونی شاهد از بین رفتن گونه‌های گیاهی هستیم بلکه، تا ۱۰ سال آینده نیز امکان رویش گیاه در این منطقه وجود ندارد؛ اطراف دشت خاتون‌آباد روستاهای متعددی قرار دارد؛ روستائینی که حتی جرات نزدیک شدن به دشت خاتون‌آباد را ندارند چراکه آلودگی این منطقه داغی عظیم بر دل دامپروران و کشاورزان گذاشته است؛ به‌گونه‌ای که از زمان تأسیس کارخانه تاکنون ۴۰ هزار رأس دام از بین رفته‌اند و نه‌تنها در زمان کنونی شاهد از بین رفتن گونه‌های گیاهی هستیم بلکه، تا ۱۰ سال آینده نیز امکان رویش گیاه در این منطقه وجود ندارد.

تلفات ۴۰ هزار رأسی دام، مخاطرات جدی برای سلامت روستاییان و عقیم شدن پوشش گیاهی منطقه حکایت کارخانه ذوب مس «خاتون‌آباد» است، جایی که لقب یکی از آلوده‌ترین دشت‌های ایران را یدک می‌کشد.



اسما محمودی

روزگاری نه‌چندان دور دشت سرسبز خاتون‌آباد مأمنی برای حیوانات و چرای دام بود؛ گیاهان سرسبز سرخوش سر از خاک برمی‌آوردند و آواز پرندگان از گوشه و کنار به گوش می‌رسید؛ اما طی سال‌های اخیر ورود فناوری به منطقه و ایجاد کارخانه ذوب مس خاتون‌آباد کار دست این عرصه طبیعی داد و عوارض زیست‌محیطی که بر جای گذاشت همچنان پابرجاست. به گفته مسئولان محیط زیست این کارخانه فعالیت خود

محیط زیست شهرستان شهربابک از این کارخانه طرح شکایت شد.

وقتی در خصوص آخرین وضعیت پرونده قضایی کارخانه ذوب مس خاتون آباد سؤال می‌کنم مرا به سرمست رئیس حقوقی این اداره کل ارجاع می‌دهد و در تماس با او تنها با این پاسخ مواجه می‌شوم: «به اطلاعاتی که دارید بسنده کنید و در این خصوص جوابگو نخواهم بود.»

● حلقه‌های مسی گلوی ۵۰ هزار راس دام‌های خاتون‌آباد را می‌فشارد

اما یک بعد این قضیه مربوط می‌شود به دامپزشکی و اثراتی که بر دام‌های منطقه داشته است به طوریکه حسین رشیدی مدیرکل دامپزشکی استان کرمان از تلف شدن ۴۰ هزار راس دام از ابتدای فعالیت مجتمع مس خاتون‌آباد تا اواخر سال گذشته خبر می‌دهد و می‌گوید: تنها در سال گذشته بیش از دو هزار راس دام تلف شدند. وی تعداد دام تلف‌شده در سال ۸۴ را دو هزار دام ذکر کرده و ادامه می‌دهد: از سال ۸۶ تا پایان سال گذشته بالغ بر ۴۰ هزار راس دام تلف‌شده‌اند. رشیدی اصلاحات انجام‌شده در کارخانه را جزئی می‌داند



و می‌افزاید: بیشترین تلفات دامی مربوط به سال‌های ۱۳۸۶-۸۷ و ۸۸ است که این روند با توجه به اصلاحات انجام‌شده در کارخانه در سال‌های اخیر کمتر شده است. وی از پرداخت غرامت به دامداران خسارت‌دیده تا سال ۹۱ خبر می‌دهد و می‌افزاید: مکمل‌هایی به‌منظور کاهش جذب مس به دام‌های منطقه داده می‌شود که آمار تلفات را کاهش می‌دهد؛ از سال ۸۶ تاکنون ۱۷۰ تن مکمل توزیع شده است.

رشیدی از وجود ۵۰ هزار راس دام در حال حاضر در منطقه و مراتع اطراف مجتمع مس خاتون‌آباد خبر می‌دهد و می‌گوید: این تعداد دام در معرض آلودگی قرار دارند.

وی بیان اینک دام‌ها و مراتع تا شعاع ۳۰ تا ۴۰ کیلومتری کارخانه در معرض آلودگی قرار دارند می‌افزاید: آلودگی در مراتع اطراف کارخانه به‌آسانی از بین نمی‌رود و سال‌ها به طول می‌انجامد تا این آلودگی برطرف شود.

رشیدی توصیه می‌کند که دامداران حتی‌المقدور از کارخانه فاصله بگیرند چراکه با نزدیک شدن به این منطقه با آلودگی و تلفات بیشتری روبرو می‌شوند.

● استقبال دانشگاه علوم پزشکی از پیشنهاد خبرگزاری مهر

معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کرمان ضمن ابراز

وی همچنین تاریخ ساخت کارخانه اسید را اول خردادماه سال ۹۰ عنوان کرده و می‌گوید: کارخانه ادعا دارد با توجه به ارتباط فرآیند اصلی با ذوب؛ ابتدا باید فرآیند ذوب اصلاح شود؛ چراکه گاز SO₂ تولیدی کارخانه خوراک کارخانه اسید می‌شود. مسئولان کارخانه می‌گویند که فرآیند ذوب در حال اصلاح است و باید میزان گازهای خروجی برای ما مشخص شود تا کارخانه اسید بر آن مبنای راه‌اندازی شود.

نژاد سروری راه‌اندازی کارخانه اسید و بازیابی گاز SO₂ را یک ضرورت اجتناب‌ناپذیر می‌داند و از تحریم‌ها و بحث مکمل ذوب به‌عنوان دلایل مسئولان کارخانه برای تأخیر در راه‌اندازی کارخانه اسید یاد می‌کند.

وی با اشاره به اینکه کارخانه ذوب مس خاتون‌آباد هر سه ماه یکبار نتایج خود اظهاری را به محیط زیست اعلام می‌کند، می‌گوید: آزمایشگاه‌های کارخانه مورد تأیید محیط زیست است و در زمان نمونه‌برداری ناظرانی از طرف ما نیز در محل حضور دارند. براساس اعلام کارخانه در تاریخ ۲۸ مرداد ۹۴؛ اصلاح ذوب ۱۳.۶۶ درصد، کارخانه اسید ۷.۳۳ درصد و اکسیژن ۸۶.۹۸ درصد پیشرفت داشته است.

صورت نمی‌گرفت و مکان مناسب‌تری برای این واحد صنعتی به شمار می‌رفت.

نژاد سروری از مخالفت محیط زیست با احداث کارخانه در دشت خاتون‌آباد خبر می‌دهد و یادآور می‌شود: باوجود نداشتن مجوز از محیط زیست کارخانه فعالیت خود را آغاز کرد اما ما مرتباً فعالیت این واحد صنعتی را تحت نظر داشتیم و اظهارهایی در خصوص آلودگی زیست‌محیطی به آن‌ها داده‌ایم.

● طرح پژوهشی مستندی در زمینه آلودگی خاتون‌آباد وجود ندارد!

وی میزان گاز SO₂ این کارخانه در سال ۸۸ را حدود ۳۰ هزار پی‌پی‌ام و گردوغبار را حدود دو هزار پی‌پی‌ام عنوان و تصریح می‌کند: با توجه به از بین رفتن پوشش گیاهی و تلفات دامی؛ محیط زیست اعلام کرد که دشت خاتون‌آباد به‌هیچ‌عنوان برای چرای دام مناسب نیست. از او در خصوص میزان کشتزارهای از بین رفته این منطقه سؤال می‌کنم که چنین پاسخ می‌دهد: زمانی می‌توان آمار دقیق در این خصوص ارائه کرد که پروژه‌ای در این زمینه کارشده باشد که بر اساس آن مشخص شود که این آلودگی تا چه شعاع و عمقی اثرگذار بوده است.

نژاد سروری با اشاره به اینکه محیط زیست از گانی نظارتی است و کارهای پژوهشی انجام نمی‌دهد، می‌افزاید: طرحی که بتوان در این زمینه به آن استناد کرد وجود ندارد؛ تنها در قسمت آموزش محیط زیست طرحی کتابخانه‌ای که جنبه عملیاتی و اجرایی ندارد، انجام‌شده است.

● هشدار! چرای دام تا ۲۰ کیلومتری کارخانه مس ممنوع

وی ادامه می‌دهد: محیط زیست اعلام کرد که تا شعاع ۲۰ کیلومتری کارخانه چرای دام صورت نگیرد؛ نزدیک‌ترین روستا به این کارخانه خاتون‌آباد است که تا منطقه آلوده شش کیلومتر فاصله دارد.

معاون فنی محیط زیست استان کرمان نتایج کنونی را نسبت به سال ۸۸ دارای تفاوتی محسوس می‌داند و عنوان می‌کند: بر اساس آخرین خوداظهاری کارخانه در تاریخ چهارم اسفندماه ۹۴ میزان آلودگی از دودکش درایر ۱۲۲ بوده که شاخص استاندارد در این زمینه ۵۰ پی‌پی‌ام است؛ همچنین میزان آلودگی از دودکش فلش ۲۷۹ استاندارد ۱۰۰ است؛ میزان SO₂ سه هزار و ۵۷۱ و استاندارد این شاخص سه هزار و ۸۰۰ است.

نژاد سروری با اشاره به اینکه در حال حاضر در دودکش درایر میزان آلودگی ۲.۵ برابر وضعیت استاندارد است، از بهبود وضعیت نسبت به سال ۸۸ خبر می‌دهد و عنوان می‌کند که باوجود اقدامات در دست انجام؛ همچنان وضعیت مطلوب نیست و کارخانه ذوب مس خاتون‌آباد جزو صنایع آلاینده استان محسوب می‌شود.

● وعده‌های بی‌سرانجامی که سال‌به‌سال تکرار می‌شود

وی مهم‌ترین اقدامی که کارخانه باید انجام دهد را اصلاح واحد ذوب عنوان می‌کند و می‌گوید: کارخانه در این خصوص اقدام و با یک شرکت خارجی قرارداد منعقد کرده است اما نهایی شدن این اقدام سال‌به‌سال تمدید می‌شود.

معاون فنی محیط زیست استان کرمان شروع عملیات احداث کارخانه اکسیژن را ۲۵ اسفندماه ۸۸ و آغاز عملیات اصلاح ذوب را ۲۵ اسفندماه ۸۹ عنوان می‌کند و از نهایی نشدن این پروژه‌ها در حال حاضر خبر می‌دهد.

● محیط زیست از اقدامات کارخانه مس خاتون‌آباد رضایت ندارد

از او در خصوص تأثیر این آلودگی بر سفره‌های آب زیرزمینی سؤال کردم که گفت: در ابتدا تصور می‌شد که میزان آرسنیک بالای آب این منطقه در اثر آلودگی کارخانه است اما براساس تحقیقات صورت گرفته مشخص شده است این عنصر از لایه‌های زمین بوده و مربوط به مجتمع مس نیست. وی دادن مکمل به دام‌ها را یک مسکن زودگذر می‌داند و می‌گوید: در این زمینه باید مشکل به‌صورت ریشه‌ای حل شود.

معاون فنی محیط زیست استان کرمان با یادآوری این نکته که محیط زیست از اقدامات انجام‌شده رضایت ندارد، تأکید می‌کند: در حال حاضر آلودگی کارخانه اصلاح‌نشده و کماکان این کارخانه جزو صنایع آلاینده است اما وضعیت نسبت به سابق بهتر شده است گرچه پروژه‌های کارخانه هنوز به اتمام نرسیده است.

وی معتقد است که کارخانه ذوب مس خاتون‌آباد طی سال‌های گذشته به‌شدت کم‌کاری کرده است می‌گوید: اما طی چند سال اخیر کارخانه کم‌بیش و به‌اجبار در این زمینه فعال شده است.

نژاد سروری می‌گوید: چندین سال پیش از طرف اداره



می‌داند و می‌افزاید: پروژه کارخانه اکسیژن بیش از ۹۶ تا ۹۷ درصد دارد و تا پایان سال جاری راه‌اندازی می‌شود. امین زاده با اشاره به اینکه به‌موازات این پروژه، اصلاحات ذوب نیز در حال انجام است، گفت: قبل از برجام حتی یک قطعه از کارخانه اسید را نتوانستیم وارد کنیم اما بعد از برجام کار آغاز شده و تجهیزات لازم سفارش داده شده است که بعد از رسیدن تجهیزات و نصب آن‌ها می‌توانیم طبق برنامه‌ریزی‌ها در سه‌ماهه اول بهار ۹۷ استارت کارخانه را بزنیم.

البته ابهامی در خصوص محدوده خطر کارخانه وجود دارد چراکه به گفته مسئولان دامپزشکی و محیط زیست شعاع مخاطرات آلودگی این منطقه تا شعاع ۲۰ تا ۳۰ کیلومتری کارخانه است و این در حالی است که مسئولان کارخانه مس این شعاع را تا یک کیلومتری مجتمع مس خاتون‌آباد می‌دانند.

باوجود گذشت سال‌ها از مشکل زیست‌محیطی آلوده‌ترین دشت کشور و بی‌سرانجامی وعده‌ووعده‌ها در این خصوص به‌تازگی صحبت‌هایی در خصوص آلودگی‌های زیست‌محیطی مس سرچشمه به گوش می‌رسد که به نظر می‌رسد ابعاد این ضایعه زیست‌محیطی نیز دست‌کمی از مرثیه‌خوانی خاتون‌آباد نداشته باشد.

درصدی کاهش پیدا کرد؛ در سال ۸۹ دانشگاه شریف نیز برای کارهای تکمیلی وارد عمل شد که آلودگی به هزار میلی‌گرم بر مترمکعب کاهش پیدا کرد. امین زاده تأکید می‌کند: این روند ادامه پیدا کرد تا اینکه مجدداً کاهش بین ۴۰۰ تا ۴۵۰ میلی‌گرم بر مترمکعب در آلودگی رخ داد و با ادامه کار در بهمن ۹۴ موفق شدیم مجدداً ۴۰ درصد کاهش نسبت به قبل داشته باشیم و این رقم را به متوسط ۲۵۰ میلی‌گرم بر مترمکعب برسانیم. وی ادامه می‌دهد: خوشبختانه هنوز با توجه به اهداف و برنامه‌ریزی‌های کوتاه‌مدت میان‌مدت و بلندمدت این روند همچنان ادامه دارد و در آینده نزدیک با توجه به پروژه‌های موجود مانند اکسیژن و اسید آلودگی کارخانه به حد استاندارد خواهد رسید.

امین زاده می‌گوید: در راستای بررسی و مدلینگ کردن آلودگی خاتون‌آباد قراردادی با دانشگاه شریف منعقد کرده‌ایم؛ با توجه به نمونه‌گیری‌های انجام‌شده و نقشه‌های موجود تا شعاع یک کیلومتری مجتمع مشکلی از لحاظ آلودگی برای دام‌ها ندارد. نمونه‌گیری و تحقیقات بر روی خاک و گیاهان منطقه انجام‌شده است که مشکلی در این زمینه وجود ندارد.

به گفته مسئولان دامپزشکی و محیط زیست شعاع مخاطرات آلودگی این منطقه تا شعاع ۲۰ تا ۳۰ کیلومتری کارخانه است و این در حالی است که مسئولان کارخانه مس این شعاع را تا یک کیلومتری مجتمع مس خاتون‌آباد می‌دانند. تحریم‌ها را دلیل تأخیر در اجرای پروژه‌های اکسیژن و اسید

نگرانی‌هایی در خصوص اثرات این آلودگی بر سلامت انسان، می‌گوید: به دلیل این نگرانی‌ها دو گروه در معرض خطر را مورد آزمایش قرار دادیم که این آزمایش‌ها به دلیل کمبود فناوری توسط هایتک انجام شد. نودز نفعی با اشاره به اینکه نگرانی‌هایی در خصوص اثرات طولانی‌مدت برای سلامت افراد وجود دارد می‌افزاید: نگرانی‌های بلندمدت نسبت به اثرات کوتاه‌مدت بیشتر است چراکه کشورهایی که در بحث آلودگی‌های مس فعال هستند محدودند و هنوز علم در این زمینه پیشرفت نکرده و میزان اثرات این مسئله به‌صورت دقیق مشخص نیست.

زمانیکه از او در خصوص نتایج پژوهش‌های علمی در زمینه اثرات آلودگی بر روی مادران باردار و جنین سؤال کردم از این پیشنهاد استقبال کرد و گفت: حتماً در این زمینه طرح‌های پژوهشی انجام خواهیم داد.

● کاهش آلودگی کارخانه اولویت اصلی مسئولان مجتمع مس سرچشمه

تمامی این اظهارات در حالی است که محمدامین زاده مدیر امور ایمنی، بهداشت و محیط زیست مس منطقه‌ای کرمان از انجام اصلاحات اساسی در کارخانه خبر می‌دهد و می‌گوید: در سال ۸۴ و ۸۵ آلودگی در مجتمع مس خاتون‌آباد بالای ۱۰ هزار میلی‌گرم بر مترمکعب بود که متأسفانه تلفات دامی بسیار زیادی را به دنبال داشت.

وی از پرداخت حدود دو میلیارد تومان غرامت به دامداران طی سه سال گذشته خبر می‌دهد و می‌افزاید: به‌منظور اصلاح آلودگی کارخانه کار بر روی الکتروفیلترهای کارخانه آغاز شد که به دنبال آن آلودگی ۹۰ تا ۹۲



مخاطرات زیست‌محیطی کارخانه ذوب مس خاتون‌آباد	
جزئیات مخاطرات	دستگاه اظهار نظر کننده
با توجه به از بین رفتن پوشش گیاهی و تلفات دامی دشت خاتون‌آباد به‌هیچ‌عنوان برای چرای دام مناسب نیست تا شعاع ۲۰ کیلومتری کارخانه چرای دام صورت نگیرد	محیط زیست
در حال حاضر آلودگی کارخانه اصلاح‌نشده و کماکان این کارخانه جزو صنایع آینده است نزدیک‌ترین روستا به این کارخانه خاتون‌آباد است که تا منطقه آلوده شش کیلومتر فاصله دارد	محیط زیست
تلف شدن ۴۰ هزار رأس دام از ابتدای فعالیت مجتمع مس خاتون‌آباد تا اواخر سال گذشته تنها در سال گذشته بیش از دو هزار رأس دام تلف شدند	دامپزشکی
نگرانی‌های بلندمدت نسبت به اثرات کوتاه‌مدت بیشتر است چراکه کشورهایی که در بحث آلودگی‌های مس فعال هستند محدودند و هنوز علم در این زمینه پیشرفت نکرده و میزان اثرات این مسئله به‌صورت دقیق مشخص نیست	علوم پزشکی

طرح یوز×۱۰ آمد/ پایان کشتار یوزپلنگ یا آغاز چالشی جدید



گزاف و تردد یک میلیون خودرو در سال از مسیر شاهرود-میامی-سبزوار به نوعی تعارض داشت. ایجاد زیرگذر؛ طرح ایجاد زیرگذر برای یوز به یک دلیل منطقی بی نتیجه خواهد ماند آن هم این است که یوز در مقایسه با سایر گربه سانان از جثه کوچک تری برخوردار است و در قیاس با پلنگ کمی ترسو تر است لذا این جانور قدرت ریسک عبور از مناطق تنگ و تاریک را به جان نمی خرد و خود را به هیچ وجه در خطر نمی اندازد.

● یوز×۱۰ چیست؟

طرح یوز×۱۰ به نظر می رسد طرحی عملی و ایده ای بسیار جالب برای حفظ این گونه جانوری باشد که توسط جمعیت دیده بان طبیعت شاهرود ارائه شده است این طرح ۱۰ منطقه ای که طی سال های اخیر یوز در آن ها دیده شده را از طریق پل های روگذر به هم مرتبط می سازد و با فنس، یوزها را به مسیرهای امن هدایت می کند. مبتکر این طرح و کارشناس یوز جمعیت دیده بان طبیعت که سال هاست در این زمینه همکاری می کند درباره طرح، می گوید: پیشنهاد ما ایجاد پل های ارتباطی بی خطر بین ۱۰ منطقه اصلی زندگی یوز آسیایی است که اگر اجرا شود می تواند این گونه جانوری را از جاده دورنگه دارد این طرح در چند مرحله به اجرا درمی آید و به طور قطع یقین در ابتدا و در مرحله اول اتصال بی خطر منطقه تحت حفاظت توران به پناهگاه حیات وحش میاندشت مورد توجه خواهد بود.

امین ولیان ادامه می دهد: بعد از میاندشت، منطقه حفاظت شده بافق به پناهگاه حیات وحش دره انجیر، سپس دره انجیر یزد به منطقه حفاظت شده کالمند و بهادران در استان یزد و پس از آن دره انجیر به پناهگاه حیات وحش نایندگان و پناهگاه حیات وحش دربند راور در استان های یزد و کرمان به هم متصل می شوند تا این طرح مسیر یوزها را ایمن سازد.

وی درباره سایر نقاط اجرای این طرح، توضیح می دهد: این طرح در ادامه کالمندان به بافق، نایندگان به پناهگاه حیات وحش عباس آباد نائین، دره انجیر به پارک ملی

خبرهای بد در این باره باشیم.

● طرح های ارائه شده کارشناسی می شوند

تلاش های سازمان های مردمی محیط زیست طی سال های اخیر باعث دلگرمی دوستداران این گونه جانوری در ایران شده اما باید در نظر داشت که عدم حمایت دولتی از این طرح ها غالباً انجام آن ها را در حاله ای از ابهام می گذارد چرا که سمن های محیط زیستی جز نیروی انسانی و تفکری خیرخواه چیز دیگری در بساط ندارند اما این طرح ها چه بودند و چرا اجرا نشدند؟ انجام سرعت گیر در جاده: طرح اجرای سرعت گیر در جاده زمانی مطرح شد که ماده یوز ایرانی در منطقه میاندشت میامی تلف شد و برخی سمن های محیط زیستی به جد خواستار پیگیری آن شدند این طرح دو مخالف اصلی داشت که نخستین آن ها پلیس راهور ناجا بود با این توجیه که در هیچ جاده اصلی کشور نمی توان سرعت گیر گذاشت و این مقوله جان انسان را تهدید می کند و مخالف دوم این طرح اداره راه و ترابری بود که اجرای آن را غیر کارشناسی می دانست.

قرار دادن تابلوهای هشدار: تابلوهای هشدار در شهرستان شاهرود باهمت سمن های محیط زیستی مانند دیده بان طبیعت در سال ۹۳ و ۹۴ طی دو مرحله انجام شد که به نظر می رسد عدم توجه مردم، شبرنگی نبودن آن ها، سرعت بالای خودروها، افتاب خوردگی و پوسیدگی و همچنین فرسایش باد شدید ادامه آن را ناممکن ساخت. نصب فلاشر: نصب فلاشر در جاده با حس گر دید در شب طرحی بود که به محض ورود یوز به حومه جاده با صدای آژیر و فلاشر حیوان را از منطقه خطر دور می ساخت که نخستین مخالف آن سازمان های محیط زیستی بودند چرا که این طرح می تواند جلوی مهاجرت یوز برای یافتن غذا و جفت را بگیرد.

نصب حس گر روی سپر خودروها: این طرح توسط مبتکران بومی در شهرستان شاهرود به گونه ای ارائه شد که حس گر به محض نزدیکی یوز عمل می کرد و با هشدار به راننده از بروز حوادث شدید جلوگیری می کرد و یا حداقل جراحت حیوان را در لحظه برخورد کاهش می داد این طرح با هزینه

طرح یوز×۱۰ را راستای اتصال ایمن ۱۰ منطقه حفاظت شده ای که یوزپلنگ ایرانی طی سال های اخیر در آن ها دیده شده در حالی برای نخستین بار ارائه می شود که عملی شدن آن نیازمند عزم مسئولان است.



محمد حسین عابدی

سال ها است که مسئولان از ارائه طرح های عملی نجات یوز آسیایی سخن می گویند و درست در همان زمان تلفات جاده ای این جانوران بی نظیر، داغی بر داغ های فعالان محیط زیست می گذارد و این طرح ها نیز به فراموشی سپرده می شود اما به راستی برای جلوگیری از تلفات این گربه سان نادر چه باید کرد؟

هفته گذشته بود که خبر تصادف خودرو با ماده یوز آسیایی در محور سبزوار-میامی، یکبار دیگر موجی از انتقادات و اظهار نظرات را نسبت به عملکرد نهادهای ذی ربط به همراه داشت و امروز توله ۱۳ ماهه آن یوز سرگردان در جلال با آهن و آسفالت خشن همچنان با گذشت شش روز از این سانحه به دنبال مادر می گردد و احتمال زنده ماندنش توسط کارشناسان تنها ۲۰ درصد عنوان می شود اما در این بین مقصر کیست؟

سال گذشته نیز برای یوزها به همین منوال گذشت، خبر تصادف های سریالی یوزهای آسیایی و کشته شدن آن ها توسط چوپانان و پلنگ ها در دشت ها و کوه های منطقه آن قدر تأسف بار بود که کارشناسان محیط زیست را یکبار دیگر به ارائه طرحی در زمینه حفاظت این گونه جانوری دعوت کند تا جمعیت این جانور که امروز ۷۰۰ قلاده در تمام جهان تخمین زده می شود بیش از این کاهش نیابد.

● یوز حیوانی کم زادوولد است

دلایل متعددی زندگی یوزها را تهدید می کند که از جمله آن ها کمبود آب و غذا، عوامل انسانی اعم از جاده، شکار و چوپانان، تجارت پلید این حیوان کمیاب، بلوغ دیر و پیری زودرس، بارداری بسیار سخت و دوران جفت گیری بسیار کوتاه، داشتن بیشترین آمار تلفات طبیعی توله ها در بین گربه سانان، عدم وجود تکنولوژی بارداری مصنوعی در ایران که هنوز پس از سه سال تحقیق و بررسی بر دو قلاده یوز موسوم به دلبر و کوشکی موفق به تولیدمثل از آن ها نشده ایم و همچنین تغییر اقلیم و به تبع آن برهم خوردن چرخه مهاجرت هستند و در این بین تلفات جاده ای یوزهای آسیایی با ۶۰ درصد قرار دارد.

اتلاف یک یوز آن قدر فاجعه ای بزرگ محسوب می شود که اگر مقیاس یک به ۷۰ قلاده موجود در جهان را در قیاس با یک به هفت میلیارد جمعیت روی زمین محاسبه کنیم یعنی مرگ یک تمدن به بزرگی هند یا دو برابر جمعیت اتحادیه اروپا در یک چشم برهم زدن و در برخورد با یک خودرو و اگر نام این حادثه را نمی توان فاجعه گذاشت، چه نامی براننده آن است؟

حال باید تصور کرد زمانی که یک ماده یوز با این جمعیت بسیار کم و پرآکنده گی بالا در مرکز ایران اسلامی، توانسته دو توله خود را با چنگ و دندان به سن نوجوانی برساند، برخورد با خودروی سواری یا شکار توسط چوپانان، چه بلایی بر سر جمعیت این گونه جانوری در دنیا می آورد؟ روزگاری یوز آسیایی در عراق، سوریه، هند، تاجیکستان و ایران دیده می شد و امروز این جمعیت تنها و تنها در خاک ایران اسلامی موجود است اما متأسفانه باوجود پروژه یوز آسیایی، سازمان محیط زیست و تشکلهای مرتبط به آن تاکنون اقدام قابل توجهی برای حفظ این گونه ارزشمند انجام نشده است تا همچنان در انتظار رخ دادن

این زودی قضاوت کرد باید به انتظار نشست اما از سوی دیگر برخی سنگ اندازی‌ها توسط افرادی که امروز خود را طرفدار محیط زیست معرفی می کنند ولی درواقع عشقی به آن نمی ورزند یکی دیگر از موارد چالش برانگیز این طرح است و در نهایت امیدواریم حال که هم صدایی ویژه‌ای برای رفع معضل و تهدید یوزهای ایرانی وجود دارد، بتوانیم در اجرای این طرح‌ها به‌خوبی موفق باشیم.

وی همچنین با تقدیم این طرح به مهندس درویش، گفت: این مرد بزرگ می‌تواند الگویی برای همه ما باشد چراکه روزها و شبها، اعیاد و تعطیلات خود را در زمستان و تابستان صرف حمایت از طبیعت و گونه‌های جانوری می‌کند و بدون چشم‌داشتی به محیط‌زیست ایران اسلامی خدمت می‌کند.

● برنامه‌های بلندمدت برای نجات یوز الزامی است

برای نجات یوز سه گونه راهکار شامل کوتاه‌مدت، میان‌مدت و بلندمدت ارائه می‌شود که فرهنگ‌سازی، آموزش از مقاطع ابتدایی و شناخت این جانور برای درک هرچه بهتر آن در زمره برنامه‌های بلندمدتی قرار می‌گیرد که در سال‌های اخیر اجرای آن به همت سمن‌های محیط زیستی پیگیری می‌شود اما در مناطقی که شکار یوز را برای جوانانشان فخر و دست‌مایه‌ای برای ازدواج با بهترین دختر روستا می‌دانند، باید دانست که در زمینه فرهنگ‌سازی کارهای فراوانی باید کرد.

اقدامات میان‌مدت و کوتاه‌مدتی قرار دارند که می‌توان آن‌ها را برای نجات یوز ایرانی از ورطه انقراض انجام داد که نمونه آن خروج دام از مناطق چهارگانه محیط زیستی، تقویت نیروهای حفاظت از محیط‌زیست و تجهیزات برای کنترل هرچه بهتر محیط، جلوگیری از احداث جاده‌های غیرضروری مانند راه‌های فرعی و همچنین جلوگیری از احداث معادن در این مناطق، الزام به رعایت قوانین و تابلوهای رانندگی توسط پلیس راهور ناجا و جرمه افراد متخلف و جلوگیری از ورود شترها به آبشخورهای مناطق تحت حفاظت از محیط‌زیست که می‌توانند یوزها را از راه خود منحرف کنند و شکارچیان را به بهانه شترداری به منطقه گسیل می‌سازد، هستند که اجرای گوش‌به‌زنگ‌ها است در تب‌بی‌تدبیری مسئولان حفاظت از محیط‌زیست می‌سوزد.

از سوی دیگر اگر اقدامی برای حفاظت از این گونه جانوری نشود قطعاً یوز ایرانی محکوم به فنا است و به سرنوشتی دچار می‌شود که یوزهای آسیایی هندوستان آن را برای آخرین بار زمانی دیدند که حاکم والی پنجاب تنها سه یوز باقی‌مانده در این کشور را که در مقابل نور چراغ خودرویی خیره شده بودن را از پای در آورد و این آخرین یوزهای دیده‌شده در هندوستان برای همیشه بودند.

اما با این روال دیگر نیازی به اجرای طرح‌های محیط زیستی برای حفاظت از یوزها نیست چراکه با این نرخ زادوولد و مرگ‌ومیر تا سال‌های آینده اصلاً یوزی نمی‌ماند که نگران جدال سرسختش با آسفالت سرد و خودروهای عبوری از جاده‌ها باشیم شاید بهتر است به یوزها آموزش دهیم که خودرو چیست تا از آن بپرهیزد.



این گونه و هم در حفاظت آن مؤثر باشد چراکه امروز کمبود غذا باعث شده تا یوز بافاصله ۲۱۵ کیلومتری نیز رویت شود که در گذشته به‌هیچ‌وجه این میزان تردد برای یافتن غذا آن‌هم توسط یوز ممکن نبود چراکه فراوانی غذا اصلاً نیازی برای تردهای این چینی را برای یوز فراهم نمی‌آورد.

● یوز ۱۰× آغاز چالش‌ها یا پایان یوز سوزی

این کارشناس یوز همچنین درباره چالش‌های این طرح، می‌گوید: همراهی پروژه یوز آسیایی و انجمن یوز ایرانی و دستگاه‌های ذی‌ربط مانند محیط‌زیست، اداره راه و ترابری و ... می‌تواند یکی از مواردی باشد که اجرای طرح را تسریع ببخشد و امیدواریم این همراهی به‌زودی صورت بگیرد چراکه حمایت تحت‌اللفظی طرح توسط این انجمن‌ها اخذ شده است.

ولیان در پاسخ به این سؤال که اجرای این طرح آیا پایان یوز سوزی است و یا آغاز چالش، افزود: نمی‌توان به

سیاه کوه اردکان و در نهایت پارک ملی کویر را به عباس‌آباد نائین و توران را به نایبندان متصل می‌کند که در این طرح تعدادی پل نیز بر روی جاده‌های موجود داخل هر یک از مناطق (مناطق ۱۰ گانه) در نظر گرفته شده که برای تقویت هر زیستگاه مورد اهمیت است.

● روگذرها ایمن هستند

کارشناس یوز جمعیت دیده‌بان طبیعت در پاسخ به این سؤال که آیا این روگذرها ایمن هستند، می‌گوید: این روگذرها ایمن هستند و در مناطق پرتردد یوز، بعد از پایش هر منطقه احداث می‌شوند برای مثال بین دو منطقه مهم توران و میان‌دشت این پل می‌تواند جاده پرخطر تهران-مشهد را در منطقه تپه‌های نزدیک عباس‌آباد پوشش دهد از سوی دیگر این پل‌ها با فنس مسیر عبور حیوان را جدا و یوز را به آن سوی جاده هدایت می‌کند.

ولیان درباره اینکه چه تضمینی وجود دارد یوز از طریق این پل‌ها عبور کند، توضیح می‌دهد: تپه‌ماهورها موردعلاقه یوز هستند چراکه همیشه از بالای آن‌ها در دشت می‌تواند شکار خود را بیابد پس ما در این طرح، پل‌ها را در همان مناطق تپه‌ماهوری با جنس همان خاک و همان گیاه منطقه و با همان شکل و تنها با فنس جداکننده احداث می‌کنیم که حیوان علاوه بر اعتماد به این مسیر، تمایل به عبور از آن داشته باشد.

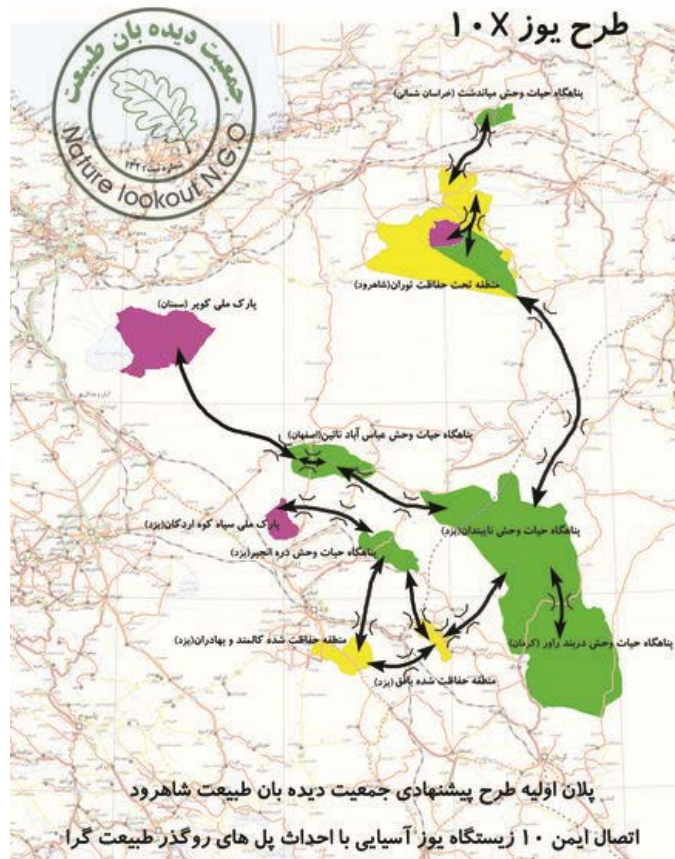
وی می‌افزاید: طی چند سال اخیر متأسفانه گزارش تلف شدن تعداد زیادی از این جانور نادر را داشته‌ایم که اگر این پل‌ها احداث شود می‌تواند بدون تغییر در شکل طبیعی منطقه، طرحی شامل پوشش روی پل‌ها و همچنین فنس‌های قیفی شکل پیاده شده برای اجبار تردد یوز و گذر از آن تردد حیوان را تا حد زیادی ایمن کند.

● مهاجرت برای یوز حیاتی است

عضو جمعیت دیده‌بان طبیعت درباره لزوم اجرای این طرح، می‌گوید: جاده‌ها امروز تمامی مناطق حفاظت‌شده زندگی یوز را در بر گرفته‌اند و یوز از هر سمت برای مهاجرت اقدام کند باید جدال بین آسفالت سرد و پولاد گرم را به جان بخرد که شاید مهم‌ترین آن‌ها محور تهران-مشهد، کرمان-اصفهان و کرمان-یزد باشد لذا احداث پل می‌تواند تا حد زیادی جلوی افزایش خسارت به این گونه جانوری را بگیرد هرچند ما امروز هم معتقدیم بازهم برای اجرای این طرح‌ها دیر شده و این اقدامات باید در سال‌های گذشته می‌شد تا جمعیت یوز تا این حد کاهش نیابد.

ولیان درباره اهمیت اجرای این طرح نیز توضیح می‌دهد: یوز نیازمند مهاجرت است چراکه برای یافتن جفت، آب و غذا، سازگاری با منطقه باید در منطقه‌ای وسیع تردد کند از سوی دیگر ایزوله و یا زندانی شدن این گونه جانوری در یک محدوده می‌تواند این گونه ارزشمند را دچار ضعف‌های ژنتیکی کند و خطر انقراض را برای این جانور جدی تر سازد لذا بهترین راهکار ارائه راه عملی برای تردد است نه بستن درب زیستگاه‌های گوناگون یوز که این پل‌ها می‌توانند راهی برای رفع بحران باشند.

وی معتقد ارتباط ایمن بین زیستگاه‌های یوز می‌تواند هم در تقویت ژنتیکی



کرمان در اندیشه سرچشمه‌های بهشت آباد/ کاهش شدید منابع آبی



اسما محمودی

ادامه خشک‌سالی در کرمان در حالی منابع آبی این استان را در سال جاری به چالش کشیده که مردم استان چشم‌انتظار طرح‌های انتقال آب برای فرار از خشک‌سالی هستند. استان کرمان در سال جاری آبی تا پایان بهمن‌ماه ۳۹ با متوسط بارندگی سالیانه به شدت فاصله یافت اما در اسفندماه قسمتی از عقب‌ماندگی سال آبی در استان جبران شد اما این بارندگی‌ها نیز بعضاً در قالب سیل آب‌های مخرب راهی کویر شد و لب‌های کویر کرمان تشنه ماند.



می‌توان به انتقال آب از بهشت‌آباد، احداث بزرگ‌ترین تونل آبی خاورمیانه در صفار رود، انتقال آب از خلیج فارس و انتقال آب از دریای عمان اشاره کرد اما هنوز هیچ‌یک از این پروژه‌ها به اتمام نرسیده است. بطوریکه پروژه انتقال آب از خلیج فارس و عمان همچنان در مرحله مطالعه است و انتقال آب بهشت‌آباد نیز در کش‌وقوس اماواگرهای مختلف قرار دارد و تنها پروژه انتقال آب صفا رود به‌صورت جدی و با پیگیری مسئولان استان کرمان در دستور کار جدی قرار دارد.

پیش‌بینی می‌شود استان کرمان به دلیل ادامه خشک‌سالی در سال جاری با چالش‌های عمده جدیدی از جمله افزایش مهاجرت‌ها، حاشیه‌نشینی و تأمین آب روستاهای و شهرها در تابستان مواجه خواهد شد.

پیش‌بینی می‌شود استان کرمان به دلیل ادامه خشک‌سالی در سال جاری با چالش‌های عمده جدیدی از جمله افزایش مهاجرت‌ها، حاشیه‌نشینی و تأمین آب روستاهای و شهرها در تابستان مواجه خواهد شد.

هم‌اکنون نیز نزدیک به ۶۰۰ روستا در کرمان با تانکر آب‌رسانی می‌شوند و هرروز تعداد روستاهایی که در محاصره خشک‌سالی قرار می‌گیرند و ساکنان خود را از دست می‌دهند افزوده می‌شود.

در چنین شرایطی معاون استانداری کرمان از پیگیری جدی مسئولان استان کرمان برای اجرای طرح‌های انتقال آب خبر می‌دهد و از مردم می‌خواهد در کوتاه مدت صرفه‌جویی در مصرف آب به‌خصوص در بخش کشاورزی را در دستور کار خود قرار دهند.

وی با اشاره به تلاش‌ها و تدبیر استاندار کرمان در قالب اجرای طرح‌های مدیریت مصرف آب در استان کرمان می‌گوید: اجرای این طرح‌ها در سال گذشته میلیون‌ها مترمکعب در مصرف آب در استان کرمان صرفه‌جویی کرده است و این روند ادامه دارد.

● بهشت‌آباد کلید بهشت به سمت کرمان

سیف الهی ادامه داد: انتقال آب از بهشت‌آباد یکی از طرح‌های کلیدی برای حل مشکل آب استان کرمان است که

کرمان بر طبق آخرین آمار جزو سه استان کم آب کشور قرار دارد و همچنان در منطقه قرمز مانده است و مهم‌ترین چالش پیش روی تابستان سال جاری استان کرمان همچنان تأمین آب است. کرمان بر طبق آخرین آمار جزو سه استان کم آب کشور قرار دارد و همچنان در منطقه قرمز مانده است و مهم‌ترین چالش پیش روی تابستان سال جاری استان کرمان همچنان تأمین آب است برداشت آب از منابع آبی با آمار منفی ۱۱ میلیارد مترمکعبی همچنان ادامه دارد اما علیرغم تمام برنامه‌هایی که در دستور کار مسئولان استان کرمان قرار گرفته است همچنان بیش از ۱۰ هزار حلقه چاه که بخش عمده‌ای از آن‌ها غیرمجاز هستند برداشت آب را از منابع آبی کرمان انجام می‌دهند و نتیجه آن افت ماهانه چندین متر سطح آب‌های زیرزمینی است و در نتیجه بسیاری از چاه‌های آب خشک می‌شوند و بر وسعت مزارعی که از بین می‌روند نیز افزوده می‌شود.

هرچند توصیه می‌شود که در چنین وضعیتی آبیاری باید مکانیزه باشد اما حجم مزارع و باغ‌هایی که به پروژه‌های آبیاری مکانیزه می‌پردازند کمتر از آن میزانی است که در استانی با وخامت وضعیت کرمان انتظار می‌رود.

این در حالی است که همچنان ۹۰ درصد از آب موجود در استان کرمان در بخش کشاورزی استفاده می‌شود و به دلیل سنتی بودن کشاورزی ۷۰ درصد از این آب‌ها هدر می‌روند.

● کرمان با شرایط فعلی ۵ سال آینده آبی برای شرب ندارد

داستان کهنه خشک‌سالی در کرمان در حالی ادامه دارد که به گفته یکی از نمایندگان استان کرمان در مجلس شورای اسلامی اگر فکری برای تأمین آب استان نشود تا پنج سال دیگر زندگی در این استان با چالش عمده مواجه می‌شود و تأمین آب شرب نیز به‌سختی صورت خواهد گرفت.

در چنین شرایطی است که انتقال حوزه به حوزه آب به استان کرمان در دستور کار مسئولان استان کرمان قرار گرفته است.

مردم کرمان با چالش کم‌آبی مواجه است و باید برای حل مشکلات پیش رو برنامه‌ریزی کنیم.

● شرایط آبی کرمان قرمز است

مدیرعامل شرکت آب و فاضلاب استان کرمان نیز در خصوص شرایط کنونی منابع آبی استان کرمان به مهر گفت: وضعیت منابع آبی استان کرمان بعد از بارش‌های اخیر بهبود نیافته است و با مشکل مواجه هستیم.

محمد طاهری افزود: برداشت از منابع آبی به‌خصوص در مراکز جمعیتی بسیار بالا است و همین مسئله باعث شده است که هر جا تمرکز جمعیتی در استان داشته باشیم منابع آبی در کرمان به‌شدت کاهش یافته است و این روند ادامه دارد. وی تصریح کرد: برداشت آب در کرمان به حدی افزایش یافته است که سطح آب در دشت‌های کرمان چندین متر افت کرده و بسیاری از دشت‌ها خشک شده‌اند.

وی آخرین آمار در این خصوص را این‌گونه بیان کرد که ۸۰ درصد از دشت‌های کرمان دیگر آبی برای برداشت ندارند و فشار برای برداشت آب از ۲۰ درصد باقیمانده مانده دشت‌های متمرکز شده است و به نظر می‌رسد به‌زودی با مشکل عمده در این دشت‌ها نیز مواجه می‌شویم.

طاهری از شوری و غیراستاندارد شدن آب در بسیاری از دشت‌های کرمان خبر داد و افزود: ما دارای کمترین بارش در کشور هستیم به‌گونه‌ای که بارندگی در هر سال در کرمان تنها ۱۳۰ میلی‌متر است که همین میزان نیز روی نمی‌دهد.

شرایط کم بود آب در کرمان در حالی تشدید شده است که کرمان در سال جاری وارد هجدهمین سال خشک‌سالی شده است و بسیاری از سد‌های استان کرمان هنوز آبگیری نشده‌اند و فصل بارندگی نیز در استان کرمان سپری شده است.

باید با جدیت دنبال شود. وی تصریح کرد: ما در خصوص انتقال آب از بهشت‌آباد به استان کرمان مصمم هستیم و کار با جدیت در حال انجام است.

وی افزود: پیمانکار این پروژه هم پس از طی مراحل قانونی مشخص شده است ما مصمم هستیم در نیمه اول سال جاری کار لوله‌گذاری خط انتقال آب از یزد به سمت کرمان را انجام دهیم و به‌زودی این طرح آغاز می‌شود.

وی در خصوص انتقال آب از صفا رود به کرمان نیز گفت: این انتقال حوزه به حوزه آب در استان کرمان روی می‌دهد و آب از سد صفا رود در شهر رابر به شهر کرمان منتقل می‌شود و هدف تأمین آب شرب شهر کرمان است.

برای اجرای این طرح بزرگ‌ترین کانال آب در خاورمیانه احداث می‌شود که برای این کار از چندین دستگاه «تی بی ام» غول‌پیکر برای حفاری کوه استفاده می‌شود که از طرف کرمان و رابر در حال احداث است

معاون استاندار کرمان افزود: برای اجرای این طرح بزرگ‌ترین کانال آب در خاورمیانه احداث می‌شود که برای این کار از چندین دستگاه «تی بی ام» غول‌پیکر برای حفاری کوه استفاده می‌شود که از طرف کرمان و رابر در حال احداث است. سیف الهی ادامه داد: انتقال آب از خلیج فارس به کرمان نیز در راستای تأمین آب حوزه صنعت به‌خصوص در سیرجان و رفسنجان انجام می‌شود و کار مطالعاتی این طرح نیز در حال پیشرفت است و هزینه این طرح نیز توسط واحدهای صنعتی انجام می‌شود.

وی انتقال آب عمان را نیز در راستای تأمین آب در جنوب کرمان دانست و افزود: دریای عمان در این طرح آب برخی از شهرستان‌های جنوبی کرمان را تأمین خواهد کرد.

وی همچنین با اشاره به بارش‌های سال جاری در کرمان گفت: به‌هرحال

نگاهی به طرح انتقال آب خزر به کویر ایران



بررسی بحران زیست محیطی خزر کویر در رویای «خزر»؛ فاجعه‌ای در راه است

«یک طرح خطرناک» عنوانی است که بارها برای انتقال آب خزر به کویر استفاده شده، طرحی که این روزها به کابوس دریای مازندران و رویای کویر ایران تبدیل شده، متخصصان می‌گویند فاجعه‌ای در راه است.



علیرضا نوری
گجوریان

گویا پریشان حالی بزرگ‌ترین دریاچه بسته جهان تمامی ندارد و این بار، کویر و فلات مرکزی برای سیراب شدن به خزر چشم طمع دوخته اند، آیا فاجعه‌ای دیگر در راه است؟ از سالیان قبل بحران آب و تشدید آن در برخی از مناطق کشور، فکر انتقال آب را در ذهن مسئولان ایجاد کرد تا بتوان از این طریق مشکل را برطرف کرد. اجرای طرح انتقال آب خزر به استان‌های مرکزی ایران طی یک ماه اخیر دوباره با اعلام رئیس‌جمهور سر زبان‌ها افتاده است، طرحی که هنوز هم اماواگرهای بسیاری با خود دارد.

● پیشینه طرح ایجاد کانال آب شمال - جنوب

ایجاد کانال آبی که شمال و جنوب ایران را به هم متصل کند رؤیایی دیرینه است، اولین طرح توسط مهندس هومان فرزاد در سال ۱۳۴۵ نوشته شده که وی این طرح را به سازمان پژوهش‌های علمی کشور ارائه داد.

بر اساس این طرح باید بین دریای خزر و خلیج فارس دریاچه‌هایی ایجاد شود تا این دو دریا به هم متصل شوند، سال‌ها بعد و در دوران پس از انقلاب نیز طرح دیگری هم توسط مسعود قمی به نخست‌وزیر وقت ارائه شد و ساخت این کانال در دوران دولت سازندگی و اصلاحات نیز بررسی شد. این طرح جزو آن طرح‌های پرسروصدایی بود که در زمان ریاست جمهوری احمدی‌نژاد نیز مطرح شد و در آن زمان نیز با انتقادات بسیاری روبه‌رو بود.

وقتی که همه متخصصان و منتقدان انتقال آب خزر به کویر را تصمیمی عجولانه و غیر کارشناسی نامیده‌اند، چرایی ادامه این طرح در دولتی که باید به دیدگاه‌های محیط‌زیستی احترام بگذارد و دیدگاه‌های کارشناسی را محور برنامه‌های خودش بداند، پرسش مهمی است.

سرانجام کلنگ این پروژه توسط محمود احمدی‌نژاد زده و بعد از مدتی متوقف شد ولی متأسفانه مجدد وزارت نیرو قصد دارد این طرح را اجرا کند و حتی در این خصوص نیز ارزیابی زیست‌محیطی را انجام داده‌اند و طرح آن به سازمان محیط‌زیست نیز ارائه شده ولی جوابیه‌ای از سوی محیط‌زیست در این خصوص صادر نشده است.

یکی از مهم‌ترین نگرانی‌هایی که در زمینه اجرای این طرح ذهن بسیاری را به خود مشغول کرده عواقب و نتایجی است که اجرای این طرح برای محیط‌زیست منطقه چه در مبداء، چه در مسیر و چه در مقصد در پی خواهد داشت. این طرح علاوه بر این که از نظر اقتصادی دارای بار مالی بسیار بالایی است، رؤیایی است که دولت‌های قبل و بعد از انقلاب درگیر آن بوده‌اند.

● فاجعه دیگری در راه است...

این بار تصمیم گیران کلان کشور قصد دارند با انتقال آب دریای خزر به فلات مرکزی ایران، فاجعه زیست‌محیطی دیگری را

برای این کشور رقم بزنند. این پروژه به اصطلاح کلان را پیش از این برخی کشورها مانند عربستان، لیبی و اتحاد جماهیر شوروی تجربه کرده و نتیجه اسفبار آن را دیده‌اند.

به اعتقاد کارشناسان و صاحب‌نظران، بی‌شک مطرح کردن چنین پروژه‌هایی نشان از عدم اطلاع و درک اکولوژیک نسبت به پهنه‌های طبیعی هم چون بیابان، مرتع، جنگل و دریا دارد.

شوریه‌تخانه دولتمردان ما می‌خواهند تجربه چندباره شکست‌خورده را بار دیگر تجربه کنند درحالی که تنها با ۳۰ درصد صرفه‌جویی در مصرف آب کشاورزی و آماده‌سازی زیرساخت‌های آبیاری مدرن، اجرای چنین طرح‌هایی بلا موضوع می‌شود.

نابودی اکوسیستم دریای خزر و هجوم ریزگردهای نمک برای مردم شمال کشور، نابودی جنگل‌ها در مسیر البرز و گسست اکولوژیک در طبیعت فجایی است که با انتقال آب دریای خزر رقم می‌خورد.

به اعتقاد کارشناسان، یقیناً با انتقال آب دریای خزر همه زیست‌بوم‌ها حتی بیابان را هم نابود خواهیم کرد، نابودی اکوسیستم دریای خزر و هجوم ریزگردهای نمکی برای مردم شمال کشور، نابودی جنگل‌ها در مسیر البرز و گسست اکولوژیک در طبیعت، فجایی است از این تفکر به اصطلاح توسعه مدارانه که کوچک‌ترین توجهی نسبت به توان تاب‌آوری طبیعت و پایداری سرزمین ندارد.

پرفسور عطاءالله قبادیان عضو هیئت‌علمی دانشگاه وین اتریش در رابطه با اثرات زیست‌محیطی انتقال آب دریای مازندران به سمنان می‌گوید: دریای مازندران با اطلاعاتی که من از سال ۱۳۷۰ دارم، حدود هشت تا ۱۰ میلیارد مترمکعب با کمبود آب مواجه است، یعنی دارای بیابان منفی است و برداشت آب از این دریاچه، در حدود ۲۰۰ تا ۵۰۰ میلیون مترمکعب، در صورتی امکان‌پذیر است که جایگزینی صورت گیرد، جایگزینی بدین صورت است که باید سرشاخه‌های برداشته‌شده پس داده شود و همچنین در مازندران یک سری کارهای سامان‌دهی، همچون تقویت سرشاخه‌ها و بازسازی حوزه‌های آبخیز انجام شود.

وی افزود: سمنان در حال تبدیل شدن به یک مرکز جمعیتی بوده و این امر اجتناب‌ناپذیر است و در حال حاضر، سمنان سرشاخه آب مازندران را می‌برد و تاکنون آب چند چشمه را انتقال داده است.

وی بایمان اینکه غلظت آب دریای مازندران پایین‌تر از دریاچه معمولی است، افزود: آبی که از دریای مازندران برداشت می‌شود، نباید در ساحل تصفیه و نمک در مازندران ریخته شود. بلکه باید آب مستقیماً به مرکز ایران رود و در

آنجا با انرژی خورشیدی تصفیه شود، بنابراین اساس طرح تصفیه آب در مازندران اشتباه است زیرا ما حق نداریم در مازندران آب‌شیرین کن بگذاریم. این امر یک فاجعه است.

پرفسور قبادیان همچنین افزود: در منطقه ساحلی مازندران ما باید نوار عریض جنگلی ایجاد کنیم که تا گرگان را بپوشاند. چراکه اگر ذرات اختلال در آب دریای این منطقه صورت گیرد، کویر از سمت گرگان پیشروی می‌کند، در صحرای ترکمنستان تالاب‌های جذب نمک داریم که سالیانه ده‌ها میلیون تن نمک از دریا جذب و در آن منطقه انباشته می‌شود و کویر و شورزاری در منطقه شرق داریم. و اگر اختلالی در اینجا رخ دهد آن منطقه شورزاری امکان پیشروی می‌یابد. از این‌رو، کار کارشناسی بسیار دقیقی برای سامان‌دهی این امر نیاز است.

● ۲۰۰ تا ۵۰۰ میلیون مترمکعب آب با طرح انتقال برداشت می‌شود

وی در ادامه گفت: همچنین باید آبخیزها نیز تقویت شود، تمام ارتفاعاتی که رودخانه‌های ما از آنجا به دامنه‌های البرز سرزیر می‌شود و در دریای مازندران می‌ریزد، مسیر بسیار کوتاهی دارند، این ارتفاعات باید بازسازی و رودخانه‌ها تقویت شود، با اجرای طرح انتقال، ۲۰۰ تا ۵۰۰ میلیون مترمکعب آب از دریای مازندران برداشت می‌شود و این طرح اساساً مشکل دارد.

پرفسور قبادیان در ادامه گفت: ما با بحران روبرو هستیم. رودخانه‌های کوچک در حال بلعیده شدن هستند و باید بازنگری در انتقال آب صورت گیرد.

اما علی محمد شاعری قائم‌مقام معاون رئیس‌جمهور و معاون محیط‌زیست کشور در دولت گذشته نیز می‌گوید: مخالف طرح انتقال آب خزر به فلات مرکزی و سمنان هستم چراکه این انتقال آب به صلاح نیست و در سمنان نیز با مشکل روبرو خواهیم شد.

وی اظهار داشت: اساساً دریای خزر دریاچه و دارای اکوسیستم بسته است و از لحاظ زیست‌محیطی بسیار شکننده است که کوچک‌ترین دست‌کاری در اکوسیستم دریای خزر می‌تواند موجب به هم ریختگی و اختلال در کل دریای خزر شود.

کوچک‌ترین دست‌کاری در اکوسیستم دریای خزر می‌تواند موجب به هم ریختگی و اختلال در کل دریای خزر شود

وی یادآور شد: اصولاً در اکوسیستم‌های آبی و پهنه‌های این‌چنینی کارشناسان زیست‌محیطی توصیه نمی‌کنند که برداشت آب انجام شود و یا اینکه شیرین‌سازی آب را داشته باشیم چراکه فرایند شیرین‌سازی اثر نامطلوب بر این اکوسیستم دریای خزر دارد و مهم‌ترین آسیب آن، افزایش

در دریای خزر که دریاچه بسته است و توجیه مناسبی ندارد، جلوگیری شود و اثرات زیست محیطی کمتری نیز داشته باشیم.

● استاندار مازندران: طرح انتقال آب دریای خزر به سمنان در حد تحقیقات است

ربیع فلاح جلودار استاندار مازندران که تاکنون درباره انتقال آب دریای خزر به سمنان سکوت کرده بود سکوتش را شکست و گفت: این طرح در حد تحقیقات است و دولت تدبیر و امید که در واقع دولت محیط زیست است و حفظ محیط زیست سرلوحه کارش قرار دارد، کاری بدون ارزیابی زیست محیطی انجام نمی دهد.

وی در عین حال تصریح کرد: در دولت گذشته با بیل و بولدوز اقدام به اجرای طرح انتقال آب دریای خزر به سمنان کرده بودند و در این دولت این کار متوقف شد و هم اینک در حال بررسی است.

فلاح جلودار یادآور شد: مطمئن باشید دولت کاری بدون ارزیابی زیست محیطی انجام نخواهد داد و همه جوانب طرح را بررسی خواهد کرد.

با جدی شدن طرح انتقال آب دریای خزر به سمنان، در روزهای اخیر فعالان محیط زیست و منابع طبیعی به همراه متخصصان اعتراض خود را به فاجعه بزرگ زیست محیطی انتقال آب دریای خزر به فلات مرکزی ایران اعلام کردند و قاطعانه خواستار جلوگیری از اجرای این پروژه مخرب شدند.

● کمپین نه به انتقال آب دریای خزر

همچنین کمپین «نه به انتقال آب دریای خزر به سمنان» در فضای مجازی شکل گرفت که شماری از اعضای انجمن های مردم نهاد محیط زیست، استادان دانشگاه، نمایندگان مجلس و فعالان رسانه ای در آن عضویت دارند. به گفته کارشناسان محیط زیست حتی فکر کردن به این پروژه بسیار خطرناک است خواه آنکه بخواهد به مرحله اجرا درآید. به عقیده این کارشناسان اثرات اجرای پروژه انتقال آب خزر به سمنان، علی رغم اتلاف سرمایه ملی به مراتب از سد

گتوند وخیم تر و وشتناک خواهد بود. به گفته آنان اجرای این طرح مستلزم دست اندازی و ویرانی غیر قابل بازگشت بازارش ترین اکوسیستم های آسیب پذیر و حساس کشور دربرگیرنده دریای خزر، جنگل های هیرکانی، استپ های کوپایه ای، کوهستانی و آلبی البرز است.

از دیگر اثرات مخرب زیست محیطی اجرای طرح مذکور، نابودی زیست بوم هایی است که نقش مهمی در پایداری سرزمین کهن و باستانی ایران دارند، لذا اجرای آن نه تنها برخلاف موازین تعهدات و کنوانسیون های بین المللی است، بلکه زیر پا گذاشتن اصل مرفقی ۵۰ قانون اساسی است که دولت ها را برای تداوم حیات اجتماعی نسل امروز و فردا از چنین فعالیت های مخربی منع کرده است.

● یک کار خطرناک!

عقل و تدبیر جهانی طرح های انتقال آب بین حوزه های حتی اگر با صرف انرژی همراه نباشد را بسیار خطرناک می دانند و کمتر ارزیابی محیط زیستی آن ها را تأیید می کند، چه رسد که چنین طرحی همراه با فشار بر دریا باشد که از انواع مشکلات زیستی، به خصوص کاهش شدید سطح آب و آلودگی های بسیار رنج می برد. مساحت جنگل های هیرکانی که باقیمانده جنگل های دوران سوم زمین شناسی است در همین چند دهه به نصف کاهش یافته است و اکوسیستم البرز که از جمله نقاط بی نظیر و مهم تنوع زیستی دنیا است و بقای آن

شاعری ادامه داد: تقویت حوزه های آبی، احیای مراتع و جنگل ها، جلوگیری از تخریب پوشش گیاهی، افزایش بهره روری و مدیریت تولید و مدیریت آب از جمله راه های مناسب برای جبران کم آبی در کشور و عبور از این بحران است و به طور اصولی انتقال آب دریای خزر به سمنان را پیشنهاد نمی کنم و مخالف این طرح هستم چرا که این انتقال آب به صلاح نیست و در سمنان نیز با مشکل روبرو خواهیم شد.

● آب خلیج فارس به کویر منتقل شود

علی محمد شاعری ادامه داد: آبی که از خلیج فارس در حال شیرین سازی و انتقال به یزد و کرمان است بهترین



گزینه برای انتقال آب به سمنان و بخش مرکزی است که می توان با افزایش و توسعه ظرفیت انتقال آب از خلیج فارس آب مورد نیاز استان سمنان را نیز تأمین کنیم که کوچک ترین آسیب به خلیج فارس که متصل به دریا است وارد نمی شود.

وی تصریح کرد: از سال ۹۱ مجوز آب شیرین کن در خلیج فارس صادر شده و این کار عملیاتی شده است و در حال لوله گذاری است که این انتقال آب قابل توسعه در بخش مرکزی و سمنان نیز است و زیرساخت های انتقال آب از خلیج فارس به بخش مرکزی آماده است و در این راستا نیز سه هزار میلیارد تومان توسط شرکت آب شیرین کن خلیج فارس هزینه شده است و در حال شیرین سازی است. به گفته وی، با افزایش ظرفیت این پروژه و توسعه آن از هرمزگان، یزد و کرمان به سمنان و بخش مرکزی می توان آب مورد نیاز این بخش ها و استان ها را نیز تأمین و شبکه ای را در سراسر کشور ایجاد کنیم که این شبکه آب را از خلیج فارس تأمین و برداشت و شیرین سازی کند و در بخش کویری ایران آب را به گردش درآورد و به هر میزانی که آب مورد نیاز باشد از این شبکه برداشت شود.

وی بابیان اینکه اکنون ۱۰ درصد آب دنیا با فرایند آب شیرین کن از دریای آزاد تأمین می شود، یادآور شد: استفاده از آب خلیج فارس ظرفیت و استعداد خوبی برای انتقال آب به سمنان و بخش مرکزی است چرا که سرمایه گذاری ها و زیرساخت ها در این بخش آماده است و با توجه به اینکه خلیج فارس دریای آزاد است مشکلی ایجاد نمی شود و همچنین می توان از سرمایه گذاری جدید

غلظت شوری آب، به هم زدن بستر زایش و اختلال در شرایط زیستی آبزیان دریایی، کاهش سطح آب و پس روی آب دریای خزر و در مقصد نیز با توجه به اینکه اگر انتقال آب و میزان شیرین سازی در حد لازم نباشد؛ موجب آسیب به اراضی کشاورزی و واحدهای صنعتی در سمنان می شود. شاعری ادامه داد: تخریب مسیر انتقال آب که از دل جنگل های انبوه خزر می گذرد و لوله هایی که برای انتقال آب در نظر گرفته شده است نیز خود آسیب پذیری این بخش را افزایش می دهد و تخریب جنگل و منابع طبیعی را در پیش خواهد داشت و هزینه بسیار زیادی به همراه دارد و به همین دلیل این طرح اقتصادی نیست و آن را مطابق با استانداردهای زیست محیطی نمی بینیم.

نقشه انتقال آب دریای خزر به فلات مرکزی ایران

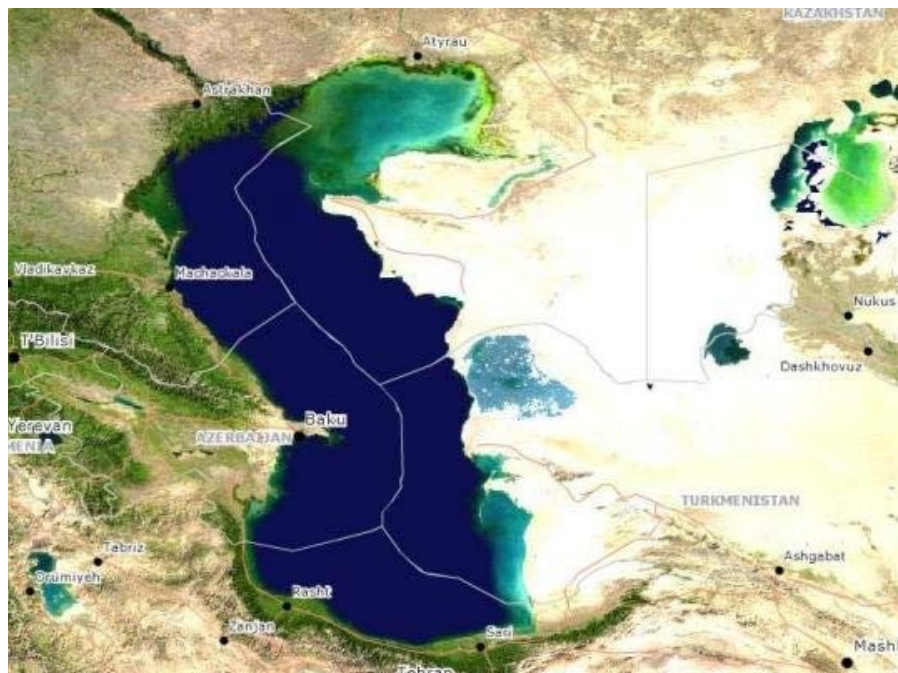
به گفته وی، برداشت آب از دریای خزر با قوانین کنوانسیون بین المللی مغایرت دارد و لذا کارشناسان محیط زیست انتقال بین حوزه ای را توصیه نمی کنند.

● برداشت آب در حجم زیاد از خزر تبعات غیر قابل پیش بینی به دنبال دارد

منتخب مردم بهشهر، گلوگاه و نکا در انتخابات مجلس دهم افزود: البته شیرین سازی آب اقیانوس ها و دریاها در کشورهای مختلف حاشیه خلیج فارس و همچنین در دریای عمان و خلیج فارس ایران هم در حال انجام است که بخشی از آب مورد نیاز را از این طریق تأمین می کنند چرا که در کل این دریاها، دریای آزاد است و در کمیت و کیفیت آب خلیج فارس تأثیر زیادی ندارد و مشکلی ایجاد نمی کند؛ اما دریاچه خزر بسته است و برداشت آب در حجم زیاد و شیرین سازی آن، تبعات غیر قابل پیش بینی به دنبال دارد.

قائم مقام معاون رئیس جمهور و معاون محیط زیست کشور در دولت دهم ادامه داد: ضمن اینکه هنوز طرح مطالعات کامل نشده و نیازمند مطالعات تخصصی زیست محیطی است که فرایند تهیه و تصویب آن در محیط زیست باید انجام شود و به تصویب برسد تا عملیاتی شود و لذا به نظر می رسد در شرایط فعلی آب های زیادی در سطح کشور داریم که می توانیم از شیوه ها و راه های مختلف به تأمین آب سمنان برسیم.

وی افزود: از مهم ترین این راه ها می توان اجرای طرح آب خیزداری، کنترل بیولوژیکی آب های سطحی، مدیریت آب های سطحی و ذخیره سازی اشاره کرد.



تضمین کننده حیات ساکنان داخلی فلات ایران است به مخاطره افتاده است.

مسئله‌ای که از سوی دیگر مطرح است نمک باقی مانده از شیرین کردن میلیون‌ها مترمکعب آب دریا است که در مبدأ می‌تواند مشکلات بسیاری را با خود به همراه بیاورد.

نخست آنکه آبی که از خزر گرفته می‌شود مقدار زیادی نمک بر جای می‌گذارد که اگر به دریا بازگردد غلظت نمک را در آب منطقه بالا می‌برد و اکوسیستم ساحل را تحت تأثیر قرار می‌دهد و اگر در خارج از دریا تخلیه شود مشکلات دیگری را برای منطقه ایجاد می‌کند.

همچنین باید به یاد داشته باشیم که مسیری که آب از آن رد می‌شود نیز می‌تواند مشکلاتی را در اکوسیستم مسیر ایجاد کند، نمکی که از فعالیت کارخانه‌های آب‌شیرین کن باقی می‌ماند به طبیعت برمی‌گردد و حیات را تا شعاع چندین کیلومتری تحت شعاع قرار می‌دهد و زندگی گیاهان و جانوران را با خطر مواجه می‌کند.

کاملاً منطقی به نظر می‌رسد که بهره‌برداری از آب خزر و انتقال آن به منطقه‌ای دیگر با عکس‌العمل کشورهای صاحب حق در این دریاچه همراه باشد

از منظر اجتماعی هم می‌توان گفت بر اساس بررسی و طرح مطالعاتی ارائه شده به محیط زیست، پروژه شیرین سازی آب خزر و انتقال آن به سمنان حدود شش هزار میلیارد تومان (و برآورد دقیق تر آن ۹ هزار میلیارد تومان) بودجه لازم دارد، البته در این محاسبه فقط هزینه اجرای پروژه در نظر گرفته شده و خسارت‌های اکولوژیکی در نظر گرفته نشده است.

چنانچه همگان می‌دانند خزر میان پنج کشور ایران، روسیه، ترکمنستان، قزاقستان و جمهوری آذربایجان مشترک است و بعد از تقسیم بندی این دریا میان

آن به منطقه‌ای دیگر با عکس‌العمل کشورهایی که خود را صاحب حق در این دریاچه می‌دانند، همراه باشد. هرچند عده‌ای به اشتباه معتقدند با توجه به این که خزر ۴۰۰ هزار کیلومترمربع مساحت و ۳۰۰ متر عمق میانگین دارد و میزان برداشت ما تأثیری در شرایط آن نمی‌گذارد، اما بسیاری از کارشناسان اعتقاد دارند اگر طرح انتقال آب دریای خزر به سمنان کلید بخورد، فاجعه‌ای دیگر در محیط زیست ایران رقم زده می‌شود.

کشورهای تازه استقلال یافته شوروی سابق، سهم ایران از این دریاچه از ۵۰ درصد به ۱۱.۳ درصد کاهش یافت و البته بعد از تعیین رژیم حقوقی خزر توافق شد هرگونه بهره‌برداری و عملیاتی در این دریاچه با توافق همگانی انجام شود کما این که ساخت جزیره در خزر توسط جمهوری آذربایجان اعتراضات کشورهای همسایه از جمله ایران را در پی داشت. بنابراین به نظر می‌رسد که بهره‌برداری از آب خزر و انتقال

مرور اظهار نظر ها در مورد اجرای طرح انتقال آب خزر

نام مسئول	اظهارات
پرفسور عطاءالله قبادیان عضو هیئت علمی دانشگاه وین اتریش	دریای خزر حدود هشت تا ۱۰ میلیارد مترمکعب با کمبود آب مواجه است، یعنی دارای بیلان منفی است
پرفسور عطاءالله قبادیان عضو هیئت علمی دانشگاه وین اتریش	اساس طرح تصفیه آب در مازندران اشتباه است زیرا ما حق نداریم در مازندران آب شیرین کن بگذاریم. این امر یک فاجعه است
علی محمد شاعری قائم مقام معاون رئیس جمهور و معاون محیط زیست کشور در دولت دهم	انتقال آب خزر به صلاح نیست و در سمنان نیز با مشکل روبرو خواهیم شد اساساً دریای خزر دریاچه و دارای اکوسیستم بسته است و از لحاظ زیست محیطی بسیار شکننده است که کوچکترین دست کاری در اکوسیستم دریای خزر می‌تواند موجب به هم ریختگی و اختلال در کل دریای خزر شود
علی محمد شاعری قائم مقام معاون رئیس جمهور و معاون محیط زیست کشور در دولت دهم	تخریب مسیر انتقال آب که از دل جنگل‌های انبوه خزر می‌گذرد ولوله‌هایی که برای انتقال آب در نظر گرفته شده است نیز خود آسیب پذیری این بخش را افزایش می‌دهد و تخریب جنگل و منابع طبیعی را در پیش خواهد داشت
منتخب مردم بهشهر، گلوگاه و نکا در انتخابات مجلس دهم	فرایند شیرین سازی اثر نامطلوب بر این اکوسیستم دریای خزر دارد و مهم ترین آسیب آن، افزایش غلظت شوری آب، به هم زدن بستر زایش و اختلال در شرایط زیستی آبزیان دریایی، کاهش سطح آب و پس روی آب دریای خزر و در مقصد نیز با توجه به اینکه اگر انتقال آب و میزان شیرین سازی در حد لازم نباشد موجب آسیب به اراضی کشاورزی و واحدهای صنعتی در سمنان می‌شود
ربیع فلاح جلودار استاندار مازندران	طرح در حد تحقیقات است و دولت تدبیر و امید که در واقع دولت محیط زیست است و حفظ محیط زیست سرلوحه کارش قرار دارد، کاری بدون ارزیابی زیست محیطی انجام نمی‌دهد
فعالان محیط زیست	حتی فکر کردن به این پروژه بسیار خطرناک است اثرات اجرای پروژه انتقال آب خزر به سمنان، علی رغم ائتلاف سرمایه ملی به مراتب از سد گتوند وخیم تر و وحشتناک خواهد بود از دیگر اثرات مخرب زیست محیطی اجرای طرح مذکور، نابودی زیست بوم‌هایی است که نقش مهمی در پایداری سرزمین کهن و باستانی ایران دارند آسیب به جنگل‌های هیرکانی نمکی که از فعالیت کارخانه‌های آب شیرین کن باقی می‌ماند به طبیعت برمی‌گردد و حیات را تا شعاع چندین کیلومتری تحت شعاع قرار می‌دهد و زندگی گیاهان و جانوران را با خطر مواجه می‌کند

گره گره تا مقاوم کردن زندگی / کاش همراهی ها بیشتر بود



افزایش تعداد زنان سرپرست خانوار در اردبیل خودکفایی و اشتغال این گروه را به دغدغه ای جدی تبدیل کرده و با این وجود دستگیری از این گروه آسیب دیده بر خلاف وعده ها هنوز کافی نیست.



ونوس بهنود

محله پناه آباد به عنوان حاشیه شهر اردبیل شناخته می شود. همان بخش هایی از شهر که برخی مسئولان می گویند از بخش مرکزی جدایش کنید و برخی می گویند اگر به دنبال عدالت هستیم نباید مرکز و حاشیه نامگذاری کرد.

کوچه ها قواره خاصی ندارد همچنان که ساخت و سازها و شاید یکی ایوان خود را به اتاق کوچکی تبدیل کرده و دیگری بخشی از حیاط منزلش را به شکل یک مغازه در آورده است. اینجا بی نظمی برآمده از فقر و محرومیت موج می زند و به واقع می توان تفاوت آن را با بخش های مرکزی شهر مشاهده کرد.

بعلازاینکه چند کوچه کم عرض را طی می کنم به در قمرزنگی که می گویند کارگاه فرش بافی پناهی است، می رسم. زنان همسایه چادر به دندان گرفته و در آستانه در به من غریبه سؤال برانگیز نگاه می کنند. در که باز می شود حیاط کوچک پر از خرده ریزه های شکلی از زندگی است که شاید بتوان در پناه آباد سراغ آن را گرفت. تلویزیون شکسته، قوطی های در هم چند کوزه سفالی، جارو و ...

می توانم از همان بدو ورود صدای تق تق دار را بشنوم. روح انگیز پناهی یکی از چهارخواهری که به همراه مادر کارگاه فرش بافی دارد با لیختندی ساده در آستانه در کارگاه ایستاده است.

سلام و احوال ما با کمی، کمرویی پناهی آغاز می شود اما وارد کارگاه که می شوم خودباوری و اعتماد به نفس این بافنده را در میانه کلام پر حرارتش لمس می کنم.

● آغاز به کار کارگاه با دو میلیون تومان

طرح مشاغل خانگی با وجود تمامی افت و خیزها و حواشی اجرای خود توانست در اردبیل برای برخی مراجعان موفق عمل کند.

پناهی در حالی که به کارگاه تمیز و بهداشتی خود اشاره می کند به یاد می آورد که از نیمه دوم سال ۸۹ این کارگاه با دو میلیون تومان و چهار دار قالی فعال شده است. در ادامه کمیته امداد استان دومین وام خود را با چهار میلیون تومان در سال ۹۰ به این کارگاه پرداخت کرده و همین حمایت کوچک تعداد دار را به دو برابر افزایش داده است.

نزدیک به ۲۰ نفر در کارگاه پناهی اشتغال زایی مستقیم و نزدیک به ۴۰ نفر اشتغال زایی غیرمستقیم دارند. علاوه بر اینکه شش نفر نیز در کارگاه تحت پوشش بیمه هستند.

زنان بافنده به غیر از سلام اول در صحبت ما درگیر نمی شوند. به جد مشغول بافتند و هر گرهی که می زنند برای مقاوم کردن هر چه بیشتر بنیه زندگی و خانواده است. در این کارگاه حتی آموزش فرش بافی نیز دایر است و یا مواد اولیه به برخی بافندگان داده می شود تا بتوانند در خانه های خود فرش ببافند. دست های جوان پناهی با یک حمایت جزئی زنجیره ای از اشتغال را به دنبال داشته که به عینه می توان دید هیچ مدیری با وجود وعده و وعیدهای خود نتوانسته به این ظرافت و دقت عمل کند.

● سفارش ۱۲ فرش دوازده متری از یک مسجد

در کارگاه پناهی فرش اردبیل با تمام نقش و طرح های خود نمایش زنده هنر دست بانوان این شهر است. تکه ها یکی پس از دیگری به الیاف رنگی جان می بخشد و روح هنر و خلاقیت زنان در تاروپود فرش گره می خورد.

بافنده ها طرح های مختلفی از جمله ماهی اردبیل، ماهی خوی، اولیا و افشان نقشه را بافته اند و در واقع هر طرحی که به دست آن ها سپرده شود می توانند ببافند.

به گفته مدیر این کارگاه تاکنون نزدیک به ۲۰۰ تخته فرش در این کارگاه تولید شده و برخی از فرش ها نیز سفارشی بوده است. پناهی به یاد دارد که در سال ۹۱ تعداد ۱۲ فرش دوازده متری برای مسجد طوای اردبیل بافته اند و تمامی این تعداد فقط در

یک سال تحویل شده است. برخی فرش های این کارگاه به حدی از تزئینات و ریزه کاری ها برخوردار بوده که مورد توجه بینندگان قرار گرفته و همین چند وقت پیش بود که یکی از آن ها در سازمان مرکزی کمیته امداد به فروش رسید.

مواد اولیه مورد نیاز از مرغوب ترین مواد تهیه می شود تا جایی که اتحاد اصفهان درجه یک، پرویزیان و مریوس برای تابلو فرش مورد استفاده است.

پناهی می گوید برای زیبایی فرش ها در همه آن ها بدون استثنا از ابریشم در بخش هایی از طرح استفاده می کنیم. هندو چین بازار ما را گرفتند

این کارگاه با وجود مشکلات مالی در ابتدای کار و در وضعیت فعلی روزهای درخشانی داشته است. پناهی می گوید تاجران فرش پشت در خانه صف می کشیدند. مرتب سفارش می دادند و در کوتاه مدت می خواستند سفارش را تحویل بگیرند.

این روزها خبری از این رونق نیست. همان حلقه های گمشده معرفی و بازار گشایی برای واحدهای تولیدی این چینی موجب می شود بازار فرش دچار رکود شود. تا جایی که فرش هایی که چند ماه قبل بافته شده هنوز روی دست مانده است و خریدار ندارند.

پناهی می گوید حق می دهم مردم توان مالی زیادی ندارند اما از سوی دیگر هند و پاکستان و چین بازار ما را خراب کردند. من که هنر بومی و مطابق با سلیقه مردم شهرم را تولید می کنم رقبای چینی دارم و در حالی که در همین کارگاه کوچک فرش هایی داریم که به مراتب از برندهای فرش بافی شناخته شده کشور بهتر بافته



امداد استان ارزش ریالی این فرش‌ها ۳۸ میلیارد ریال برآورد شده است و فرش‌های تولید با ج‌شماری ۳۰ الی ۷۰ در قالب ریز و درشت باقی بوده است. اما مسئله این است که به گفته جهانبخش نژادجواد بیش از ۹۸ درصد از تولیدات در بازار استانی و مرکز به فروش رفته است در حالی که فرش‌های مشابه با صادرات به کشورهای دیگر با ارزش چند ۱۰ برابری به فروش می‌رسد. این خلأ در وضعیتی است که تاکنون هیچ نهاد اجرایی نسبت به ساماندهی بخش فروش و هدایت تولیدات فرش به سمت بازارهای خارجی اقدام درخوری ترتیب نداده است. از سویی بررسی بسیاری از کارگاه‌های فرش‌بافی نیز نشان می‌دهد هر چند تعداد کثیری از کارگاه‌ها در ابتدای کار تسهیلاتی جزئی دریافت کرده و توانمندی خود را اثبات کرده‌اند اما برای توسعه تسهیلات بانکی لازم برای بافنده‌ها با دیر کرد و شرط و شروطهای متعدد تأمین می‌شود و یا اصلاً پرداخت نمی‌شود. این در حالی است که دوراندیشی و بهمود وضعیت بازار فرش اردبیل می‌تواند این صنعت دست را به یکی از صنایع سود آفرین استان تبدیل کند.

می‌کرده اما دست از مطالعه و آموزش نکشیده است و معتقد است همیشه آدمی لازم دارد که یاد بگیرد. ایده بازارچه مجازی را در ذهن دارد و معتقد است برای فروش باید چاره بیندیشد. چراکه اگر فروش مناسب نباشد چرخ کارگاه نمی‌چرخد و حتی حقوق بافنده‌ها که متجاوز از ۴۰۰ هزار تومان در ماه نیست را نمی‌توان داد. پناهی بعد از اینکه ایده ایجاد کارگاه به ذهنش خطور کرده در ابتدا کمی تردید اما در ادامه حمایت مادر و خواهران خود را دیده است. حالا همسایه‌ها و فامیل او را تحسین می‌کنند و به یاد ندارد کسی از شکست و ناامیدی برایش گفته باشد. کارگاه فرش‌بافی پناهی یکی از صدها کارگاه فرش‌بافی در استان اردبیل است که اغلب در مرحله فروش با مشکل مواجه می‌شوند. در تمامی این کارگاه‌ها اغلب زنان و دختران شهری و روستایی مشغول به کار اند و با حداقل درآمد یکی از گران‌ترین صنایع دنیا را تولید می‌کنند. سال گذشته دو هزار و ۵۰۰ بافنده مدججوی کمیت‌ه امداد توانسته‌اند پنج هزار و ۲۵۶ مترمربع فرش ببافند. به گفته معاون اشتغال و خودکفایی کمیت‌ه

درخواست شده و هنوز به دست این بافنده نرسیده است. تأمین مواد اولیه در این کارگاه با مشکل انجام می‌شود و از سوی دیگر در جلسات شنیده می‌شود که از کارآفرینان حمایت می‌کنند. پناهی معتقد است با وجود همه مشکلات و رکود بازار همین که کارگاه را زنده و فعال نگه داشته به واقع کار سختی است اما لازم است اقدام و عمل مسئولان نیز دیده شود و اشخاصی مثل بنده در میانه راه رها نشوند. وی به یاد دارد که خیلی‌ها برای بازدید این کارگاه آمده‌اند اما این سؤال را می‌پرسد که مسئولانی که از کیفیت فرش‌های این کارگاه متحیر مانده بودند آیا نمی‌توانستند بازاری برای فروش آن دست و پا کنند و هدف از این بازدیدها چه بوده است؟

● کارآفرینی دور از ذهن نیست

پناهی کارآفرین نمونه استان در سال ۹۰ است. معتقد است کارآفرینی در ابتدا یعنی چند سال هزینه کردن بدون چشم داشت سود اقتصادی. با این وجود در ادامه می‌توان با سخت‌کوشی به هدف خود رسید. این دختر جوان هر چند در ابتدا فرش‌بافی

شده‌اند. وی تأکید دارد که اشتغال‌زایی خانم‌های سرپرست خانوار دور از ذهن نیست و می‌توان به این آرزو دست یافت. اما در ادامه همراهی و یاری برخی نهادها لازم است و به عنوان مثال یک بافنده نمی‌تواند به تنهایی وضعیت بازار را اصلاح کند.

● مسئولان میانه راه ما را رها می‌کنند

پناهی امروز در تأمین مواد اولیه فرش‌ها دچار مشکل است. هر فرش‌ی که بافته می‌شود تا یک چهارم قیمت فروش می‌تواند سود آفرینی داشته باشد اما مسئولان که وی را به عنوان فرد خودکفا و مستقل می‌شناسند مسئولیت حمایتی خود را تمام شده می‌دانند. وی درخواست ۱۰۰ میلیون تومان تسهیلات کرده تا بتواند کارگاه خود را در روستاهای اطراف توسعه دهد.

مسئولان کمیت‌ه امداد اردبیل می‌گویند شش میلیون تومان وام این بافنده در سالی که تعلق گرفته سقف پرداختی است و برای حل مشکل این بافنده ۶۰ میلیون تومان وام به بانک توسعه تعاون پیشنهاد شده تا با چهار درصد بتواند برای توسعه کارگاه اقدام کند. وامی که سال گذشته

دست خالی خراسان جنوبی برای حفاظت از یوز پلنگ ایرانی؛

نایب‌ندان بزرگ‌ترین زیستگاه یوز/ ۱.۵ میلیون هکتار و ۹ محیط‌بان



پناهگاه حیات‌وحش نایب‌ندان با یک میلیون و ۰۰۵ هزار هکتار وسعت به‌عنوان بزرگ‌ترین زیستگاه یوزپلنگ آسیایی محسوب می‌شود که توسط ۹ محیط‌بان حفاظت می‌شود.



عالیه نعنی

یوزپلنگ گربه‌سانی ارزشمند است که در گذشته در بیشتر مناطق آفریقا و گستره وسیعی از آسیای مرکزی و شبه‌قاره هند زندگی می‌کرد اما امروز یوزپلنگ در کل آسیا منقرض شده و فقط در ایران زیست می‌کند از این‌رو، این حیوان یک گونه ارزشمند از نماد ملی، منطقه‌ای و بین‌المللی برای کشور است.

از میان دو زیرگونه اصلی یوزپلنگ، یکی از زیرگونه‌ها که بانام یوزپلنگ آسیایی یا یوزپلنگ ایرانی شناخته می‌شود در خطر جدی انقراض است و تعداد کمی از آن در دشت‌های مرکزی ایران یافت می‌شود.

در سنوات گذشته شکار بی‌رویه، کاهش منابع غذایی این حیوان مانند آهو و غزال، از بین رفتن زیستگاه یوزها توسط انسان و جاده‌سازی‌های غیراصولی حیات این حیوان را به خطر انداخته از این‌رو باهدف حفاظت از یوزپلنگ آسیایی، پروژه حفاظت از یوزپلنگ آسیایی با همکاری برنامه توسعه سازمان ملل و سازمان حفاظت محیط‌زیست در سال ۲۰۰۱ در کشور شروع به‌کار کرد.

● نایب‌ندان، بزرگ‌ترین زیستگاه یوز ایرانی

بر اساس آمارهای ارائه‌شده، امروزه در حدود ۷۰ تا ۱۲۰

وسیع است. جیبر، در زیستگاه‌های دشتی و تپه‌ماهورها، طعمه‌های مناسبی را برای معدود بازمانده‌های یوزپلنگ آسیایی فراهم کرده است.

در اواخر سال ۶۰ با مشاهده یوزپلنگ در منطقه نایب‌ندان، با انجام بررسی‌های لازم، حفاظت از گونه ارزشمند یوزپلنگ در دستور کار مسئولان و کارشناسان اداره حفاظت محیط‌زیست استان خراسان قرار گرفت و سرانجام به‌مطرح شدن اولین فاز حفاظت بین‌المللی یوزپلنگ آسیایی در سال ۱۳۷۵ انجامید.

قلاده یوزپلنگ آسیایی در بیش از ۱۰ زیستگاه در مناطق مختلف کشور زندگی می‌کند که منطقه حفاظت‌شده نایب‌ندان طبعی یکی از این زیستگاه‌ها است.

پناهگاه حیات‌وحش نایب‌ندان با یک میلیون و ۵۰۰ هزار هکتار وسعت یکی از بزرگ‌ترین زیستگاه‌های یوز ایرانی در کشور بوده که تاکنون حدود ۱۰ قلاده یوزپلنگ در آن مشاهده شده است.

بخش عمده این منطقه را سیمای دشتی تشکیل می‌دهد که در نزدیکی تیپ کوهستان قرار دارد و دارای شوره‌زارهای

● کمبود اعتبار و خشک‌سالی در کمین یوز ایرانی

هرچند خراسان جنوبی تاکنون از اعتبارات این طرح بی‌نصیب بوده و این طرح نتوانسته دست‌بسته محیط‌بانان را برای حفاظت از یکی از مهم‌ترین جانوران در حال انقراض را یاری دهد اما نصب دوربین‌های تله‌ای و ارائه خدمات فنی یکی از مهم‌ترین اقداماتی بود که در قالب این طرح انجام شد که با نصب این دوربین‌ها حدود ۱۲۰ قطعه عکس از یوز ایرانی در منطقه نایبندان گرفته شد و کمک خوبی برای پایش حیات این جانور بود اما از این امکانات نیز در نیمه دوم سال گذشته محروم شدیم.

از طرف دیگر باوجود وسعت یک میلیون و ۵۰۰ هزار هکتاری نایبندان در حال حاضر ۹ محیط‌بان باوجود همه کمبود امکانات در دل کویر سوزان طبس کار حفاظت از گونه نادر را انجام می‌دهند.

همچنین در طول سنوات گذشته خشک‌سالی‌های متمادی در طبس زندگی حیات‌وحش منطقه را به‌شدت به خطر انداخته و آن‌ها را با کمبود علوفه روبه‌رو کرده است ازاین‌رو تأمین علوفه و آب موردنیاز برای حیات‌وحش یکی از مهم‌ترین دغدغه‌هایی است که در این منطقه دنبال می‌شود.

معاون نظارت بر امور حیات‌وحش محیط‌زیست خراسان جنوبی اظهار کرد: منطقه حیات‌وحش نایبندان بزرگ‌ترین پناه‌گاه حیات‌وحش ایران بوده که یوزپلنگ آسیایی در آن زندگی می‌کند.

بهمن مودی با بیان اینکه این پناهگاه شامل دو قسمت



صخره‌ای و دشتی می‌شود، بیان کرد: در مناطق دشتی کماکان خشک‌سالی حاکم بوده و ازاین‌رو اداره حفاظت محیط‌زیست به‌منظور تأمین علوفه حیات‌وحشی که غذای یوزپلنگ خواهند بود اقدام به توزیع علوفه و انتقال آب می‌کند.

وی ادامه داد: در قسمت کوهستانی بارندگی به حدی است که نیاز آبی و علوفه‌ای آن را برطرف کند اما گاهی اوقات در زمستان که غذای گیاه‌خواران زیر برف باشد باز اقدام به توزیع علوفه می‌شود.

● ثبت ۱۲۰ قطعه عکس از یوز ایرانی در نایبندان

معاون نظارت بر امور حیات‌وحش محیط‌زیست خراسان جنوبی، کنترل منطقه برای برخورد با شکارچیان را از دیگر

اقدامات انجام‌شده برای حفاظت از یوز ایرانی عنوان کرد و گفت: این اداره کل با داشتن دو پاسگاه در منطقه و حضور مداوم در سطح پناهگاه با گشت و کنترل پیاده، موتوری و خودرویی از شکار غیرمجاز و حضور افراد سودجو در منطقه جلوگیری می‌کند.

با تحلیل عکس‌ها احتمال زیست ۱۰ قلاده یوز ایرانی در منطقه نایبند طبس وجود دارد مودی با اشاره به اینکه یکی دیگر از اقدامات ما برای حفاظت از این گونه در حال انقراض نصب دوربین‌های تله‌ای در منطقه است، عنوان داشت: این دوربین‌ها خاصیت این را دارند که اگر حیوانی از جلوی آن رد شوند از آن عکس بگیرند.

وی با بیان اینکه از ابتدای نصب این دوربین‌ها تاکنون بالغ بر ۱۲۰ قطعه عکس از یوزپلنگ ایرانی در منطقه نایبند به



نایبند طبس اشاره کرد و افزود: این طرح با حمایت سازمان ملل برای حفاظت از یوزپلنگ ایرانی در کل کشور انجام می‌شود اما خراسان جنوبی از لحظه‌ای که منطقه نایبند را تحویل گرفته هنوز یک ریال اعتبار از محل این طرح دریافت نکرده است.

● حمایت‌های بین‌المللی هم قطع شد

با توجه به گستردگی منطقه نایبندان حدود ۵۰ دوربین تله‌ای برای دوربین‌گذاری تمام مناطق نیاز داریم که اطلاعات یوز و طعمه او را بدهد که نصب این دوربین‌ها به ۷۵۰ میلیون ریال اعتبار نیاز دارد وی اضافه کرد: البته مدتی سازمان ملل در قالب این طرح کمک‌هایی کرده بود اما آن هم قطع شد و البته این کمک‌ها قبل از الحاق طبس به خراسان جنوبی بود.

مودی بیان کرد: باین‌وجود در قالب این طرح کمک‌های فنی خوبی در سال‌های گذشته به استان شد که یکی از آن‌ها نصب دوربین‌های تله‌ای بود که آن هم در نیمه دوم سال گذشته پس گرفته شد.

وی در ارتباط با احتمال زادوولد این حیوان نیز گفت: در سال گذشته یک مادر با دو توله در منطقه دیده شده که این احتمال می‌رود زادوولد ممکن است در استان شکل گرفته باشد.

حفاظت از آخرین بازماندگان یوزپلنگ آسیایی به‌عنوان نماد ملی کشور تنها با عنوان طرح‌های ملی و بین‌المللی ممکن نیست و نیاز است تا برای ادامه حیات این جانور کارهایی فراتر از شعار و حرف یا زدن عکس او بر روی پیراهن ملی‌پوشان انجام شود در غیر این صورت در آینده همانند تمامی حیوانات منقرض‌شده باید به دنبال فسیل‌های باقی‌مانده از این جانور در دل کویرهای بی‌آب و علف باشیم.



ثبت رسیده است، بیان داشت: البته این به این معنا نیست که ۱۲۰ یوز در این منطقه وجود دارد و شاید هر یوزی چند بار از جلوی دوربین‌ها رد شود.

به گفته وی با تحلیل این عکس‌ها احتمال زیست ۱۰ قلاده یوز ایرانی در منطقه نایبند طبس وجود دارد.

● یک ریال از اعتبارات طرح ملی حفاظت از یوز ایرانی به خراسان جنوبی اختصاص نیافت

وی اضافه کرد: در گذشته حدود ۵۰ دوربین تله‌ای در این منطقه نصب بود که مربوط به انجمن ملی حفاظت از یوز ایرانی بود و در نیمه دوم سال گذشته به دلیل نیاز آن در جای دیگر این دوربین‌ها از استان گرفته شد.

مودی، کمبود اعتبار را بزرگ‌ترین مشکل پیش روی محیط‌بانان برای حفاظت از یوز ایرانی دانست و افزود: در

■ وقتی رو برویم نشست تا بگوید بسیاری از آنهایی که پای تلویزیون نشسته و با بداهه های برآمده از روحش، همه خستگی و تمام دغدغ هشان را می یخشوند، امروز نم یدانند دغدغه اکبر اودود چیست، به هیچ عنوان شبیه آن اکبری نبود که در قاب تلویزیون دیده بودیم: اکبر و بغض؟! اکبر و اشک!؟

■ چهار هنر، چهار فصل زندگی اش را پر کرده اند. گویی قصد کرده تمام لحظه هایش را وقف هنر کند. بانوی هنرمندی که تمام نامردی ها را مردانه کنار زد تا ثابت کند که عشق به هنر در کنار لطافت، شجاعت و ثابت قدمی را تقویت می کند. صحبت از «الهام شفیع نژاد» هنرمند ۳۰ ساله دزفولی است که از همان کودکی، هنر را لمس کرده و حال کوهی از تجربه شده است.

■ چراغ آیین های ملی و بومی فراموش شده ایران زمین در جشنواره سراسری تئاتر «تیرنگ» سوسو می زند و آن را با دیگر جشنواره های نمایشی متمایز می کند. آیین های بومی و ملی که رنگ باخته اند اما با تاش هنرمندان تئاتر بر روی صحنه نمایش زنده می شوند تا چراغ این آیین ها و سنت ها در صحنه نمایش پرفروغ بماند.

■ مدتی است که در شهر عکسی در گوشه ای دنج نشانی یک هنر و هنرمند را می دهد و چشمان احساس را ذوق زده کرده و به سمت خود می کشاند. کمی با فاصله، درست در ورودی یک روستا همین عکس با مختصری توضیحات است که سرمشق هنر می دهد و خیره می کند چشمان را برای قدم نهادن به دیار هنرمندی که مدتها در تاریکخانه های ذهن، خاموش می زیست و این روزها زنده جاوید است و به یادمانها آمده است.

فرهنگ و هنر ایران



طمع دلالان به ذخیره فرهنگی اردبیل / کتب تاریخی در خانه‌های پوسد



فانوس بهنود

نبود برنامه منسجم جمع‌آوری کتب کمیاب، موجب شده است دلالان شهرهای دیگر برای کتب موجود در دست مجموعه‌داران شخصی اردبیل دندان تیز کرده و به قیمت نازل آن‌ها را از استان خارج کنند. شهر اردبیل از دیرباز مهد مطالعه و فرهنگ بوده است. در اغلب خانه‌های قدیمی این شهر می‌توان بخشی تحت عنوان کتابخانه را مشاهده کرد که صاحبش با وسواس و دقت مجموعه کم‌نظیر و نفیسی را در آن جمع‌آوری کرده است.



کتابخانه‌های فاخر تبدیل خواهد شد.

● نبود مرجع ساماندهی کتب خطی و مجموعه‌های شخصی

در وهله اول باید پرسید چه کسی متولی ساماندهی کتب خطی است؟ به نظر می‌رسد هیچ نهاد اجرایی مسئولیت این مهم را بر عهده ندارد. نهادهای فرهنگی تنها مسئولیتی که برای خود قائل هستند را در نگهداری آنچه به دستشان رسیده است، محدود کرده‌اند.

با وجود اینکه به موضوع کتاب و کتابخوانی تأکید می‌شود اما در عمل کتب خطی هیچ بانی خیری برای جمع‌آوری و ساماندهی ندارد.

در عین حال نباید از اقدامات امور کتابخانه‌های عمومی استان در ساماندهی برخی از مجموعه‌های شخصی چشم پوشید.

در سال‌های اخیر امور کتابخانه‌های عمومی استان بارها از مجموعه‌داران و دارندگان کتب خطی درخواست داشته که مجموعه‌های خود را جهت نشر دانش و آگاهی به کتابخانه‌های عمومی بسپارند. حتی به منظور تشویق تمهیداتی داشته است و در

کتابخوانی نه تنها در بین قشر مرفه و خانواده‌های نامدار اردبیل بلکه در بین طبقه متوسط نیز به فراخور وسع و توان در تأمین کتاب رایج بوده است. بطوریکه کتب تاریخی و خطی و کمیاب بخشی از فرهنگ یک قرن اخیر این منطقه را تشکیل می‌دهد و نمونه‌هایی از کتب تاریخی و کمیاب در موزه‌های استان جا خوش کرده و پشت و پیرین شیشه‌ای گذشته درخشان فرهنگی این شهر را به رخ می‌کشد.

تنها در بیان بخشی از موارث فرهنگی مکتوب این دیار باید گفت که دایرةالمعارف بریتانیکا از مجموعه عظیم کتب خطی در آرامگاه جد سلاطین صفوی یاد می‌کند و می‌نویسد: بقعه شیخ صفی‌الدین مساجد و مدارس بسیار عالی دارد و کتابخانه بسیار مهم‌تری نیز توسط شاه عباس اول در آن ایجاد شده که دارای کمیاب‌ترین کتاب‌های خطی است.

اما امروز سرنوشت این کتابخانه‌ها چه شده است؟ بررسی وضعیت برخی مجموعه‌های سرشناس در اردبیل نشان می‌دهد نه تنها روزهای خوشایندی برای این مجموعه‌ها سپری نشده بلکه اغلب یا به قیمت‌های نازل به دست خریداران کتاب شناس افتاده است و یا اگر نگاه تیزبینی اهمیت کتاب را درک کرده با دلالتی و واسطه‌گری از شهرهای دیگر و از جاهایی که به آن متعلق نیست سر درآورده است. امروز پژوهشگران دلسوز می‌گویند هر یک از این کتب بخشی از پازل‌های فرهنگ و سبقه تاریخی این استان را تشکیل می‌دهد و اگر مسئولان از غفلت خود دست نکشند روزی را شاهد خواهیم بود که کتب اردبیل در استان‌های دیگر به موزه‌ها، گنجینه‌ها و

حال حاضر نیز مجموعه‌های متعددی را جمع‌آوری کرده است.

اما همه می‌دانند یک دست صدا ندارد. بررسی‌ها نشان می‌دهد در شهر اردبیل مجموعه‌های کم‌نظیر و کتابخانه‌های غنی در منازل شهروندان وجود دارد که به دلیل غفلت‌ها کتب کمیاب می‌پوسد و از بین می‌رود.

برخی از مجموعه‌داران به دلیل کمهولت سن از بین ما رفته‌اند و کتب آن‌ها به خانواده‌شان سپرده شده است. در ادامه نقص فرایند جمع‌آوری کتب خطی و نفیس موجب شده است، افراد خانواده دانسته و یا نادانسته کتب را به قیمت نازل به خریداران بسپارند.

● دل‌نگرانی پژوهشگران از دست‌درازی دلالان

کتابی که متولی و نگه دار نداشته باشد دور از ذهن نیست که در مدت کوتاهی از دست برود.

یکی از پژوهشگران تاریخ اردبیل معتقد است اردبیل شهری است مملو از کتابخانه‌های غنی شخصی که در منازل افراد وجود دارند و برخی به واقع کلکسیون کم‌نظیری حتی در کشور محسوب می‌شوند.

محمود محمد هدایتی تصریح کرد: برخی از این مجموعه‌ها به واقع ذخایر غنی فرهنگی اردبیل محسوب می‌شوند و متأسفانه لازم است با تأمین مالی خریداری شده و در محل معتبری نگهداری شوند. دل‌نگرانی این محقق از آنجا است که کتب خطی و کمیاب و کتب قدیمی با قیمت‌های نازل خریداری می‌شود و هم از شکل مجموعه خارج شده و هم ممکن است حتی از استان خارج شود.

وی با بیان اینکه سرنوشت قطعی برخی مجموعه‌های نفیس کتاب در اردبیل به واقع مشخص نیست، از مسئولان استان خواست نسبت به جلوگیری از حراج و خروج کتب نفیس استان اقدامی عاجل داشته باشند و حداقل برخی مجموعه‌های شناخته شده را در مکان مناسب نگهداری کنند.

این تأکیدات در وضعیتی است که شنیده می‌شود برخی دلالان کتاب با مطالعه سبقه فرهنگی اردبیل به این شهر مراجعه کرده و مجموعه‌های نفیس کتب را با قیمت نازل خریداری و از استان خارج می‌کنند.

بطوریکه تعدادی از مجموعه‌داران که نخواستند نامشان فاش شود، اظهار کرده‌اند که دلالان کتاب از شهر تبریز کتب آن‌ها را درخواست کرده‌اند.



عزیزخانی افزود: اهدای مجموعه‌های شخصی علاوه بر اینکه موجب می‌شود کتاب در محل مناسبی نگهداری شود، موجب نشر دانش نهفته در کتب نیز خواهد شد.

وی افزود: در حال حاضر برای تجهیز بخش کتب خطی کتابخانه مرکزی برنامه‌ریزی‌هایی صورت گرفته است و از سویی هرگونه کتب اهدایی نیز مورد پذیرش و استقبال قرار می‌گیرد.

مدیرکل امور کتابخانه‌های عمومی استان معتقد است با هدف حفاظت و استفاده حداکثری از ذخایر فرهنگی استان بهتر است مجموعه‌های شخصی در مکان معتبر کتابخانه نگهداری شود.

● جای خالی موزه اسناد در یکی از پرسند ترین استان‌ها

یکی از مجموعه‌داران کتب خطی تأکید دارد که مسئولان استانی باید برنامه‌های منسجمی برای نگهداری کتب نفیس اجرا کرده و به وعده‌های خود عمل کنند.

ابراهیم سعادت که در طول بیش از ۲۰ سال کتب خطی از عهد صفوی، زندیه، قاجاریه و دوره‌های بعد را به تعداد تقریبی ۶۵ هزار جلد جمع‌آوری کرده است، به ضرورت ایجاد موزه اسناد در این استان تأکید کرد.

وی که سال‌ها ایجاد موزه را با مسئولان مختلف در میان گذاشته و به آن تأکید داشته امروز معتقد است بسیاری از اسناد تاریخی موجود در شهر به دلیل نبود مکان مناسب نگهداری از بین می‌رود.

هر چند در مقطعی ایجاد موزه تعزیه، در زمانی ایجاد موزه اسناد و کتب تاریخی مطرح شده است، اما عملاً هیچ کدام از این طرح‌ها راه به جایی نبرده و برخی اسناد قدیمی به صورت جسته‌وگریخته در موزه‌های استان نگهداری می‌شود.

در اظهارات مسئولان، اردبیل شهر مکتوبات فاخر و نفیس است و با این وجود سرنوشت کتب نفیس که گوشه مجموعه‌های شخصی می‌پوسد به درستی مشخص نیست.



● زخم فرهنگ در کوچه پشت مسجد گازران

آه کتاب‌های فاخر که بی نام و نشان مانده و متولی ندارند تا از آن‌ها حفاظت کند، در کوچه کتاب دست‌دوم‌فروشی اردبیل بالا گرفته است.

در طول چند سال گذشته به حدی فعالیت این کتاب‌فروشی‌ها افزایش داشته که خود به بازارچه دائمی خریدوفروش کتاب تبدیل شده است.

صحبت با چند تن از فروشندگان نشان داد نه تنها فروشندگان برای خرید مجموعه‌های شخصی پیشقدم هستند بلکه با یکدیگر رقابت منفی نیز دارند.

تا جایی که با پیشنهاد فروش یک مجموعه شخصی نفیس به یکی از فروشندگان چند تن دیگر اعلام آمادگی کردند که بالاترین قیمت را پیشنهاد بدهند.

یکی از فروشندگان گفت: به بقیه اعتماد نکنید خود بنده چند تا مجموعه را به قیمت مناسب خریده‌ام. بازار کتب دست دوم که به ظاهر با کتب کنکوری سود می‌کند، سود اصلی خود را از خریدوفروش کتب نفیس می‌برد. در این میان نهادهای فرهنگی نه به ساماندهی کتب نفیس و نه بازارچه اقدام کرده‌اند و به واقع مشخص نیست کتبی که بخشی از فرهنگ، مدنیت و تاریخ این شهر را نشان می‌دهد امروز در کدام کتابخانه یا قفسه شخصی محل خودنمایی صاحب جدید خود شده است.

● کتابخانه عمومی آماده ساماندهی مجموعه‌های شخصی است

کتاب‌های بی‌زبان فرهنگیان و بازاربان کارگشته دیروز امروز در دست دلان اهل می‌گردد.

مدیرکل امور کتابخانه‌های عمومی استان اردبیل گفت: این مجموعه با فراخ‌بال آماده نگهداری از کتب خطی و مجموعه‌های شخصی است.

رباب عزیزخانی با بیان اینکه تاکنون مجموعه‌های شخصی متعددی به امانت گرفته شده و به یاد و نام مجموعه‌دار قفسه‌هایی تدارک دیده شده است،



گفتگوی تفصیلی با بازیگر طنز **خوزستانی**؛**بازیگری که در «شهر خوبان» نمی خندد/ اودود از سختی زندگی می گوید**

عمومی باور اینکه اکبر اودود روزگاری شخصیتی اهل مطالعه بوده، کمی سخت باشد؟ متأسفانه همینطور است. شاید این باور به خاطر تصویر ذهنی‌ای است که با توجه به شخصیت‌هایی که در فیلم‌ها بازی یا خلق کرده‌ام برایشان ایجاد شده است. کتاب زیاد می‌خواندم و مرتب در حال حل کردن جدول بودم. بارها کتاب‌هایی مثل «پتر» اثر شارلوت مری ماتیسن، «هوریانه» اثر بزرگ علوی، «پیرمرد و دنیا» ارنست همینگوی یا «۱۰۰ سال تنهایی» گابریل گارسیا مارکز را خوانده بودم.

به تئاتر و تجربه کار کردن با سعید آلبوعبادی برمی گردیم، به نظر می‌رسد با پیشنهاد آلبوعبادی این بار دیگر تئاتر برایت جدی‌تر از قبل شد؟ بله. اولین بار برای سعید در یکی از نمایش‌هایش نقش یک پدر شهید ۶۰ ساله را بازی کردم و بعد از آن هم اثری جدی با نام «پرنده مهاجر» را کار کردیم.

گفتی که در روزهای کودکی، خودت را در خرمشهر شبیه به پرنده‌ها می‌دید، پرنده‌ای که حالا مهاجر بود، این پرنده مهاجر بعد از اتمام جنگ چه زمانی دوباره خرمشهر را دید؟ هیچوقت یاد نمی‌رود که بعد از پایان جنگ وقتی برای اولین بار با برادر و همسرش به خانه‌مان رفتیم چه حسی داشتیم، آن فضا غیرقابل وصف

وقتی که اعتراض کردم، گفت که مگر نه اینکه باید نقش اسیر داشته باشی، پس کتک می‌خوری تا حس بگیری. به نوعی می‌شود گفت که تئاتر را با زجر شروع کردم.

بعد از این اولین حضورت بر روی صحنه نمایش، تئاتری شدنت استمرار پیدا کرد؟ نه. جنگ‌زدگی فرصت هیچ استمراری را به ما نمی‌داد. بعد از اصفهان به مشهد رفتیم و آنجا بیشتر از آنکه درگیر تئاتر باشیم، به فوتبال فکر می‌کردم، تیمی با حضور جنگ‌زده‌ها به اسم «هجرت» در مشهد شکل گرفته بود که حتی با مجموعه قدرتمندی مثل ابومسلم هم رقابت داشت، من هم در تیم‌های پایه‌ای همین هجرت بازی می‌کردم. ولی بعد از برگشتن دوباره به خوزستان دوباره بازیگری برایم جدی شد.

بعد از اتمام جنگ؟ خیر. سال ۶۴ بود که اعلام کردند کارمندان جنگ‌زده بانک تجارت به ماهشهر بروند و با توجه به اینکه پدرم از پرسنل این مجموعه بود به ماهشهر رفتیم و در خانه‌ای دوره‌ای - که در همان خانه ۱۲ تا ۱۳ فیلم کوتاه ساخته شد - ساکن شدیم. سال ۶۶ و در حالیکه تازه وارد دبیرستان شده بودم با سعید آلبوعبادی آشنا شدم. سعید مرا خواست و گفت دیدم که زیاد کتاب می‌خوانی، بیا و در نمایش‌های ما بازی کن.

بدون تعارف شاید در نگاه

«اکبر اودود» که زمانی با بازی‌های بداهه و کمدی‌اش خنده را به لبان مردم هدیه می‌کرد، این روزها در اوج تنهایی به آرزوی مطالعه «صد سال تنهایی» در زیر نور چراغ مطالعه می‌اندیشد.

حالا سالهاست که لبخند بر لب می‌گذارد و اما برای لبخند گذاشتن بر لبش قدم‌ها سنگین شده‌اند. وقتی روبرویم نشست تا بگوید بسیاری از آنهایی که پای تلویزیون نشسته و با بداهه‌های برآمده از روحش، همه خستگی و تمام دغدغه‌شان را می‌شستند، امروز نمی‌دانند دغدغه اکبر اودود چیست، به هیچ عنوان شبیه آن اکبری نبود که در قاب تلویزیون دیده بودیم؛ اکبر و بغض؟! اکبر و اشک!؟

امین جوکار

و خشت‌زده و سردرگم در حالی که نمی‌دانستیم کجاییم و چه می‌کنیم به شادگان رفتیم تا کنار لوله‌های آب و در چادر و در حالیکه نه پتویی بود و نه بالشتی و دمپایی و گونی برنج جای آن‌ها را پر کرده بود، زندگی کنیم؛ دو ماه را به همین منوال سپری کردیم تا معلوم شود مقصد بعدی آوارگیمان برازجان است.

اتصال تو و سینما با جبری به نام جنگ قطع شد، این دور شدن از هنر در برازجان هم ادامه داشت؟

بله. روزها سخت‌تر از آنی می‌گذشت که دغدغه‌ای غیر از سیر کردن شکمان داشته باشیم، یادم می‌آید کلاس چهارم را تمام کرده بودم که جنگ‌زده شدیم، به خاطر شرایط مالی حتی درس را به صورت موقت کنار گذاشتم. در آن شرایط برای آنکه باری بر دوش خانواده نباشم از مادرم خواستم که هر روز دیگ «لب‌لویی» (آب جوجه، نخود پخته) درست کند تا در مسیر مدرسه به دانش‌آموزان بفروشم.

دانش‌آموزهایی که باید کنارشان می‌نشستی و درس می‌خواندی؟ دقیقاً. حسرت می‌خوردم. یا اینکه یادم می‌آید برای جمع کردن کنار و فروختن آن هر روز با ترس به زیر درختی می‌رفتم که سگی بزرگ و سیاه کنارش نهبانی می‌داد. تا اینکه بعد از برازجان به اصفهان رفتیم و آنجا برای اولین به عنوان یک بازیگر دیده شدم.

حدس می‌زنم در اصفهان به مدرسه برگشتی و این اولین دیده شدن هم با توجه به شرایط سنی‌ات مربوط به محل تحصیل می‌شود؟

همینطور است. قرار بود معلم تاریخمان نمایشی را با توجه به یکی از درس‌ها به روی صحنه ببرد، به من گفت که می‌توانی نقش یک اسیر را بازی کنی، گفتم آماده‌ام. همان موقع به حیاط رفتیم و با یک طناب پلاستیکی تاشده مرا زد،

کودکی، خرمشهر و جنگ، این سه واژه برای اکبر اودود و همسالان خرمشهری‌اش چه تصویر ذهنی ایجاد می‌کند؟ ۱۰ سالم بود که صدای اولین خمپاره آمد، جنگ شد و بعد از شنیدن این اولین صدای وحشتناک، من دیگر آن پرنده نبودم.

پرنده؟!

بله، قبل از آغاز جنگ شبیه پرنده‌هایی بودم که با خوشحالی به همه جای خرمشهر سر می‌زد، پرنده‌ای که سینما را دوست داشت.

پس سینما رفتن پیش از جنگ را تجربه کرده بودی؟ اولین سینما رفتن‌هایم را پدر و مادرم به یاد داشتند، در روزهایی که قدرت تشخیص نداشتم. تعریف می‌کردند که وقتی برای دیدن فیلم‌های مصری به سینما می‌رفتند، من که سه ساله بودم تا زمان تاریک بودن فضا گریه می‌کردم اما همین که تیتراژ شروع می‌شد، آرام می‌گرفتم.

اولین فیلمی که با عشق ذاتی به هنر هفتم دیدی را یادادت هست؟

سینما مهتاب خرمشهر، سینمای هند و فیلم «شعله» اثری از رامشی سیبی. دوستی را از شعله یاد گرفتم.

یعنی باور کنیم که هیچوقت در زندگی‌ات «جبارسینگ» نشدی؟ هیچوقت. شاید می‌میک چهارم آدرس اشتباهی بدهد، اما من نه تنها جبارسینگ نشدم بلکه همیشه تا پای جان کنار دوستانم ماندم.

ولی «جنگ» در خرمشهر فیلم نبود، شروع شد و آواره کرد.

اولین موج خمپاره، کاشی‌های حیاط خانه نوسازمان را از جا کند، پدرم ما را راهی کرد و خودش ماند، ماند تا اینکه به زور از خرمشهر بیرونش کردند. روزهای سختی بود. با یک وان،

شعار! برای اینکه کار هنری را ادامه بدهم نیاز است تا شغلی داشته و جوابگوی خانواده باشم، من به حداقل‌ها هم رضایت دارم. نه خودروی لوکس می‌خواهم و نه خانه آنچنانی، با وجود اینکه گفתי شعار نباشد اما باور کنید در کنار شغل بیش از اندازه به آرامش هم نیاز دارم، چرا باید در این سن و سال میان ماندن و رفتن از شهرم معلق باشم. از ته قلبم دوست دارم چراغ مطالعه‌ای داشته باشم و زیر نور آن ۱۰۰ سال تنهایی را دوباره بخوانم و جدول حل کنم. دوست دارم بچه‌های خیابان را دور هم جمع کنم و به آن‌ها آموزش بازیگری بدهم. چرا باید مدام فکر کنم که هنوز همان اسیری هستم که در کودکی و روی صحنه بازی کردم، اسیری که مدام شلاق می‌خورد. این حق من نیست که بعد از اینهمه کنار مردم بودن تا این اندازه دلشکسته باشم، مردمی که به در خانه‌ام می‌آمدند و تقاضای گرفتن عکس یادگاری داشتند و هیچ زمانی اخم کردن مرا ندیدند.

|| در عین نیازهای مادی و روزمره باز هم از دغدغه‌های تخصصی بازیگری ات گفתי، انگار بازیگری هم چیزی از روزمرگی توست، مثل غذا، مثل هزینه دانشگاه پسرت و مثل کرایه خانه؟

من هیچوقت از دوربین جدا نمی‌شوم اما از تمام کسانی که مرا ندیدند، خواهش می‌کنم بعد از مرگم هیچوقت نگویند که اکبر حیف بود، اکبر حیف شد و برای من گریه نکنند. من چهار سال دیگر ۵۰ ساله می‌شوم، اکبر اودود امروز به محبت نیاز دارد، محبتی که از خیابان فرار کرده و به تلفن همراه پناه برده است، بعضی وقت‌ها دلم می‌خواهد این ریاکاری‌های موبایلی را به دیوار بکوبم و فریاد بزنم که اکبر اودود در حال غرق شدن است در دنیای واقعی نجاتش بدهید.

|| پس توقع تو از اطرافیانت مصادق خواسته آن فرو رفته در آب است که داد می‌زند «آی آدم‌ها که بر ساحل نشسته، شاد و خندانید، یک نفر در آب دارد می‌سپارد جان...»؟

واقعاً نمی‌دانم دیگر باید چه بگویم، شاید اگر از بدبختی همدیگر در فضای هنری خوشحال نمی‌شدیم و حسادت وجود نداشت، حالا اکبر اودود کنار همان چراغ مطالعه بود، می‌نوشت و فکر می‌کرد.

عید فرزندانم را در بیاورم، روزها برایم به سختی می‌گذرند، بسیاری از دوستانم که حالا باید کنارم باشند تنهایی گذاشته‌اند و حتی تلفنم را هم پاسخ نمی‌دهند، این‌ها همان مردمی هستند که اکبر زجر کشیده همیشه برای نشان دادن لیخنه بر روی لب‌هایشان حضور داشت، چرا امروز آن‌ها برای اکبر حضور ندارند. با این وجود و با اینکه اینهمه نامرادی دیدم در کنار دوستم، سهراب منصوری به ضبط یک مجموعه طنز پرداختیم تا دوباره همین مردم بخندند.

|| وقتی این حرف‌ها را می‌شنوم حس می‌کنم دنیا برای تو در همان ۱۰ سالگی ایستاد، اکبری که می‌خندد، نمی‌خندد، به این بی‌عدالتی معترض نیستی؟



همیشه با خودم می‌گویم که‌ای کاش خواب وجود نداشت، فکر می‌کنم هر آنچه رویای من است فقط در خواب دست‌یافتنی است و این موضوع یعنی آرزوهایم هیچوقت محقق نمی‌شوند، پس تکلیف واقعیت چه می‌شود. کاش محبت‌ها واقعی می‌شدند، باور کنید مهربانی رایگان است، پس چرا به هم محبت نمی‌کنیم تا به قول شما من در همان ۱۰ سالگی امانم.

شاید خودخواهی باشد با توجه به وضعیت ارتزاق و روزمرگی‌ات در این روزها انتظار این را داشته باشم که از سقف خواسته‌های هنری و حرفه‌ای‌ات بگویی، پس از درخواست‌های واقعی زندگی‌ات بگو، خواسته‌های بدون

اما این حس مطالبه دوست داشتن برای فضای هنری تو کافی نبود، اکبر اودود بعد از پشت سر گذاشتن سال‌های جذب محبوبیت، روزهای زیادی را خانه‌نشین بود و حتی برای مدتی به جای جلوی دوربین به پشت پیشخوان فلافل‌ی (!) رفت.

خانه‌نشینی صرف نبود و تله فیلم «فرار از زندان» را در تهران کار کردم و بعد از آن به همراه دوستم، داریوش گلابکش که همیشه کنارم بوده و هست، مغازه فلافل‌ی را افتتاح کردیم، یکسال و نیم کار کردیم و این مغازه علاوه بر محل ارتزاق به لوکشین چند فیلم مستند هم تبدیل شد ولی بعد از مدتی بنا به دلایلی این شغل را از دست داده و مجبور شدم تا در یکی از ارگان‌ها زیر نظر پیمانکار به عنوان نگهبان مشغول به کار بشوم که همین

مجموعه پنج ماه حقوقم را پرداخت نکرد. این سختی‌ها را در حالی پشت سر می‌گذارم که پسرم دانشجویست و دخترم بعد از دریافت دیپلم شرایط حضور در دانشگاه را ندارد.

|| تا جایی که مطلع هستم این به دوش کشیدن سختی‌ها باعث شد که حتی فکر رفتن از آبادان را به سر داشته باشی؟ دلم خیلی گرفته بود، ۴۰ روز از آبادان دور شدم، برای امرار معاش دست به هر کاری زدم حتی بر خلاف میل باطنی‌ام برای یکی از نامزدهای انتخابات مجلس در اراک فیلم تبلیغاتی بازی کردم تا شاید پول لباس شب

است. تصور کنید کودکی ۱۰ ساله بعد از هشت سال آوارگی به خوش‌ترین روزهایش برمی‌گردد و می‌بیند که خانه‌اش خراب است و وسط این خانه خراب هنوز هم کتاب فارسی‌اش گوشه اتاق افتاده است.

|| به دیالوگ‌های رد و بدل شده‌مان تا به اینجا که فکر می‌کنم، بعد از ۱۰ سالگی‌ات، «سیاهی» و «سختی» بارزهای روزمرگی اکبر اودود بودند، دچار تناقض فکری می‌شویم که چطور کودکی مثل تو با پشت سر گذاشتن این همه مصیبت و دشواری، بعدها به تعریفی به نماد خلق فضاهای کمدی و شوخی‌های بداهه آبادان و خرمشهر بعد از جنگ تبدیل شد؟

سعی می‌کردم زندگی را سخت نگیرم، در

همان روزهای آوارگی هم موقعیت‌های تلخ را به فضاهایی برای خندانیدن اطرافیانت تبدیل می‌کردم. یادم می‌آید یکبار وقتی شلوارم در مسیر مدرسه پاره شد با منگنه آن را دوختم تا این اتفاق را به محلی برای شادی تبدیل کنم، منگنه‌هایی که یکی‌یکی و با غم جنگزدگی و نداری باز می‌شدند. اما مهم نبود، این موضوع اهمیت داشت که می‌خندیدند. همیشه حسی به من می‌گفت که نباید سختی‌هایت را بروز بدهی و این در حالی بود که بیشتر از همه آنهایی که می‌خنداندمشان، زجر کشیده بودم. دوست داشتم و دارم که همه دوستم داشته باشند، اصلاً شعار من این است که مرا دوست بدارید.

از راه هموار عاشقی تاب‌ی توجهی مسئولان/ وقتی متفاوت بودن معنای می شود

«الهام شفیع نژاد، هنرمند جوان دزفولی است که با ایده های ناب توانسته در عرصه حکاکی روی چرم حرف های زیادی برای گفتن داشته باشد».



رویار جبی



بودم. حکاکی روی چرم مانند قلم زنی روی مس است. باین تفاوت که مس و فلزات دیگر با ضربه زدن به آسانی حالت می گیرند اما چرم چون حالت ارتجاعی دارد کار بر روی آن بسیار سخت است و تماش کار با چکش است بنابراین ضربه ها باید کاملاً کنترل شده و با یک شدت زیاد و خاص باشد.

|| در این رشته خلاقیت های زیادی داشته اید درباره آنها توضیح دهید...

بنده برای اولین بار توانستم آثار استاد فرشچیان را روی چرم حکاکی کنم که تعداد زیادی از آنها به فروش رفته است. ضمن اینکه توانستم برای اولین بار معماری را وارد حوزه حکاکی کنم و مطابق با شواهد به جرات می توانم بگویم تاکنون هیچکس جز بنده نتوانسته مینیاتور، نقاشی و به ویژه معماری را در هنر حکاکی روی چرم وارد کند در حالی که اکنون تمام آثار من در زمینه حکاکی به این صورت ها است. درواقع می توان گفت تمام حکاکان استان تنها کارشان حکاکی تکه های چرم به وسعت استفاده در کیف و کفش ها آن هم با زحمت کم و معمولی است در حالی که اکنون من حتی این قابلیت را دارم که تصویر اشخاص را نیز بر روی چرم حکاکی کنم که البته قصد دارم در شهریور ماه و سالروز دفاع مقدس تصویر یکی از شخصیت های برجسته دوران جنگ تحمیلی را بر روی چرم حکاکی کنم.

|| با توجه به حجم و وسعت زیاد آثار حکاکی ات، برای آماده سازی هر تابلو چه مدت زمان و هزینه نیاز است؟

حداقل سه ماه و حداکثر چهار ماه زمان می برد به عنوان مثال حکاکی روی چرم اثر "رشک" استاد فرشچیان حدود سه ماه با کار شبانه روزی به طول انجامید. هیچ کدام از مواد اولیه کارم در دزفول وجود ندارد و همیشه برای تهیه چرم باید به تهران و تبریز مراجعه کنم و اکنون که خام فروشی در بازار تهران ممنوع شده، پیدا کردن چرم های مورد نظرم بسیار سخت تر و هزینه آن نیز بسیار بیشتر شده است. حتی قاب کردن چرم ها نیز با تابلوهای معمولی بسیار متفاوت، زمان بر و هزینه بردار

هنر در دزفول را یک بار دیگر نمایان کرد. ویژگی هایی که هر کدام خود به تنهایی دلیلی برای انجام یک گفتگو با این بانوی هنرمند و جوان دزفولی است.

|| چگونه وارد دنیای هنر شدید و چرا این چهار رشته را که هر کدام سختی خاص خود را دارد انتخاب کردید؟

پدرم همکلاسی مرحوم قیصر امین پور بود، آنها مجوز تأسیس آموزشگاه نقاشی داشتند اما به دلیل مشغله نتوانستند این کار را انجام دهند، پدرم از کودکی با من و خواهر و برادرم نقاشی کار می کرد. چند سال که گذشت به گرایش مینیاتور (نگارگری) علاقه پیدا کردم و در ابتدا با مشق کردن آثار استاد تجویدی و سپس با مشق کردن آثار استاد فرشچیان این رشته را دنبال کردم. در آن زمان در مسابقات شهری و استانی زیادی در زمینه نگارگری شرکت کردم و با همکاری آقای فروتن (هنرمند بین المللی خراطی دزفول) کار نگارگری بر روی آثار وی را انجام و با حضور در نمایشگاه های مختلف به فروش می رساندم تا اینکه در سال ۸۵ این آثارم که توسط استاد فروتن به یکی از نمایشگاه های خوزستان ورود کرده بودند مورد توجه مسئولان صنایع دستی استان قرار گرفت و موفق به کسب مدرک نگارگری توسط آنها شدم. ضمن اینکه در تمام این مدت، عضو انجمن خوشنویسی دزفول، شاگرد مرحوم سیادت بودم و کار طراحی و نقاشی را نیز به صورت حرفه ای دنبال می کردم.

|| و چگونه شد که به حکاکی روی چرم روی آوردید؟

سال ۸۹ فنی و حرفه ای دزفول یک دوره آموزش حکاکی روی چرم را برگزار کرد، زمانی که در این کلاس ها شرکت کردم تعداد اعضای کلاس حدود ۳۰ نفر بود اما در زمان امتحان کمتر از ۱۰ نفر بودیم، از آنجایی که لازمه اصلی حکاکی روی چرم دانستن طراحی و نقاشی به ویژه برای حجم دادن آثار و آوردن طرح روی چرم بود بنده توانستم با توجه به استعدادی که در این دو رشته داشتم خیلی خوب در حکاکی موفق شوم چرا که از لازمه اصلی این هنر یعنی آشنایی کامل با اصول طراحی برخوردار

چهار هنر، چهار فصل زندگی اش را پر کرده اند. گویی قصد کرده تمام لحظه هایش را وقف هنر کند. بانوی هنرمندی که تمام نامردی ها را مردانه کنار زد تا ثابت کند که عشق به هنر در کنار لطافت، شجاعت و ثابت قدمی را تقویت می کند.

صحبت از «الهام شفیع نژاد» هنرمند ۳۰ ساله دزفولی است که از همان کودکی، هنر را لمس کرده و حال کوهی از تجربه شده است.

بانوی هنرمندی که همزمان چهار هنر نگارگری، خوشنویسی، نقاشی و حکاکی روی چرم را دنبال می کند و در هر کدام از این رشته ها، سر رشته ای خاص دارد. بانوی هنرمندی که وقتی وارد محل کارش "سر قلم" می شوی و تابلوهای کوچک و بزرگ خوشنویسی، نقاشی، حکاکی روی چرم و اشیای خراطی نگارگری شده اش را می بینی نمی دانی چشم هایت را به کدام هنرش خیره کنی، طمع می کنی که در یک نگاه بخواهی تمام آثارش به چشم بیایند تا لحظاتی را که در این هنر کنده هستی با نگاه نکردن به هر کدامشان تلف نکنی. گویا خودش هم در راز بزرگی قلم مانده که چگونه دریای هنر را روانه دنیایش کرده که نام هنر کنده اش را به این اسم نامگذاری کرده است و لوح های تقدیر بی شماری که در گوشه ای از هنر کنده یک کلکسیون افتخارات شده اند، لوح هایی که هر کدام گویای استعداد فراوان این هنرمند در چهار رشته هنری اش و ثبت لحظه های زیبای زندگی اش است.

شفیع نژاد با وجود افتخارات و آثار فراوانش در سه رشته نقاشی، نگارگری و خوشنویسی اما این روزها با حکاکی روی چرم معرفی و شناخته شده است. بانویی که با ورود به عرصه حکاکی روی چرم چنان خلاقیت، تازگی و شگفتی از خود به جای گذاشته که گویا قصد داشته معنای واقعی متفاوت بودن را ثابت کند. هنرمند جوانی که با یک استعداد بی نظیر توانسته تصورات بسیاری از آدم ها که حکاکی روی چرم را محدود به آن تکه تکه های روی کیف و کفش می دانند را به وسعت تابلوهای چند متری حکاکی آثار بزرگان و حتی بناهای تاریخی روی چرم تغییر دهد. هرچند این خلاقیت صرفاً به وسعت آثار ختم نشده و این هنرمند دزفولی توانسته با ادغام کردن چهار هنرش در یک هنر برای همیشه در تاریخ هنر حکاکی روی چرم «ناب و تک» بماند و لقب اولین را از آن خود کند.

خلاقیتی که موجب شده هر فرد آگاه و هنرمند ایرانی و خارجی در مواجهه با آثارش جمله تاکنون در هیچ کجا چنین وسعت، حجم، تکنیک و خلاقیتی از کار حکاکی روی چرم ندیده بودم، از زبانشان خارج شود.

این مدل از حکاکی روی چرم که شفیع نژاد به آن شهرت یافته به دلیل جدید و تک بودن حجم کار، وسعت، ساین و تمام ایده های وی از جمله ورود معماری و مینیاتور و خوشنویسی به تابلوهای حکاکی اش به گواه خیلی ها در استان خوزستان همتا ندارد هر چند بر اساس شنیده های زیاد از سوی کارشناسان به ویژه مدیر بخش فرهنگی دفتر یونسکو ایران شیوه و تمام ابعاد کار حکاکی روی چرم این بانوی دزفولی در ایران نیز بی نظیر است.

بانوی هنرمندی که نه تنها در ایام نوروز با برپایی یک نمایشگاه اختصاصی از آثارش در چهار رشته بلکه با رونمایی از اثر بی نظیرش در روز چهارم خرداد روز مقاومت و پایداری مردم دزفول توسط سردار نقدی وسعت و بزرگی

این آثار فاخر قرار است تا همیشه در مکان هایی مثل موزه و امثال آنها خاک بخورد و شما تنها به حضور آنها در نمایشگاه و بازدید مردم از آنها قانع باشید؟

خیر. در نمایشگاهی که نوروز برگزار کردم برخی از آثار حکاکی ام توسط دکتر مستکین مدیر بخش فرهنگی یونسکو کشور برای ثبت ملی شدن مورد تایید قرار گرفتند اما هدف من این است که کلا حکاکی روی چرم را به ثبت ملی برسانم چرا که متأسفانه در تمام خوزستان هیچ اثری بجز یک تکنیک اثر روی چرم به ثبت ملی نرسیده است. فرماندار دزفول با رئیس میراث فرهنگی استان در این باره صحبت کرده و برخیاثر حکاکی ام از جمله دو اثر حکاکی آثار استاد فرشچیان مورد توجه قرار گرفته اما برای ثبت ملی کردن حکاکی روی چرم دزفول و حتی آثارم با چند مشکل و مانع بزرگ مواجه هستم.

چه موانعی؟

قانونی وجود دارد که مطابق با آن برای ثبت ملی یک اثر چرم ماده اولیه آن باید بومی منطقه باشد درحالی که بنده از تهران این چرم هارا تهیه می کنم، مشکل اینجاست که گویا حتی مسئولان استان هم نمی دانستند که دزفول یک زمانی صنعت چرم داشته و کارخانه های دبای زیادی نیز در اینجا وجود داشته است اما چون در دوره ای اعلام شده که تمامی پوست ها دیگر بایداز تمام شهرستان ها برای دبای به تهران بروند، با اجرای این قانون و گذشت سال ها صنعت چرم در دزفول به فراموشی سپرده شده در حالی که اگر وارد محله کرناسیان دزفول شویم هنوز در کنار برخی خانه ها لوازم مربوط به صنعت دبای و چرم وجود دارد. اکنون بنده به همراه همسر قصد داریم با آماده سازی یک پروژه و گزارش وجود صنعت قویچرم در گذشته دزفول را ثابت کنیم که نیاز است این گزارش ها مستند و مصور شوند و ما باید پیگیری کنیم تا ثابت کنیم که پوست حیوانات که از دزفول برای دبای به تهران می رود دقیقاً وارد کجا می شوند تا ثابت شود چرمی که بنده مورد استفاده قرار می دهم بومی منطقه خودمان است. کار ثبت ملی کردن در بهمن ماه انجام می شود که تمام سعی ما این است که تا این زمان بتوانیم بومی بودن و وجود صنعت چرم در دزفول را به صورت مصور و مستند در دفاعیه ای که در روز ثبت ملی شدن در تهران توسط من باید انجام بگیرد ثابت کنیم و از هیچ تلاشی فرو گذار نخواهیم کرد تا علاوه بر ثبت ملی شدن آثار من دزفول نیز به حق بزرگ خود برسد. مانع دیگر این است که مطابق با قانون ثبت ملی شدن آثار چرم، یک تابلو به دلیل غیر کاربردی بودن نمی تواند ثبت شود و اثر چرم باید یک کار کاربردی باشد که در این خصوص نیز در حال تلاش برای خلق یک اثر کاربردی حکاکی بر روی چرم هستم.

با توجه به اینکه شما تمام تکنیک هایتان در کار حکاکی روی چرم مختص خودتان است و نظیر آن پیدا نمی شود آیا به دنبال ثبت این خلاقیت ها نیز هستید؟

ادغام کردن رشته های مینیاتور، نقاشی و معماری و حتی خوشنویسی در کار حکاکی تماماً ایده های ناب خودم هست تصمیم دارم تا با پیگیری بتوانم این خلاقیت های آثارم را از طریق فرهنگ و ارشاد کشور به ثبت برسانم.

وضعیت حمایت اداره ها به ویژه میراث

بنده گرفت. دومین اثر فاخر نیز تابلوی مربوط به مقاومت مردم دزفول بود....

بله این اثر حکاکی بر روی چرم با موضوع چهارم خرداد بود که در روز چهارم خرداد در حین همایش بزرگداشت روز مقاومت مردم دزفول توسط مسئولان کشوری و استانی رونمایی شد. در این اثر من از یکسری نمادهای دزفول استفاده کردم. در این کار از نمادهایی همچون پل قدیم و چرخ آسیاب استفاده کردم و سپس در جایگزین پره های چرخ آسیاب از هفت موشکی که در یک شب به دزفول اصابت کرده استفاده کردم و در قسمت پایین این چرخ آسیاب فعالیت های بانوان در کمک رسانی به رزمندگان را نشان داده ام. برای نشان دادن شعار سال نیز بر روی این اثر، سر درب بازار قدیم دزفول را حکاکی کرده و سپس از فعالیت مردم دزفول که کشاورزی یا آهنگری در بازار بوده عکس گرفته و حکاکی آن را انجام داده ام. از دیگر مواردی که در این تابلو استفاده کردم نماد "الف دزفول" بود که بنده از موشک هایی که در خانه ها خورده و پجه ایی که سر خرابه های این خانه ها بوده تا بعد از پیروزی جنگ و در آخر نیز بازگشت اسرا را بر روی این اثر که نام آن "دزفول، پایتخت مقاومت ایران است" نشان داده ام. مدت زمان طراحی طرح، تا حکاکی آن حدود چهار ماه به طول انجامید که برای این تابلو بیش از هفت میلیون تومان هزینه کرده ام.



گویا قرار بود این اثر بعد از رونمایی در چهارم خرداد به موزه دفاع مقدس دزفول تحویل داده شود....

زمانی که قصد شروع این کار را داشتم به دلیل اینکه هزینه زیادی نیاز داشت وارد مذاکره با فرمانداری شدم آنها قول مساعدت و حمایت دادند و واقعا حمایت معنوی نیز ازسوی فرماندار صورت گرفت اما نوبت به هزینه که شد از دادن آن سرباز زدند و به زمان دیگری موکول کردند، سپس وارد مذاکره با شهرداری شدم که آنها نیز اعلام کردند در صورتی که این یک اثر فاخر باشد بودجه خاصی برای حمایت از آن در نظر می گیرند، از فروردین کار را آغاز و به صورت فشرده روزی ۱۱ ساعت حکاکی و بویژه چکش کاری کردم تا برای چهارم خرداد آماده رونمایی شد اما متأسفانه تاکنون هیچ پیشنهاد مالی برای خرید این اثر که بشدت مورد توجه ادارات قرار گرفته بود به بنده داده نشده است.

است بنابراین برای محافظت اثر از نفوذ رطوبت باید از پارچه مخمل که خود گران است در پایین چرم و روی تابلو استفاده کنم. برای جلوگیری از گردخاک در اثر نیز قاب باید دو جداره باشد و پشت آن مجدداً دوخت بخورد. در دزفول افرادی که بتوانند این کار قاب کردن آثارم را با کیفیت خوب و به صورت حرفه ای انجام دهند وجود ندارد و تنها یک نفر است که وی نیز محل کارش در تهران است که به محض ورودش به دزفول با وی هماهنگ می کنم بنابراین هر کدام از این اقدامات خود به تنهایی زمان و هزینه زیادی نیاز دارد.

به طور گسترده چه زمانی آثار حکاکی شما مورد توجه قرار گرفتند؟

در حد معمولی ابتدا در سال ۹۰-۹۱ از سوی دانشگاه علوم پزشکی و سپس در نمایشگاه کتابخانه رودبند در همان سال ها مورد تقدیر قرار گرفتم اما به طور کلی نوروز ۹۵ بود که آثارم مورد توجه گسترده ای قرار گرفت چرا که در نوروز ۹۵ برای اولین بار موفق شدم نمایشگاهی متشکل از ۳۵ اثر از آثار خوشنویسی، نگارگری، نقاشی و به ویژه حکاکی ام را در خانه تاریخی تیزنو به نمایش بگذارم که به شدت آثار حکاکی ام مورد استقبال گردشگران ایرانی و خارجی و مسافران نوروزی قرار گرفت.

گویا در روز افتتاحیه این نمایشگاه یک اثر فاخر از شما رونمایی شد....

قلعه تاریخی "امیربهمن خان صمصام" تنها بنایی است که معماری آجری برون شهری دزفول را ثابت می کند که من با حکاکی شکل این اثر توانستم برای اولین بار معماری را وارد حوزه حکاکی کرده و نقش این اثر تاریخی را روی چرم وارد کنم که به شدت مورد توجه مهمانان این افتتاحیه که ازسوی دفتر یونسکو از تهران آمده بودند قرار گرفت. حکاکی این قلعه بر روی چرم حدود دو سال و نیم طول کشید چرا که این بنا اکنون تخریب شده و طبقه دوم و سقف طبقه دوم آن کاملاً تخریب شده بود و من تصویر کامل این اثر از نمای بیرون را توانستم با پیدا کردن یک فیلم با عنوان خاک که مربوط به سال ۱۳۵۲ بود و در این مکان پر شده بود بینم، بنابراین از شروع این ذهنیت برای حکاکی یک اثر تاریخی و معماری با چنین وسعتی بر روی چرم تا انجام و اتمام کار یک پروسه دو و نیم ساله بود چرا که حتی عکس گرفتن از وضعیت فعلی این بنا به دلیل موقعیت جغرافیایی که دارد نیز زمان زیادی از

و هنرشان در گوشه خانه اشان خاک می خورد. شاید اگر این پدر و همسر را نداشتیم اکنون من نیز به اینجا نمی رسیدم.

|| گویا هنر تمام زندگی شما را پر کرده حتما منزل پر است از تابلوهای حکاکی و نقاشی و خوشنویسی... ||

یک زمانی از آثارم به شدت در منزل استفاده می کردم اما احساس کردم به موزه تبدیل شده است و در زمان استراحت با دیدن هر کدامشان فکر و ذهنم برای مدت زیادی درگیر می شد و از آنجایی که تمام زندگی ام درگیر کارم هستم و فرصت کمی برای رسیدگی به امور شخصی ام دارم تصمیم گرفتم آثارم را به محل کارم که کمتر از یک سال از افتتاح آن می گذرد انتقال دهم. از کودکی با هنر بزرگ شده ام و در این راه از جانب متولیان هنر شهرستان با سختی های بسیار زیادی که روح آدم را فرسوده می کنند مواجه شده ام اما آنقدر به کارم عشق می ورزم و آنقدر ثابت قدم مانده ام که هرگز اجازه نخواهم داد سختی ها باعث جدایی من از هنر شود و تا همیشه این راه را ادامه خواهم داد. به جرات می توانم بگویم هیچکس دیگر همانند من چنین سبک و سیاق ها و نوآوری هایی را وارد عرصه حکاکی روی چرم نخواهد کرد و تمام تلاشم نشان دادن ظرفیت دزفول و ثبت این آثار برای سربلندی نام دزفول است.

آنقدر از عشق به هنر و نا مهربانی های متولیان می گوید که خودش هم می داند یک گفتگوی ساده مجال پرداختن به این همه بی توجهی را ندارد.

هنرمندی که آثارش نه تنها در استان بلکه ر کشور نیز بی نظیر است این روزها با تمام لطافت زنانه اش، جنگیدن را خوب یاد گرفته است. جنگیدن با مسئولانی که برای تصاحب تیتیر رسانه ها و عکس یادگاری گرفتن به به به و چه چه کردن درباره آثارش می پردازند اما حرف از حمایت که می شود گویا گوشه برای شنیدن وجود ندارد.

خودش می گوید "گفتنی هارا تا حد زیادی گفتم هرچند نامهربانی به من زیاد شده امیدوارم اکنون گوش شنوایی نیز برای شنیدن حرف های من و سایر هنرمندان و به ویژه هنرمندان صنایع دستی دزفول وجود داشته باشد..."

فرهنگی در آن روز تمام دلخوشی اشان به رونمایی این اثر توسط مهمان ویژه مراسم بود مشخص نشده و نمی دانم آیا هزینه آن پرداخت می شود یا خیر. برای همین اثر که در روز چهارم خرداد چشم نهادهای فرهنگی شهر به آن بود بشدت با مانع اندازی ادارات مواجه شدم و از نظر روحی و روانی در شرایط بدی قرار گرفتم. سوال من این است که چرا در زمان رونمایی به به و چه چه می کنند اما زمان حمایت که می شود جا می زنند هرچند بنده متکر برخی حمایت های فرمانداری و اداره ارشاد نیستم اما واقعا هنرمندان دزفولی همیشه مظلوم و غریب بوده اند و مسئولان کوچکترین حمایت ها حتی معنوی را نیز دریغ می کنند.

|| با این وجود مشوق تو در این راه سخت چه کسانی بوده اند؟ ||

پدرم و همسرم همواره مرهم سختی های من در عرصه کارم بوده اند. یک زمانی به دنبال اتاقی در خانه تاریخی سوزنگر برای انجام کارهایم بودم اما موافقت نشد، زمانی که قرار بود خانه تاریخی طلوعی به هنرمندان اختصاص باید نیز همسرم از جیب خودش کمک مالی زیادی برای بازسازی این خانه کرد اما متاسفانه این خانه بر اثر بی توجهی ها تخریب شد و هزینه های ما برگشت داده نشد، همسرم در بسیاری از لحظه ها از نظر مالی و معنوی پشتیبانم بوده حتی هزینه لوح تقدیرها و پذیرایی نمایشگاه نوروز در خانه تیزنو نیز توسط خودمان پرداخت شد اما مسئولان گویا کوچکترین اهمیتی برایشان ندارد.

از سوی دیگر کار حکاکی سر و صدای بسیار زیادی دارد و من تا پیش از این تمام کارهایم را در منزل شخصی ام و در کنار فرزند شش ساله ام انجام می دادم، پدرم که از همان کودکی مشوق حضور من در عرصه هنر بود وقتی متوجه فشارهای روحی من از جانب ادارات شد در یک اقدام غافلگیرانه قسمت بالای محل کارش را به عنوان یک کارگاه و هنرکده تجهیز کرد و در اختیارم قرار داد و از من خواست که عقب نکشم. همین ها برای من بزرگترین انگیزه و رغبت هستند. من برای کارم که عاشق آن هستم و تمام زندگی و لحظه هایم را گرفته تا حد امکان هزینه کرده و می کنم اما خیلی ها هستند شرایط من را ندارند و به خاطر عدم حمایت ها استعداد



فرهنگی و صنایع دستی شهرستان از کاتان چگونه است؟

ادارات شهرستان که گاه چنان در مسیر کارهایم سنگ می اندازند که تا چند روز از شدت ناراحتی خانه نشین می شوم. میراث فرهنگی در تمام زمینه ها با عدم همکاری هایش باعث ایجاد خلل در کارهایم شده است، این اداره از زمان سابق و به ویژه اکنون هیچگونه ارزش و احترامی برای بنده و کارم قائل نمی شود و نه تنها از افتخار آفرینی هایم حمایت نمی کنند بلکه حتی لیخنند خود را نیز از آثارم محروم کرده است، اداره میراث فرهنگی کار را به جایی رسانده که حتی برای یک امضا که برای انتقالم از فنی و حرفه ای به میراث فرهنگی و صنایع دستی نیاز داشتم نیز بشدت سنگ اندازی کرد با وجود اینکه تمام موارد قانونی را نیز طی کرده بودم. این اداره در تمام این مدت کم لطفی خود به کارم را ثابت کرده هرچند بنده اهداف بزرگی دارم و تمام این سختی ها را به جان می خرم. با برخی شیطنت ها که از جانب عده ای خاص رخ می دهد عقب نمی نشینم و خود را کوچک نمی کنم، من متعلق به میراث فرهنگی این شهرستان هستم اما این اداره جز حواشی چیزی برای من ندارد که البته من ارزش خود و کارم را می دانم و سعی می کنم با بی تفاوتی نسبت به مانع اندازی این اداره به اهداف بزرگم برسم.

|| گویا این بی توجهی های میراث فرهنگی شهرستان و ادارات بزرگترین درد جامعه هنری دزفول است... ||

دقیقا همین طور است. بنده قصد دارم در آینده نزدیک یک نمایشگاه اختصاصی از آثار حکاکی روی چرمم در تهران برپا کنم که کار بسیار زمان بر و هزینه بری است. هزینه های حکاکی به دلیل نبود مواد اولیه در دزفول بشدت زیاد است و چون بنده تمام هنرهایم را در حکاکی ادغام کرده ام همین موجب افزایش هزینه ها و لوازم مورد نیازم شده است، از سویی با توجه به نزدیکی به فصل تابستان تعداد شاگردانم که راه در آمد من برای تامین مواد کاری ام است افزایش می یابد که همین امر نیز بسیاری از وقت من را می گیرد، پس توقع دارم مسئولان اکنون که از نظر مالی حمایت نمی کنند حداقل سنگ اندازی نیز نکنند. گویا دارم که هنوز تکلیف اثر چهارم خرداد من که نهادهای



گزارش مهر از فروش آثار هنری اردبیل؛

چانه زنی برای عصاره تلاش هنرمند/اقتصاد هنر در اردبیل عقیم است



ونوس پهنود

برگزاری نمایشگاه‌های هنری در اردبیل، دغدغه ارج گذاری به آثار هنری را عیان ساخته است. بطوریکه چانه زنی و تنزل قیمت برای خرید اثر در اغلب نمایشگاه‌ها مشاهده می‌شود. تولیدات هنری در استان اردبیل روند رو به رشدی دارد. در واقع در اغلب رشته‌های هنری، هنرمندان مشغول به تولید هستند و سهم ملموسی از تولیدات به بانوان نیز اختصاص یافته است.



تحقق آن نیستیم.

می‌دهید.

این شهروند معتقد است اطلاع‌رسانی نمایشگاه‌ها باید افزایش یابد و محدود به یک خبر و یا چند پتر نباشد. دولتخواه از مدیران هنری استان این سؤال را دارد که چرا از ظرفیت فضای مجازی برای معرفی نمایشگاه‌ها، دستاوردها و نظیر مردم در خصوص نحوه برگزاری آن استفاده نمی‌شود؟

● کل اعتبار حوزه هنر اردبیل ۵۰ میلیون تومان بود

یکی از هنرمندان رشته قلم‌زنی نیز معتقد است نمایشگاه‌ها باید افزایش یابد. قنبر زاده با تأکید به اینکه نمایشگاه می‌تواند خلأ اطلاعاتی مردم از هنر را پوشش دهد، تصریح کرد: در فرصت نمایشگاه می‌توان هنرهای مختلف را معرفی کرد. مطالبه روی زمین مانده شهروندان اردبیلی از سوی مدیر یکی از دستگاه‌های هنری فعال اردبیل پذیرفته است. با این وجود مدیر کل حوزه هنری استان اردبیل با بیان اینکه سال گذشته به این دستگاه اجرایی فقط ۵۰ میلیون تومان اعتبار اختصاص داده شد، تصریح کرد: با این پول باید نمایشگاه، انواع برنامه‌ها، کلاس‌های آموزشی، چاپ کتاب و غیره را انجام می‌دادیم.

وی افزود: با وجود فشار مالی برگزاری نمایشگاه‌ها را متوقف نکردیم و اصلی‌ترین عامل موفقیت ایثار کارکنان و انرژی و وقتی بود که به این منظور اختصاص می‌دادند. رجی متذکر شد: ما ایده‌های خلاقانه بسیاری داریم که در همین نمایشگاه‌ها پیاده شود اما با دست‌خالی عملاً قادر به

بر خلاف سکوت و سکون در برخی دستگاه‌های فرهنگی و پشتیبان هنر، در برخی دیگر رونق رفت‌وآمد هنرمندان مشاهده می‌شود. تابلوهای نقاشی، پوسترها، سفال و قلم‌زنی، آثار موسیقی، خوشنویسی، عکس و انواع هنرهای تجسمی استعداد و توانمندی هنرمندان جوان را به رخ می‌کشد. برخی از این تولیدات توانسته‌اند در سطح ملی و برخی در سطح بین‌المللی عرضه‌اند اما کنند به تعبیر یکی از فیلم‌سازان استان، فیلم‌های تولیدی وی در کشورهای دیگر بسیار شناخته شده‌تر است و به حدی اکران خارجی داشته که محبوبیت آن در بین مردمان سایر کشورها بیشتر از مردم محل سکونت وی است. با این وجود سرنوشت تولیدات هنری بعد از اینکه هنرمند آخرین خط خود را بر بوم می‌کشد، چندان دل‌نشین نیست. بیشتر آثار تولیدی هنری بعد از تولید نه تنها دوران طلایی خود را حفظ نمی‌کنند، بلکه گرفتار بی‌سلیقگی برنامه ریزان می‌شوند.

● نمایشگاه‌های بسته‌گریخته هنری کارساز نیست

تعداد قابل توجهی از آثار هنری تولید شده پس از تولید در نمایشگاه‌ها به نمایش درمی‌آیند. به غیر از نمایشگاه‌های هنری بسته‌گریخته در مدارس، دانشگاه‌ها و توسط دستگاه‌های فرهنگی سال گذشته در اقدام متمایزی ۲۵ نمایشگاه هنری به همت حوزه هنری اردبیل برگزار شد.

مدیرکل حوزه هنری استان اردبیل اصلی‌ترین هدف نمایشگاه‌ها را ایجاد پیوند و آشتی مردم با هنر و معرفی پتانسیل و توانمندی هنرمندان عنوان کرد.

فضای فراخی که امیر رجی و همکاران وی در نگارخانه نه چندان بزرگ نقش خیال در داخل یک ساختمان اداری فراهم ساخته بودند، موجب شد فرصتی هر چند کوتاه برای نمایش آثار هنری فراهم شود.

با این وجود در همان مقطع زمانی از حوزه هنری درخواست شد که نمایشگاه‌ها را به میان مردم بکشانند و محدود به ساختمان خود در وقت اداری نسانند.

هر چند بخش هنرهای تجسمی حوزه هنری موافق این اقدام بود اما عدم همکاری سایر دستگاه‌ها مانع از تحقق این ایده شد.

در نتیجه امروز برخی شهروندان علاقه‌مند به هنر معتقدند نمایشگاه‌های هنری کافی نیست و بسیاری از آن‌ها بدون اینکه اطلاع‌رسانی شود برگزار می‌شوند.

نگین دولتخواه گفت: اگر شما برنامه کاری چند اداره را دنبال نکنید بسیاری از نمایشگاه‌ها و حتی برنامه‌ها را از دست

نامشخص برمی‌گردد. علی رحمان نژاد با بیان اینکه آثار هنری قیمت‌گذاری مشخص ندارد و به صورت سلیقه‌ای است، تصریح کرد: از سویی هیچ نظامی در قیمت‌ها مشاهده نمی‌شود و ممکن است دو تابلو نقاشی مشابه قیمت‌های بسیار متفاوتی داشته باشند.

● قدرت پایین خرید و بازار بسته صادرات

مدیرکل حوزه هنری استان اردبیل معتقد است اقتصاد هنر در اردبیل عقیم مانده است و متأسفانه هنوز بازار فروش برای آثار هنری نداریم.

رجی با تأکید به ضرورت راه‌اندازی بازار مناسب فروش آثار هنری، اضافه کرد: از میراث فرهنگی استان درخواست شده در محوطه بقعه شیخ صفی‌الدین اردبیلی مکانی به این منظور اختصاص یابد.

وی افزود: اگر موضوع را درست هدایت کنیم به لحاظ اقتصادی در عرصه هنری شاهد تحولات عظیمی خواهیم بود.

تجربه نمایشگاه‌های هنری نشان می‌دهد، در برخی مواقع دست شهروند نیز در خرید اثر هنری خالی است.

نبود بازار فروش محصولات از یک سو و دست‌خالی مشتری از سوی دیگر ایجاد می‌کند که علاوه بر ایده حوزه هنری، به بازارهای دیگری برای آثار هنری برنامه‌ریزی شود.

بطوریکه تجربه موفق بسیاری از آثار تولیدی استان در رقابت‌های بین‌المللی نشان می‌دهد، در آثار هنری ظرفیت صادرات و حداقل حضور در نمایشگاه‌های بین‌المللی هنری وجود دارد.

موضوعی که به نظر می‌رسد دور از ذهن مدیران هنری باقی مانده و به حدی دستگاه‌های فرهنگی گرفتار روزمرگی شده‌اند، به ضرورت‌های اقتصاد هنر توجهی ندارند.

سال گذشته نزدیک به ۳۰ مقام ملی و بین‌المللی توسط هنرمندان اردبیلی کسب شد و این آمار، رقم اعلام شده از سوی حوزه هنری اردبیل است. تلاش برای جویا شدن نظرات مدیرکل ارشاد اسلامی استان در خصوص برنامه‌های حمایت از هنرمندان با وجود درخواست مصاحبه بی‌نتیجه ماند. بسیاری از هنرمندان موفق استان به دلیل ضعف حمایت‌ها و حتی سنگ‌اندازی‌ها حضور خود در رقابت‌ها و نمایشگاه‌ها را مستقل کرده‌اند و بی‌شک تولیدات هنری استان به مراتب بیش از این رقم خوش درخشیده است.

با این وجود برنامه‌ریزی برای فروش این آثار در واقع مبتلا به بی‌برنامگی و نگاه بخشی دستگاه‌های هنری و فرهنگی است.

● چانه‌زنی نمایش عدم شناخت کافی از هنر

نه تنها در مرحله نمایش و تبلیغ، بلکه در بحث فروش نیز آثار هنری با مشکل دست‌وپنجه نرم می‌کنند. یک تابلوی نقاشی که به عقیده هنرمند آن هزاران هزار قلم خورده است هنوز ارزش مالی خود را به دست نیاورده و به ندرت به قیمت واقعی می‌تواند به فروش برسد.

مسئول واحد هنرهای تجسمی حوزه هنری استان به نمایشگاه‌های متعددی اشاره کرد که با هدف فروش آثار هنری دایر شده است.

رحمان مجرد تصریح کرد: هر چند امکانات برگزاری نمایشگاه‌ها محدود است، اما در عین حال تلاش بر این بوده که فرصتی برای آشتی دادن مردم با هنر، معرفی آثار و ارج گذاشتن به تولیدات هنری فراهم شود. با این وجود بررسی نمایشگاه‌های هنری که متأسفانه محدود به اقدامات چند دستگاه اجرایی است نشان می‌دهد، در بخش فروش اطلاعات عمومی شهروندان تقویت نشده و هنوز برای خرید آثار هنری چانه‌زنی می‌شود.

مجرد افزود: به عنوان مثال بیننده یک تابلوی نقاشی را برانداز می‌کند و می‌گوید این فقط چند تا خط بر روی یک بوم است و ارزش این پول را ندارد. در حالی که هنرمند تمامی خلاقیت، عواطف و احساسات و سواد هنری خود را با همان خطوط در قالب مفهوم مشخصی روی بوم حک کرده است.

اما از سوی دیگر یکی از شهروندان اردبیلی تأکید دارد که دلیل این چانه‌زنی به قیمت

خلاقیتی که در حجره دومتری زنده شد

نقش چوگان بر روی برگ رقم می خورد/ هنر مشترک خالق و مخلوق



کرده‌ام ذهنی بوده و الگویی بیرونی ندارد. هنرمند برجسته اصفهانی هنرش را کار مشترک بین خالق و مخلوق می‌داند و اضافه می‌کند: من همه طرح‌هایم را از هنر مخلوقم الهام می‌گیرم و با الطاف الهی به نمایش درمی‌آورم.

وی همچنین از همراهی همسرش در طراحی تابلو برگ‌ها سخن به میان می‌آورد و ادامه می‌دهد: رنگ‌آمیزی همه طرح‌ها را همسرم انجام می‌دهد و نیمی از موفقیت‌م را نیز مدیون همراهی وی هستم.

اما استاد شاهی که هم‌دوره‌ای‌های زیادی را از ابتدای فعالیت در عرصه نقاشی مینیاتور داشته است، می‌گوید: مهم‌ترین رمز ادامه حیات هنری‌ام را آلوده نشدن به سیگار و مواد مخدر می‌دانم چراکه هستند در اصفهان هنرمندانی که در دورانی خاص همچون نگرینی می‌درخشیدند ولی امروز به دلیل گرفتار شدن در دام اعتیاد به عنوان راننده تاکسی و یا پارکبان فعالیت می‌کنند. حمایت و توسعه هنرهای دستی در اصفهان که به عنوان پایتخت صنایع دستی کشور شناخته می‌شود می‌تواند جایگاه این استان را در این زمینه اقتصاد گردشگری در کشور تثبیت کند.

می‌افزاید: همچنین باید توجه داشت که بر روی برخی برگ‌ها فقط قلم‌گیری انجام می‌شود و رنگ‌گذاری فقط روی صورت است که این گونه نقاشی‌ها بیشتر مورد اقبال گردشگران خارجی است چراکه این امر نشان می‌دهد که این اثر توسط یک طراح متبحر کشیده شده است.

● گردشگران اروپایی بیشترین مشتریان تابلو برگ

این هنرمند برجسته اصفهانی بیشترین مشتریان شاهکارش را تاکنون گردشگران اروپایی می‌داند و ادامه می‌دهد: از ۶۰۰ تابلویی که طی یک سال به فروش رسانده‌ام متقاضی و خریدار ۴۰۰ عدد از آن‌ها گردشگرانی از کشورهای آلمان، فرانسه و ایتالیا بوده‌اند.

استاد شاهی در خصوص دوام اثر هنری‌اش نیز ابراز می‌کند: از آنجایی که بر روی این اثر موادی تثبیت‌کننده استفاده می‌شود هرگز از بین نمی‌رود مگر آنکه بر اثر اتفاقی این اثر شکسته شود.

او در خصوص ایده‌های استفاده‌شده در طراحی برگ درختان نیز می‌گوید: همه ایده‌های استفاده‌شده بر روی برگ‌هایی که طراحی

تابلو برگ هنر نقاشی مینیاتور سنتی ایرانی، گل و مرغ، چوگان، لیلی و مجنون و صورت بر روی برگ درختان است که در مجموع تلفیقی از هنر خالق و مخلوق را به نمایش گذاشته است.



مریم باوری

پدرم با این امر مخالفت کرد و مرا به سمت نقاشی مینیاتور هدایت کرد. به اعتقاد خودش بیش از ۳۶ سال است که ایده نقاشی بر روی برگ درختان را در ذهنش می‌پروراند. ایده‌ای که به دنبال سفرش به کشمیر هندوستان و به دست نیلورتن بلیت برای بازگشت به ایران و تأخیر ۹ روزه در آغاز سفر به کشور در ذهنش نقش بسته و پس از حلاجی‌های چندین ساله بر روی برگ‌هایی از خالق هستی جان گرفته‌اند، پیاده شده است. استاد شاهی تبعیت رنگ‌آمیزی نقاشی مینیاتور از رنگ زمینه برگ را ویژگی بارز نقاشی بر روی برگ درختان می‌داند و اضافه می‌کند: در نقاشی بر روی برگ همه چیز از رنگ زمینه برگ تبعیت می‌کند و از این رو می‌تواند هنرمندی که قصد نقاشی بر روی برگ را دارد به اندازه‌ای تبحر داشته باشد که با یک‌دست همه طرحش را پیاده کند چراکه فرصت آزمون و خطا در این هنر بسیار ناچیز است و کسی روی برگ می‌تواند کار کند که بارنگ و آب کشتی گرفته باشد.

استاد شاهی همچنین از به عمل آوردن برگ برای استفاده در نقاشی برگ سخن می‌گوید و ادامه می‌دهد: برگ درختان را پس از جمع‌آوری تمیز کرده و با آغشته کردن به موادی (که بعد از تأیید و دریافت مهر یونسکو ترکیبش اعلام می‌شود) لایه‌لای کتاب‌ها نگهداری می‌شود و پس از خشک شدن کامل مورد استفاده قرار می‌گیرد.

او که تاکنون نقاشی سنتی ایرانی، گل و مرغ، چوگان، شکارگاه، لیلی و مجنون و صورت را بر روی برگ درختان نقاشی کرده است،

به بازار چهارسوق مقصود اصفهان که با می‌گذاری روبرویت تابلویی با محتوای نقاشی بر روی برگ درختان توجه همگان را به خود جلب می‌کند.

کمی جلوتر با استاد حسین شاهی، کارشناس هنرهای تجسمی، مینیاتور، مدرس هنر و تنها هنرمند نقاش مینیاتور بر روی برگ درختان در خاورمیانه روبرو می‌شویم.

هنرمندی که به گفته خودش پس از سه سال آزمون و خطا توانسته در نوروز ۹۴ از این شاهکار هنری‌اش رونمایی کند.

از سن و سالش که می‌پرسی با لبخند از عنوان عدد سنش امتناع می‌کند و می‌گوید که هنرمند سن و سالش را بیان نمی‌کند اما کمی بعد از هنر ۴۹ ساله‌اش در عرصه نقاشی مینیاتور سخن به میان می‌آورد و ادامه می‌دهد: از ۱۵ سالگی پا به بازی رنگ‌ها گذاشته‌ام.

همه هنر و توانایی‌هایش را مدیون استاد مرحومش «شادروان مصطفی شریفیان اصفهانی» است. استادی که در آغازین روزهای آشنایی‌اش با استاد شاهی هنر را تنها برای عشق و نه برای امرارمعاش تعریف می‌کند.

● از علاقه وافر به سینما به نقاشی مینیاتور رسید

اما استاد شاهی در بیان حرف‌هایش از علاقه وافرش به هنر سینما در اوان جوانی سخن به میان می‌آورد و در این باره من‌باب در دل می‌گوید: عاشقانه بازیگری بر روی پره سینما را دوست داشتم ولی به اقتضای زمان و فرهنگ حاکم بر جامعه،



تأثیر به آیین‌های ملی جان می بخشد؛

سوسوی چراغ آیین‌های بومی در جشنواره «تیرنگ»

چراغ آیین‌های ملی و بومی فراموش شده ایران زمین در جشنواره سراسری تئاتر «تیرنگ»، سوسوی زند و آن را با دیگر جشنواره‌های نمایشی متمایز می‌کند. آیین‌های بومی و ملی که رنگ باخته اند اما با تلاش هنرمندان تئاتر بر روی صحنه نمایش زنده می‌شوند تا چراغ این آیین‌ها و سنت‌ها در صحنه نمایش پرفروغ بماند.



علیرضا نوری



مضامین اجتماعی در هر نوع کار هنری بازخورد خوبی دارد و مسائل اعتیاد، طلاق، برون مرزی و غیره اگر در مضامین هنری شکل گیرد، درس آموز خواهد بود. طبق آرای هیئت‌داوران، در بخش پژوهش لوح تقدیر و جایزه نقدی به حمزه کاظمی از مازندران برای پژوهش در تیرگان، برگزیده لوح تقدیر، تندیس به همراه جایزه نقدی به مهدی دریایی برای پژوهش لالا لالا علی‌اصغر از مرکزی تعلق گرفت.

در بخش اجرا، لوح تقدیر، تندیس به همراه جایزه نقدی به اسفندیار قرنجیک اجراکنندگان آیین صحرا از گلستان، برگزیده لوح تقدیر و تندیس جشنواره به همراه جایزه نقدی به رضا فقیهی اجراکننده آیین رشکی و ماسی از همدان به‌عنوان برگزیدگان معرفی شدند.

بخش آیین‌های نمایشی موسیقی: رتبه سوم، لوح تقدیر به همراه جایزه به حسن اسماعیلی برای نمایش کوچ آبی از مازندران، رتبه دوم، لوح تقدیر و جایزه نقدی به حسام شریعتمدار برای نمایش زنه چال از لرستان و رتبه اول، لوح تقدیر و جایزه نقدی به گروه موسیقی نمایش خوشه برنج از مازندران معرفی شدند.

طراحی صحنه: رتبه سوم، لوح تقدیر و جایزه نقدی به پرهام اخلاقی برای نمایش کوچ آبی از مازندران، رتبه دوم، لوح تقدیر به همراه جایزه نقدی به محسن اردشیر برای نمایش خوشه برنج از مازندران و رتبه اول، لوح تقدیر و جایزه نقدی به پژمان شاهوردی برای نمایش زنه چال از لرستان معرفی شدند.

بازیگری زن: رتبه سوم، لوح تقدیر و به همراه جایزه نقدی به رخساره شهانه راد برای نمایش نون پوشون از بوشهر، رتبه دوم، لوح تقدیر و جایزه نقدی به آینه فخری برای نمایش نون پوشون از بوشهر و رتبه اول، لوح تقدیر به همراه جایزه نقدی به حدیث گودرزی برای نمایش زنه چال از لرستان تعلق گرفت.

در بخش بازیگری مرد نیز رتبه سوم، لوح تقدیر به همراه جایزه نقدی به قاسم رجبی برای نمایش مجلس شلمچه از مازندران، رتبه دوم، لوح تقدیر و جایزه نقدی به میلاد صادق زاده برای نمایش زنه چال از لرستان و رتبه اول، لوح تقدیر و جایزه نقدی به مصطفی و مرتضی اورسا از گروه نمایش شاهزاده ابراهیم تعلق گرفت.

در بخش ایده و متن، رتبه سوم به پرهام اخلاقی برای نمایش کوچ آبی از مازندران، رتبه دوم به محسن اردشیر برای نمایش خوشه برنج از مازندران و رتبه اول به پژمان شاهوردی برای نمایش زنه چال از لرستان اهداء شد.

در بخش کارگردانی، رتبه سوم، لوح تقدیر، تندیس و جایزه نقدی به پرهام اخلاقی برای نمایش کوچ آبی از مازندران، رتبه دوم، لوح تقدیر، تندیس و جایزه نقدی به محسن اردشیر و غنچه شکوهیان برای نمایش خوشه برنج و رتبه اول، تندیس و جایزه نقدی به پژمان شاهوردی برای نمایش زنه چال از لرستان تعلق گرفت.

بالایی برخوردارند گفت: با زبان آیینی و سنتی می‌توان مسائل اجتماعی را بهتر بیان کرد اما جشنواره‌های آیینی نباید مختص به یک جشنواره در طول سال باشد و خروجی جشنواره و آثار برتر باید حمایت شوند و نباید این آثار به صندوق خانه بروند. دریایی یادآور شد: مازندران و خطه شمال از آیین‌های ارزشمند برخوردارند و اگر هنرمندان در دیار علویان ریشه‌ای تر برخورد کنند می‌توان این آیین‌ها را احیا و بازسازی کنند. همچنین یاسر محمودی دبیر سیزدهمین جشنواره تئاتر بومی تیرنگ با اشاره به اینکه جشنواره تیرنگ در سه بخش اجراهای ویژه و صحنه‌ای، پژوهشی و آیین‌های نمایشی برگزار شد گفت: ۹۰ اثر به جشنواره ارسال شد و ۲۱ نمایش به بخش مسابقه راه یافت.

وی افزود: در جشنواره تیرنگ استان‌های مختلف حضور دارند و بخش پژوهشی جشنواره از جمله بخش‌های ویژه‌ای است که در دیگر جشنواره‌ها آن را نمی‌بینیم. وی گفت: ۱۳ اثر در قالب کتاب رونمایی شد و داروان جشنواره از استادان بنام و مطرح کشور هستند و بیشتر آثاری که در جشنواره ارائه شد، برای تیرنگ تولید شده‌اند و نشان می‌دهد این جشنواره جایگاهش را پیدا کرده است.

محمودی، کاربردی کردن آیین‌های ملی و بومی را از جمله نتایج جشنواره برشمرد و گفت: زبان هنر بهترین و قوی‌ترین ابزار برای ترویج سبک زندگی اسلامی است. وی با بیان اینکه تولید تئاتر بومی در مازندران به اندازه انگشتان دست است، گفت: امسال ۱۳ اثر از استان به جشنواره ارسال شد که نشان دهنده تأثیرگذاری جشنواره بر روی تئاتر استان است و اگر بخواهیم فرهنگ خود را جهانی کنیم چاره‌ای نداریم که از دریچه هنر به آن نگاه کرد.

استاد ضمیرپور که ۵۰ سال در عرصه هنر تئاتر فعالیت می‌کند و در اکثر جشنواره‌های تئاتر به عنوان داور حضور داشته، می‌گوید: سیزدهمین جشنواره تئاتر تیرنگ یک تشکیلات آیینی و سنتی را همراه داشته است که می‌تواند برای زنده نگه داشتن آیین‌های بومی و فولکلور موثر باشد.

● جشنواره تیرنگ، چراغ آیین‌های بومی را روشن نگه می‌دارد

وی اظهار داشت: این جشنواره‌ها مردم را به زندگی حال، گذشته و آینده آشنا می‌کند زیرا تئاتر به عنوان هنر می‌تواند مردم را با آیین‌ها همراه و ناگفته‌ها را بیان کند و در جشنواره تیرنگ، چراغ آیین‌های بومی را روشن نگه می‌دارد.

این کارگردان برجسته تئاتر یادآور شد: هنرمندان مازندران در جشنواره حضور پرفروغی دارند و خوب ظاهر شده‌اند و توقع بر این است که نهادهای مختلف به جشنواره‌های بومی بهاء دهند.

ضمیرپور به تأثیر جشنواره تیرنگ بر فرهنگ بومی اشاره کرد و گفت: مفاهیم دینی در هنر فاخر دینی به چشم می‌آید و همواره از تدین و اعتقاد سخن گفته شده است ازاینرو هنر تئاتر، هنر دینی و اعتقادی است حتی از مضمون اجتماعی داشته باشد.

وی به دسته‌بندی کارهای هنری اشاره و اضافه کرد:

جشنواره تیرنگ را می‌توان جشنواره‌ای اصیل برای اجرای نمایش‌های ایرانی دانست که توجه ویژه آن به بخش پژوهش می‌تواند افق‌های تازه‌ای فراوری هنر تئاتر بازگشاید. در نمایش «زنه چال»، فضای دفاع مقدس را همراه با موسیقی لری و نمادی از آیین‌ها به شکلی متفاوت به تماشا می‌نشینیم و با نمایش «مانی برای گاوهای شیرده» از هرمزگان در فضای سحرآمیز میان دریا و باورهای مردم افسون شده جنوب، روایت‌هایی از واقع‌گرایی و جادویی اساطیر کهن به دنبال هویت گمشده خود می‌گردیم.

در نمایش «جمله‌گاه عروس در بیابان» با آیین کهن باران خواهی اقوام کرد ایران زمین که هنوز هم اجرایی می‌شود، هم‌نوا می‌شویم و در پژوهش آیینی «آذربایجان اویونلاری» آیین «مچه خاتون» یا طلب باران و آیین «تکم» یا نوروز خوانی در فرهنگ آذری را می‌بینیم.

مچه خاتون، قاشق بزرگ چوبی است که به شکل عروسکی زیبا درآمده و با آن آتش نذری طلب باران را می‌پزند و بعد از بخش کردن نذری و دعای جوان ترها، باران نازل می‌شود.

نمایش عروسکی «رشکی و ماسی» داستان دو عروسک نوروز خوان به نام‌های رشکی و ماسی است که با لباس‌های عجیب و حرکات خنده‌دار به اجرای نمایش می‌پردازند و در ازای نوید آمدن بهار از خانه‌های محل، هدیه و پیشکش جمع می‌کنند.

مهدی دریایی پژوهشگر و کارگردان تئاتر از استان مرکزی که سه سال در بخش هنرهای آیینی و سنی و شبیه‌خوانی تعزیه فعالیت دارد، می‌گوید: در زمینه اجرای تئاتر آیینی و سنتی در دو سه سال گذشته کارهای خوبی صورت گرفته است و هر سال کارهای قوی‌تر و با استعدادتری انجام می‌شود.

● جشنواره‌های آیینی و سنتی مظلوم‌تر واقع شده است

وی به مشکلات فراوری تئاتر اشاره کرد و تأمین مالی را از مهمترین مشکلات بیان کرد و گفت: جشنواره‌های آیینی و سنتی مظلوم‌تر واقع شده است.

نویسنده و کارگردان مجلس‌نامه مدافعان محرم عنوان کرد: در بحث اجرای پژوهش‌ها نیز کمی‌کاری دیده می‌شود و کمتر شاهد ابداع هستیم.

دریایی با بیان اینکه کارهای آیینی و سنتی از پتانسیل



سوسوی چراغ یادمان‌ها روشن می‌شود/ شروه؛ پایه‌گذار آموزش نوین نقاشی

همسرش به فعالیت هنری خود در این سال‌ها می‌پردازد. «شروه» همچنین کارهای متعددی در زمینه مجسمه‌سازی انجام داد که از آن جمله می‌توان به برپایی نمایشگاه‌هایی اشاره کرد که در آن به داستان‌ها و شخصیت‌های شاهنامه پرداخته شده است.

جامعه هنری ایران، وی را به عنوان یکی از بی‌ادع‌ترین هنرمندان معرفی کرده که آزادگی، وارستگی، فروتنی و تواضع را به حد کمال رسانید. «شروه» تشنه یادگیری و عاشق یاد دادن بود، به شاهنامه عشق می‌ورزید و آن را چراغ راه می‌خواند و معتقد بود شاهنامه گوهر گرانبه‌ای فرهنگ و زبان فارسی است و آدمیان را از بدی کردن دور و به نیکی و خرد دعوت می‌کند.

● پایه‌گذار آموزش نوین طراحی

«شروه» را باید پی‌افکن و بنیان‌گذار آموزش طراحی و نقاشی نوین در ایران دانست و این فضیلتی است که اهالی و اساتید برجسته هنر جملگی بر آن اتفاق نظر دارند. در همین زمینه «محسن صالحی»: پژوهشگر قروه‌ای، در مقاله خود تحت عنوان «شروه، پایه‌گذار آموزش نقاشی و

نقش بومی هنرمند را بر اذهان خاطره زده است.

● دوران آموزش تا ازدواج

«عربعلی شروه» پس از اخذ دیپلم، با استخدام در آموزش و پرورش، عاشقانه به کار تمرین و تقویت علائق و گرایش‌های هنری خود مانند طراحی و نقاشی نیز می‌پردازد. در همین مقطع، تصمیم می‌گیرد تحصیلات عالی خود را در رشته‌های هنری ادامه داده و در سال ۱۳۴۸ در رشته نقاشی دانشکده هنرهای زیبای دانشگاه تهران که راهیابی به آن جزو رویاهای و آرزوهای بسیاری از جوانان آن روزگار بود، پذیرفته می‌شود.

حضور در تهران و دانشکده هنرهای زیبا، دنیای جدیدی را با امکانات و فرصت‌های بیشتر به روی «شروه» دوستدار حقیقت و زیبایی که تازه به مرز سی سالگی رسیده بود، می‌گشاید. این هنرمند در این فضای جدید، آموزش طراحی را با جدیت و پشتکار دنبال می‌کند و افزون‌بر آن سفالگری، نقاشی، مجسمه‌سازی و کالبدشناسی انسان را به شکل نظری و عملی فرا گرفته و با خودآموزی زبان انگلیسی، کار ترجمه متون تخصصی هنر را نیز جسته و



مترجم، مدرس، نقاش، سفالگر و مجسمه‌ساز برجسته ایرانی که آموزش نقاشی نوین را در ایران بنیان نهاد، این روزها یادش زیر سوسوی چراغ یادمانها به ذهن تلنگر می‌زند.



مدتی است که در شهر عکسی در گوشه‌ای دنج نشانی یک هنر و هنرمند را می‌دهد و چشمان احساس را ذوق زده کرده و به سمت خود می‌کشاند.

کمی با فاصله، درست در ورودی یک روستا همین عکس با مختصری توضیحات است که سرمشق هنر می‌دهد و خیره می‌کند چشمان را برای قدم نهادن به دیار هنرمندی که مدت‌ها در تاریخچه‌های ذهن، خاموش می‌زیست و این روزها زنده جاوید است و به یادمانها آمده است. هنرمندی که مترجم، مدرس، نقاش، سفالگر، مجسمه‌ساز برجسته ایرانی بود و مهم‌تر از همه پایه‌گذار آموزش نقاشی و طراحی نوین در ایران بوده است.

● روستایی که می‌درخشید

شکوه آباد؛ روستایی در ۱۲ کیلومتری بخش مرکزی شهرستان قروه که در دومین روز از اولین ماه برگریزان در سال ۱۳۱۸ صدای گریه نوزادی را به خود شنید که بعدها آوازه‌اش در ترکیب رنگ و بوم و قلم پیچید. هنرمندی که بوی خاک را با تمام وجود در خود حبس کرد و از خاک آب دیده شکل می‌ساخت.

هنگام تولد، پدر و مادر نامش را «عربعلی» نهادند و این گونه بود که «عربعلی شروه» به صحنه زندگی پیوست و چه کسی می‌دانست که این نوزاد روزی هنرمند بزرگ ناشناخته معاصر می‌شود؟

میان اهالی زادگاهش ناشناس است و خیلی او را نمی‌شناسند و اینجاست که باید گفت دریا... گرچه اخیراً به همت شهرداری قروه ورودی روستا به نامش مزین شده اما دیر است و گرد فراموشی ریشه دوانده میان اهالی.

غم انگیزترین بخش ماجرا اینجاست که اهالی چندان به یادش ندارند و آنانی هم که کم‌تاییش آشنایند به خاطر نشانی‌های جدیدی است که خبر از یک افتخار ملی می‌دهد. شاید این فراموشی و غریبگی به دلیل این باشد که این هنرمند چندان در دیار خود نبوده و از همان دوران کودکی به شهری دیگر رفته است.

در روستا سراغ خانه‌اش را که می‌گیری به جایی نمی‌رسی چرا که هیچ اثری از مکان زندگی این هنرمند برجسته دیده نمی‌شود. به ناچار آدرس جمع‌آوری اطلاعات، گفته‌ها و دست‌نوشته‌های نویسندگان و پژوهشگرانی می‌شود که بعدها درباره زندگی «عربعلی شروه» این هنرمند چیره‌دست نگاشته‌اند. یکی از این دست‌نوشته‌ها؛ مقاله پژوهشگر قروه‌ای «محسن صالحی» است که به زیبایی



طراحی نوین در ایران» چنین بیان می‌کند: «این هنرمند برجسته حدود صد جلد کتاب را به علاقمندان هنر تقدیم کرده است. کاری جاویدان که می‌توان گفت حاصل نهضت ترجمه یک نفره متون آموزش هنر به زبان و قلم ایشان بود و با یک حساب سرانگشتی می‌توان دریافت «شروه» با انجام این حجم انبوه کار ترجمه و تألیف، به طور متوسط، هر سال حدود سه عنوان کتاب را به بازار نشر روانه می‌کرده است».

صالحی اشاره‌ای نیز به آثار این هنرمند دارد و می‌نگارد: «از جمله این آثار می‌توان به کتاب‌های «تکنیک و روش طراحی»، «طراحی با سمت راست مغز»، «مبانی پرسپکتیو»، «پایه‌های هنر نو»، «زیبایی‌شناسی هنری»، «تحلیل آثار هنری»، «رنگ‌شناسی مدرن»، «کلیدهای طراحی»، «تاریخ هنر نقاشی ایران و جهان» و دهها عنوان دیگر اشاره کرد».

قسمتی دیگر از نوشته‌های محسن صالحی به مصاحبه «شروه» اشاره دارد که پاسخ وی را در خصوص اینکه فکر ترجمه و گردآوری کتاب‌های آموزشی و پژوهشی در ذهن استاد چگونه شکل گرفت را بیان می‌دارد: «در سال‌های جوانی، تقریباً هیچ کتابی در این حوزه وجود نداشت و بی‌دانشی در آن روزگار، ما را از پیگیری جریان هنر غرب، دور کرده بود. در همان موقع به این

گریخته، در همین دوران آغاز می‌کند. نقاشی از منظره؛ یکی از شگفتی‌های هنری بود که «شروه» با شوق فراوان آن را انجام داد. وی سال‌های متوالی، به کشیدن نقاشی از مناظر طبیعی و خلق تابلوهای زیبا با رنگ و روغن پرداخت. «عربعلی شروه» در سال ۱۳۵۴، تحصیلات خود را در دانشگاه به پایان می‌رساند و دیری نپایید که برای تدریس آناتومی و بعدها سفالگری و هنرها و دروس دیگر به دبیرستان هنرهای تجسمی تهران و دانشکده هنرهای زیبا دعوت می‌شود. تعطیلی دانشگاه‌ها در زمان انقلاب فرهنگی وی را به سمت ترجمه متون علمی و آموزشی رشته‌های هنری سوق داد و این اتفاق مبارکی بود که آثار سازنده و پربارش در سال‌های بعد، بیشتر و عمیق‌تر نمایان شد و سرفصل درخشانی را در تاریخ آموزش هنر نوین کشور به نامش ثبت کرد.

وی در سال ۱۳۶۶ با یکی از شاگردانش به نام مرضیه قره داغی آشنا می‌شود و این آشنایی منجر به ازدواج می‌گردد. «مرضیه قره داغی» با ترجمه و تألیف کتاب‌هایی چون «مبانی هنرهای تجسمی کودکان، آموزش نقاشی برای دانش‌آموزان دبستان، نجوم به زبان ساده، نقاشی پروانه‌ها، مبانی و مقدمات سفالگری، سفالگری با چرخ و...» دوشادوش

اردیبهشت ماه سال ۱۳۹۰، در سن ۷۳ سالگی بر اثر بیماری و در سکوت سرد رسانه های خبری، روی در نقاب خاک کشید و خاموش شد. باید گفت از شروه مدرس، شروه نقاش، شروه سفالگر، شروه مجسمه ساز، شروه عکاس و شروه های دیگر سخن به میان آوردن سخت خواهد بود اما سخت تر این است که این هنرمند در شهر و زادگاه خویش پوستین فراموشی به تن دارد.

با دریغ و درد بسیار تاکنون در استان کردستان و به ویژه شهرستان قروه که زادگاه این شخصیت علمی و هنری است، مراسم و یادواره ای درخور پاسداشت مقام و منزلت وی، برپا نشده است و این در حالی است که همه ساله در تهران برای یادبود این هنرمند اصیل رنگ و بوم، نمایشگاه ها برگزار می شود و نیز این جشنواره هنرهای تجسمی است که با نام «جایزه شروه» خاطره وی را زنده نگه می دارد. حال با گذشت از ۵ سال از درگذشت این هنرمند، تنها چراغ یادمانی که اخیراً آن هم به همت اهالی فرهنگ و هنر روشن شده است نامگذاری یکی از خیابانهای شهرستان قروه به نام وی می باشد و نیز معرفی «شروه» در ورودی روستای محل زادگاهش دیگر سوسوی چراغی است که خودنمایی می کند.



آموزشی، آنچه را که خود از این ترجمه ها می آموخت، در روند آموزش و تدریس دروس به کار می بست زیرا بر این باور بود که تئوری می تواند مسیر آموزش را کوتاه و در عین حال با درک بیشتری همراه کند و در مقام عمل است که تئوری ارزش و اهمیت خود را نشان می دهد. وی مبنای نظری و تجربه عملی را لازم و ملزوم یگدیگر می دانست و معتقد بود هیچکدام از اینها به تنهایی نمی توانند تأثیر کافی داشته باشند.

● داغ فراموشی در دیار آشنا

این درخت پرثمر و چراغ پرفروغ علم و هنر، سرانجام در ۱۳

نتیجه رسیدم که تنها داشتن معلم برای دانستن کافی نیست. در شروع قصدم این بود که اطلاعاتم را گسترش دهم ولی بعد متوجه شدم بقیه دوستانم هم سخت به دانستن این اطلاعات نیازمند هستند. انتشار مستمر این کتاب ها، از همین جا آغاز شد.

در واقع باید گفت از اواسط دهه ۵۰ خورشیدی، «عربعلی شروه» با درک عمیقی که از جامعه تحول خواه و نوگرایی ایرانی به ویژه دنیای هنرمندان داشت، در پاسخ به نیاز عمومی هنرجویان و دانشجویان، برای دسترسی به منابع و متون آموزشی معتبر و به منظور رفع عطش علاقمندان تشنه فراگیری رشته های نقاشی و طراحی، به ترجمه مجموعه ای از آثار جدید و جذاب در این زمینه پرداخت. این اقدام نه تنها موجی از گرایش به رشته های هنری را در میان جوانان آن زمان پدید آورد بلکه موجب شد انتشارات معروف و مشهوری مانند بهار، پساوولی، مارلیک، شباهنگ، موج و گوتنبرگ و برخی مؤسسات دیگر در حوزه آموزش رشته های هنری پا به عرصه وجود بگذارند یا شاهد تولدی دوباره در عرصه بازار نشر شوند. در ادامه صالحی چنین نگاشته است که: «به اعتقاد کارشناسان، یکی از امتیازات و ارزش های اختصاصی مجموعه متون و منابع آموزشی که شروه آنها را در دسترس علاقمندان رشته های هنری قرار داد، جنبه کاربردی و عملی این آثار بود. در واقع شروه به موازات ترجمه متون

کاریکاتوریست گرگانی تلاش دارد با آثار خود هرچند که تلخ باشند، طعم تفکر را به جامعه بچشاند و در قالب هنر برای اصلاح جامعه تلاش کند.

کاریکاتور، تصویری با دنیایی از حرف، واژه هایی که در پس یک نقاشی طنز آمیز پنهان می شود و فارغ از اینکه چه کسی با چه ملیتی آن را کشیده است زبان بین المللی پیدا می کند و هرکسی در هر گوشه ای از دنیا با دیدنش مفهوم پنهان شده در آن را درک می کند.



مونا محمدی
قاسمی

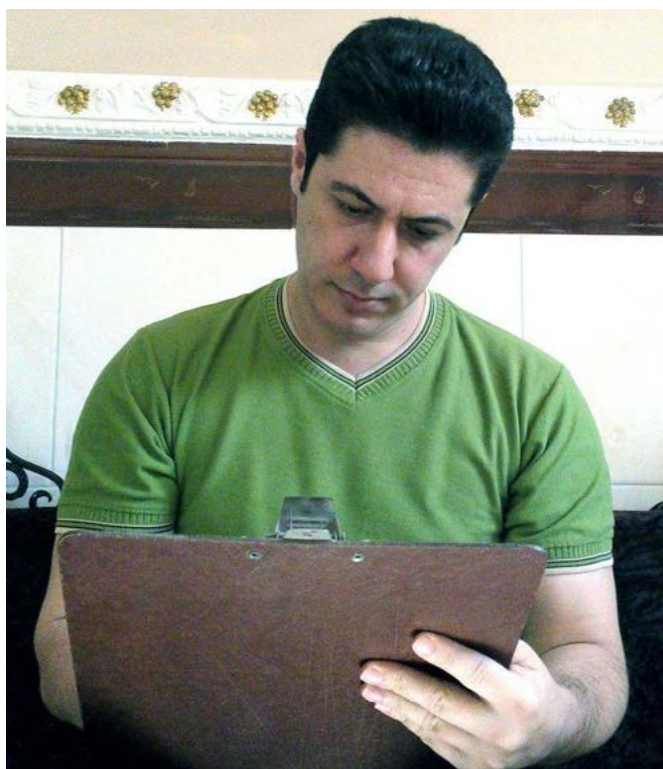
هم زاده می شوند که من هم از این امر مستثنا نبودم و در انتخاب حرفه ام تأثیرگذار بود. شافعی می گوید من بیش تر کارتون نیست هستم تا کاریکاتوریست. از او تفاوت این دو مورد را می پرسم؛ برایش توضیح می دهد کارتون، روایت تصویری یک موضوع سیاسی، اجتماعی، اقتصادی و یا هر موضوع دیگری است در قالب طنز؛ اما کاریکاتور دفرمه کردن اجزای چهره در طراحی برای نشان دادن شخصیت درونی فرد است. از شافعی در رابطه با اولین باری که برای کشیدن کاریکاتور دست به قلم شد، می پرسم می گوید: سال ۷۷ با باز شدن فضای مطبوعاتی کشور با طرح ها و کارتون هایی که از هنرمندان بنام کشور در جراید و کتابها چاپ می شد علاقه و میل عمیقی نسبت به این هنر به دلیل دارا بودن محتوا و پیام خاصی که داشت پیدا کردم اما نخستین بار که برای کشیدن «کارتون موضوعی» دست به قلم شدم و در آن تمام قوانین و قواعد اصولی از نظر ایده و اجرا را

کاریکاتور را می توان عصاره تلخ و شیرین اندیشه های بشری نام برد که با کمترین مواد (قلم و کاغذ) بیش ترین تأثیر را داشته باشد.

اما تعدادی افراد خاص هستند که برای بیان منظورشان به سراغ کاریکاتور می روند. به سراغ علی شافعی، کاریکاتوریست برجسته اما ناشنای گرگانی رفتیم تا از او بپرسیم درون مایه این کاریکاتورها از کجا سرچشمه می گیرد. علی شافعی متولد سال ۵۹ در خانواده ای هنرمند و فرهنگی در گرگان متولد و بزرگ شد، پدرش کارمند سابق اداره فرهنگ و ارشاد، برادرش اسماعیل شافعی یکی از موسیقی دانان برجسته گلستانی و خواهرش مجری توانمند رادیو گلستان است. کاردانی گرافیک خود را در سال ۷۹ دریافت کرده و بعد از آن وارد بازار کار گرافیک و تبلیغات شده است.

این هنرمند گرگانی در رابطه با خانواده اش می گوید: در بیشتر موارد افرادی که کار هنری انجام می دهند در خانواده هنردوستی

طنزی تلخ با چاشنی تفکر/ هنرمندی که همشهریان اش اورانمی شناسند





رعایت کردم در سال ۱۳۷۸ بود.

● «کاریکاتور موضوعی» مانند تیغ جراحی بر روی کاغذ است

از شافعی می‌خواهم تعریف شخصی‌اش از کاریکاتور را بگوید، در پاسخ به سؤال می‌گوید: در «کاریکاتور موضوعی» یا همان «کارتون» هنرمند با قلم طنز خود که مانند یک تیغ جراحی است به روی کاغذ که حکم پیکر یک بیمار را دارد به قصد مداوا و درمان یک بیماری که «معضل اجتماعی» است برمی‌آید نه به خطر انداختن آن. شافعی ادامه می‌دهد: کارتونی هنری است تصویری، چالشگر و سازنده که علاوه بر نشان دادن لیکنده بر لب بیننده قصد ایجاد تأمل بیشتر در مورد اتفاقی را برای مخاطب دارد. در اکثر مواقع در کاریکاتورها یک طنز تلخی نهفته است، از شافعی سرچشمه این طنز تلخ را می‌پرسم، شافعی معتقد است دید منتقد و تیز هنرمند همیشه به دنبال آنالیز و تجزیه تحلیل یک پیامد در این هنر است.

در «کاریکاتور موضوعی» و کارتونی چون سوژه‌ها از ناهنجاری‌های زندگی و اجتماع سرچشمه می‌گیرند متقابلاً یک تلخی در کار وجود دارد و این به قدرت خلاقانه هنرمند برمی‌گردد که با چه چاشنی طنزی آن را ارائه دهد. شافعی می‌گوید: در «کاریکاتور موضوعی» و کارتونی چون سوژه‌ها از ناهنجاری‌های زندگی و اجتماع سرچشمه می‌گیرند متقابلاً یک تلخی در کار وجود دارد و این به قدرت خلاقانه هنرمند برمی‌گردد که با چه چاشنی طنزی آن را ارائه دهد.

از او در رابطه با موضوعات کاریکاتورهایش می‌پرسم و اینکه الهام گرفته از چیست. شافعی می‌گوید: سوژه‌های روز را در کارهایم ترجیح می‌دهم البته در وهله اول نشریات باید حامی آن باشند اما در بسیاری از موارد هم به دنبال سوژه‌هایی هستم که علایق شخصی

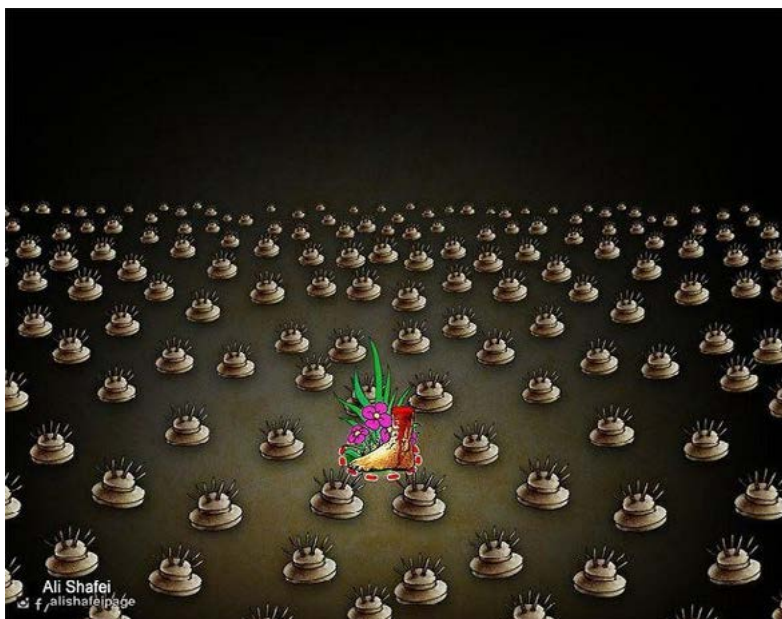
خودم هستند مثل دوری از اعتیاد، مشکلات کاری و اقتصادی، کودکان کار، محیط‌زیست، حیوانات و از علی شافعی در رابطه با مقام‌ها و جشنواره‌هایی که شرکت کرده است می‌پرسم، شافعی می‌گوید: جشنواره‌های داخلی مانند جراید و روزنامه‌ها به شکل انحصاری عمل می‌کنند و بعد از فراخوان و ارسال آثار هنرمندان عده‌ای خاص هستند که هر ساله مقام می‌آورند. شافعی به مقام دومی در جشنواره بلغارستان اشاره می‌کند و می‌گوید در چندین جشنواره خارجی در کشورهایی مانند آلمان، آمریکا، ترکیه، چین، هند، اوکراین و برزیل شرکت کردم و آثارم به نمایش درآمده و همچنین در کاتالوگ جشنواره به چاپ رسید.

● فضای مجازی، فرصتی برای معرفی آثار

علی شافعی یک کانال تلگرامی و یک صفحه اینستاگرام برای ارائه کاریکاتورهایش دارد که دنبال کنندگان زیادی از

نقاط مختلف کشور و حتی خارج از کشور دارد و این در حالی است که در شهر گرگان میان هنرمندان کمتر کسی نام او را شنیده و می‌شناسد. شافعی می‌گوید اکثر ژورنالیست‌های تهران و ایرانیان خارج از کشور کارهایش را در فیس‌بوک و پروفایل شخصی‌اش دنبال می‌کنند و اینکه در گرگان برای دیگر هنرمندان نام آشنا نیست، از عجایب گرگان است. این کاریکاتوریست از افرادی که می‌خوانند وارد حرفه‌اش شوند می‌خواهد نگاه واقع‌بینانه‌ای نسبت به این کار داشته باشند، در کنار حمایت‌های معنوی و فعالیت‌های روزمره روزانه کار هنری انجام دهند، اراده قوی داشته باشند، کلاس‌های طراحی را به شکل جدی دنبال کنند، نگاه اقتصادی و مادی به این هنر نداشته باشند و سعی کنند وقایع روزانه را در سطح دنیا رصد کنند و مطالعات زیادی در این زمینه انجام دهند.

از شافعی می‌پرسم دوست دارد در حرفه موردعلاقه‌اش به کجا برسد، می‌گوید زندگی در جریان است و تمام نمی‌شود من برای خودم مسیر بی‌پایانی در نظر گرفته‌ام و در طول این مسیر تکاملی حرکت می‌کنم. این هنرمند گرگانی به عنوان صحبت پایانی خود از جراید و صاحبان نشریات گلستانی می‌خواهد به جای کپی‌برداری از سایر نشریات از ظرفیت و هنر هنرمندان جوان استانی استفاده کنند و به هنر جوانان بها دهند. زمانی که خواستم از علی شافعی عکسی بگیرم گفت یک هنرمند باید آثارش دیده شود نه پرتنه اش؛ امیدوارم روزی برسد تا هنرمندان گلستانی به جایگاه و حق خود که کمترین آن فعالیت در زادگاه خود و ارج نهادن به هنرشان است برسند.



فقر سرانه فرهنگی در شهرستان ۴۵۰ هزار نفری / یک کتابخانه برای ۵۰ هزار نفر

کتابخوانی اختصاص پیدا کند که به دلیل محدودیت‌های اعتباراتی که در طول سالیان گذشته مدیریت شهری ملارد با آن مواجه بوده، این امر آن‌طور که باید محقق نشد و شاهد هستیم متناسب با رشد جمعیت، زیرساخت‌های فرهنگی این عرصه فراهم نشده است.

بحری گفت: البته این معضل، مشکل دیروز یا امروز نیست، بلکه کاستی موجود، حاصل کم‌توجهی به این عرصه در طول سالیان متمادی است که امیدواریم با گشایش‌های مالی و اعتباراتی و مدیریت فرهنگی و برنامه‌ریزی اصولی هوشمندانه، خلا مورد اشاره به نحو شایسته‌ای رفع شود.

● تلاش برای توسعه کتابخانه‌ها در برنامه ششم توسعه

معاون فرماندار ملارد با اشاره به سرانه محدود و معدود کتاب در این شهرستان اظهار داشت: متأسفانه در طول سال‌های گذشته تأمین و پرداخت دیون شهرداری به عرصه کتاب و کتابخوانی محقق نشد و استمرار این وضعیت در طول سالیان متمادی گذشته، کاستی و کمبود فعلی را پدید آورده است.

مجتبی شاهقلیان افزود: سرانه کتاب در این منطقه از استان تهران بسیار ضعیف است و بعید به نظر می‌رسد در نقطه‌ای از کشور تا این حد کمبود در حوزه کتاب و کتابخوانی احساس شود.

معاون فرماندار ملارد عنوان کرد: شیب و روند توسعه زیرساخت‌های مرتبط با حوزه کتاب و کتابخوانی متناسب با رشد جمعیت و شاخص مهاجرت‌پذیری در این شهرستان نبوده و عدم توازن مطلوب بین جمعیت و امکانات در این عرصه، باعث بروز محدودیت و محرومیت شدید شده است. شاهقلیان گفت: تلاش می‌کنیم با تزریق سهم نیم درصدی درآمد شهرداری‌ها به این عرصه، رشد امکانات در بخش ساخت‌افزایی و کتابخانه‌های عمومی را با تقویت مثبت و سازنده‌ای همگام و همراه سازیم.

وی افزود: با عنایت به برنامه‌ریزی و اولویت‌گذاری‌های لحاظ شده، امیدواریم در برنامه ششم توسعه، شتاب و سرعت رشد و توسعه کتابخانه‌های این شهرستان تسریع شود.

معاون فرماندار ملارد عنوان کرد: مقرر است به ازای دیون سال‌های گذشته، شهرداری ملارد و صداقت به کتابخانه‌ها، مجموعه‌هایی بزرگ در این خصوص احداث شود تا کاستی‌های موجود در این بخش را پوشش دهد.

شاهقلیان در پاسخ به سؤال در خصوص زمان تحقق این طرح گفت: از سال گذشته پیگیری مسائل و الزامات اداری آن در دستور کار قرار گرفته و امیدواریم در سال جاری با



داشت: طبق بررسی‌های انجام شده، به ازای هر ۵۰ هزار نفر در این شهرستان، تنها یک کتابخانه وجود دارد که این میزان بسیار محدود و ناچیز است. حجت‌الاسلام حسین حسینی افزود: فرهنگ کتابخوانی در شهرستان ملارد بسیار ضعیف است و آن‌چنان که باید، کتاب در سبد خانوارها جایی ندارد که لزوم ارتقا و تقویت فرهنگ کتابخوانی در این منطقه که با ویژگی‌های خاص فرهنگی و قومیتی روبرو است، ضرورتی اجتناب‌ناپذیر به نظر می‌رسد.

امام‌جمعه شهرستان ملارد عنوان کرد: با احتساب کتابخانه‌های کوچک موجود در مساجد این شهرستان، تنها هشت کتابخانه در منطقه ملارد وجود دارد. حسینی گفت: بر اساس ارزیابی‌ها و بررسی‌های انجام شده، سرانه کتاب در این خطه از استان تهران به ازای هر نفر، نیم درصد بوده که حتی سرانه فعلی به عدد یک نیز نمی‌رسد که این میزان مؤید عمق نارسایی و کاستی در ملارد است. شهر ملارد نیازمند حداقل ۱۰ کتابخانه است.

عضو شورای اسلامی شهر ملارد با اشاره به نقش حائز اهمیت کتاب و کتابخوانی در تقویت بنیه فرهنگی ملارد عنوان کرد: بدون احتساب کتابخانه‌های مساجد، تنها سه کتابخانه در این شهرستان فعال است که دو کتابخانه زیر نظر نهاد کتابخانه‌های عمومی و یک کتابخانه نیز به صورت شخصی فعالیت می‌کنند.

حاج علی بحری افزود: قریب به سه تا چهار کتابخانه نیز در مساجد این شهرستان ارائه خدمات می‌کنند که این مجموعه‌ها زیر نظر اداره فرهنگ و ارشاد اسلامی ملارد فعال هستند.

عضو شورای اسلامی شهر ملارد عنوان کرد: با عنایت به جمعیت شهر ملارد، بهره‌برداری از ۱۰ کتابخانه در این شهر ضروری به نظر می‌رسد.

وی افزود: طبق قانون، باید نیم درصد از درآمد شهرداری‌ها به حوزه کتاب و

شهرستان ساکن است با اشاره به کمبود شدید کتابخانه در این منطقه گفت: یکی از کاستی‌های جدی این حوزه به فقر کتابخانه‌های تخصصی بازمی‌گردد.

وی افزود: این امر نه تنها در بخش کتابخانه‌های تخصصی بلکه در مراکز کتابخوانی عمومی ملارد نیز حاکم است و جای خالی بسیاری از کتاب‌های پر فروش و پرتیراژ در قفسه‌های کتاب این شهرستان احساس می‌شود.

این دانشجو رشته فلسفه گفت: در بسیاری از مواقع، برای مطالعه کتاب‌هایی که وجود آن در کتابخانه‌ها ضروری به نظر می‌رسد و میزان تیراژ و تعداد شمارگان آن مؤید استقبال عمومی از آن است، در کتابخانه‌های این شهرستان حضور پیدا کردم اما کتاب یا کتب مورد نظر خود را در آن نیافتیم.

خوشکار زعیم عنوان کرد: استمرار این وضعیت، اقبال عمومی به حضور در کتابخانه‌های شهرستان ملارد را تضعیف می‌کند و می‌تواند متولیان فرهنگی منطقه در بخش‌های محلی و شهرستانی، تلاش بیشتری را برای بهبود این وضعیت لحاظ کنند.

وی افزود: در عرصه تبلیغات محیطی نیز متأسفانه آن‌طور که باید مدیران مسئول در این شهرستان به موضوع مذکور توجهی نشان نمی‌دهند و صرفاً با برگزاری تعدادی نمایشگاه کتاب آن‌هم به صورت مناسبتی و محدود در طول سال، نمی‌توان به توفیق چندان در این عرصه نائل شد، در صورتی که با اعمال روش‌های اصولی تبلیغات محیطی، می‌توان آذهان و افکار عمومی را تا حدودی نسبت به مطالعه برانگیخت که البته در کنار آن باید به مؤلفه‌های تأثیرگذار تشویقی دیگری نیز عنایت داشت.

● فرهنگ کتابخوانی در شهرستان ملارد بسیار ضعیف است

امام‌جمعه شهرستان ملارد در خصوص معضل و کاستی کمبود سرانه‌های کتاب و کتابخوانی در این منطقه اظهار

شهرستان ۴۵۰ هزار نفری ملارد با وجود کثرت جمعیتی، در حوزه سرانه فرهنگی با محدودیت‌های بسیاری مواجه است، کاستی‌هایی که بخشی از آن به فقر کتابخانه‌های عمومی و تخصصی معطوف می‌شود.



ناصر رمضانی

بزرگان علم، ادب و هنر، کتاب را یکی از مؤلفه‌های اصلی در رشد، توسعه و شکوفایی جامعه می‌دانند و آن‌چنان برای آن اهمیت قائل هستند که از آن تحت عنوان فرمانروای جامعه مدنیت یاد می‌کنند.

به‌درستی مصطلح است که هر نارسایی و ناهنجاری و بن‌بستی که در جامعه بروز پیدا می‌کند، راهکار برون‌رفت و حتی پیشگیری از آن را باید در حوزه فرهنگ جستجو کرد. به‌واقع عامل ریشه‌ای تمامی آسیب‌های اجتماعی اعم از طلاق، اعتیاد، آمار بالای تصادفات، نزاع‌های فردی، گروهی و خیابانی، تنش‌های درون خانوادگی و حتی جرم، جنایت، کلاهبرداری و... را باید در نقصان و نارسایی فرهنگی جستجو کرد. در این میان، کتاب از کالاهای فرهنگی به شمار می‌رود که بخش عمده‌ای از بار توسعه، رشد و هدایت فرهنگی را بر دوش می‌کشد.

در طول سالیان اخیر، همایش‌ها، هم‌اندیشی‌ها، جلسات و اجلاس‌های متعددی در خصوص غلغل، عوامل و آسیب‌های موجود در حوزه کتاب و کتابخوانی برگزار شده تا شاید بتوان به راهکاری رسید تا بخشی از کمبودهای این بخش تأمین و مهیا شود.

غلل و عوامل بسیاری در خصوص کم‌فروغ بودن اقبال به کتاب و کتابخوانی در جامعه فعلی ایران مطرح است که شهرستان ملارد نیز از این کمبودها و کاستی‌ها مستثنا نبوده و نیست.

باوجود فراگیر بودن این معضل در کشور، اما با نگاهی عمیق به حوزه کتاب و کتابخوانی در شهرهای ایران، به‌روشنی در می‌یابیم که در برخی از مناطق و شهرستان‌ها همچون ملارد، عمق این نارسایی و کمبود ملموس‌تر و محسوس‌تر به نظر می‌رسد.

در این گزارش تلاش می‌شود با دقت نظر بیشتری معضل محدودیت سرانه کتاب و کتابخوانی در شهرستان ملارد مورد بررسی و واکاوی قرار گیرد.

● توجه مسئولان شهرستانی به حوزه تبلیغاتی و فرهنگ‌سازی مطالعه ضعیف است

مریم خوشکار زعیم، دانشجوی مقطع کارشناسی رشته فلسفه که در این

به بهترین نحو ممکن برای مطالعات کتاب استفاده شود.

امام جمعه ملارد عنوان کرد: با تهیه کتاب‌های کم‌حجم و کوچک که بتوان در مدت‌زمان محدودی آن را به پایان رساند، می‌توان اطلاعات و آموزش‌های بسیاری را به عموم شهروندان عرضه کرد اما متأسفانه از این طرح آن‌طور که باید در این شهرستان استقبال نشد.

● لزوم بسیج همگانی برای توسعه فرهنگ کتابخوانی

علیرغم محدودیت‌هایی که برای احداث و راه‌اندازی کتابخانه‌ها به دلیل کاستی‌های اعتباراتی و بودجه‌ای وجود دارد، لذا می‌توان با یک عزم همگانی زمینه و بستر توسعه و نشر این امر را فراهم ساخت.

امری که تحقق آن مستلزم مشارکت فردی، گروهی و اداری تمامی دستگاه‌ها، نهادهای اجتماعی، سازمان‌های مردم‌نهاد و... است و می‌توان با یک فرهنگ‌سازی مستمر، از تمامی ظرفیت‌های موجود در این شهرستان در راستای ارتقای فرهنگ کتابخوانی بهره برد.

در این میان نباید از نقش خیرین نیز به‌سادگی گذشت و به‌واقع می‌توان با فرهنگ‌سازی، توجه خیرین توانمند را همچون امور مسجد‌سازی، مدرسه‌سازی و... به عرصه کتابخانه‌سازی در این شهرستان مطلق ساخت.

و در آخر اختصاص یارانه‌های خاص و تخفیف‌های ویژه از سوی نهادهای متولی برای خرید کتاب در طول سال و به‌صورت فصلی از دیگر راهکارهایی است که در بارورسازی سبب فرهنگی خانوارها با این محصول فرهنگی بی‌تأثیر نخواهد بود، امری که در صورت تحقق، سرمایه‌گذاری ماندگاری در عرصه فکر و اندیشه به شمار می‌رود که بازخورد و ثمرات آن در درازمدت در تمامی ابعاد اجتماعی، فرهنگی، سیاسی و حتی اقتصادی بروز پیدا خواهد کرد.



در این شهرستان گفت: کتاب فرهنگ‌ساز است و اقبال به آن نیز باید از طریق فرهنگی و آموزشی میسر شود.

وی افزود: اجرایی شدن اقداماتی همچون افزایش مسابقات کتابخوانی و تعریف جوایز جذاب برای نقرات برتر، تسهیل دسترسی جوانان به آن، پرمحتوا بودن کتاب‌ها و ارائه این محصول فرهنگی با مطالب جذاب، مستند، علمی و به‌روز شده، از مؤلفه‌هایی به شمار می‌رود که می‌تواند در تقویت فرهنگ کتابخوانی در شهرستان ملارد موثر واقع شود.

حسینی عنوان کرد: پیش از این طرح‌هایی برای ارتقای فرهنگ کتابخوانی پیشنهاد شد که استقبال چندانی از آن نشد.

وی در تشریح این طرح گفت: بنا داشتیم با طراحی تدابیری خاص، بستر تشکیل کتابخانه‌های کوچک را در آرایشگاه‌ها، نانواپی‌ها، کلینیک‌ها، مطب‌های پزشکی و... فراهم کنیم تا از زمان انتظار

معطوف می‌شود و موارد بسیاری در وبلاگ‌ها و سایت‌های اینترنتی مشاهده می‌شود که برخلاف پژوهش‌های با اصالت و علمی، مطالب و داده‌های خلاف واقع و غیرعلمی را به مخاطبان عرضه می‌کند.

وی افزود: منظور نظر از طرح این موضوع، صحت ۱۰۰ درصدی مطالب چاپ‌شده در کتب موجود در بازار نیست و به هر ترتیب می‌توان بخش قابل‌توجهی از کتب منتشره را به بوته نقادی گذاشت اما حجم مطالب غیرعلمی در فضای مجازی، شبکه‌های اجتماعی و برخی سایت‌های اینترنتی قابل‌مقایسه با مکتوباتی که در قالب کتاب در بازار توزیع می‌شود، نیست.

● طرحی که مورد توجه قرار نرفت

امام‌جمعه ملارد در خصوص راهکارهای برون‌رفت از ضعف فرهنگ کتابخوانی

طی کردن روند اداری لازم و رایزنی با نهاد کتابخانه‌های عمومی کشور، بستر و زمینه احداث کتابخانه‌های بزرگ در شهرستان ملارد فراهم شود، اما در حال حاضر نمی‌توان تاریخ دقیقی در خصوص زمان قطعی بهره‌برداری از این طرح اعلام کرد.

● سایه سنگین کتابخوانی الکترونیکی بر کتابخانه‌ها

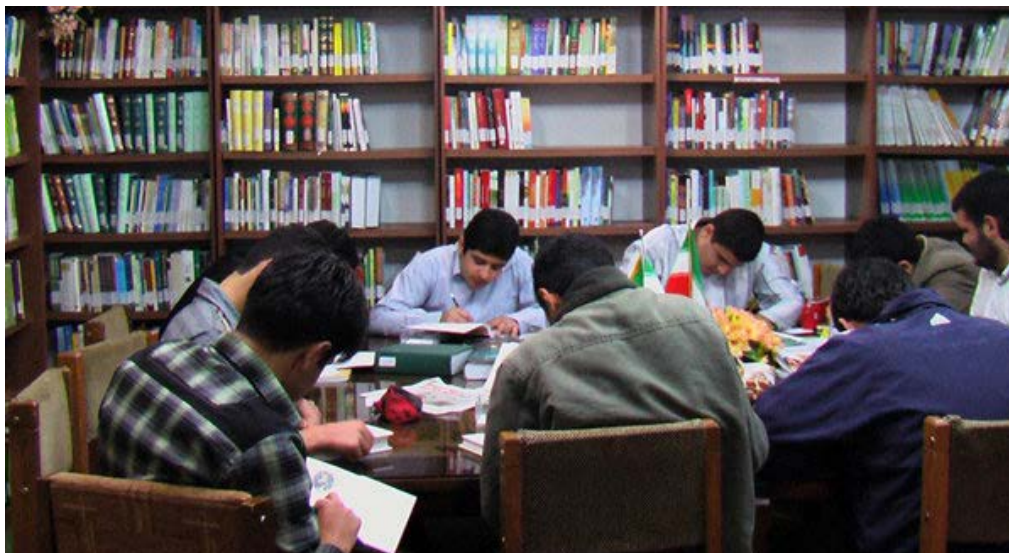
یکی از علل تأثیرگذار در کاهش اقبال به حضور در کتابخانه‌ها و کتابخوانی به شیوه سنتی، به توسعه و گسترش فناوری و تسری و نفوذ آن در بسیاری از طبقات اجتماعی بازمی‌گردد.

جامعه‌شناس و آسیب‌شناس مسائل اجتماعی با اشاره به مطلب مذکور عنوان کرد: رشد فزاینده رسانه‌های دیجیتال و کتاب‌های الکترونیکی از دلایل تأثیرگذاری به شمار می‌رود که فرهنگ خرید کتاب و مطالعه آن را به شیوه سنتی تحت‌الشعاع قرار داده است.

حمید مرزبان افزود: به تعبیری می‌توان گفت تمایل و گرایش بخش قابل‌توجهی از جامعه به مطالعه کتب در فضای مجازی و کسب اطلاع از طریق وبلاگ‌ها و مطالب منتشرشده در سایت‌های اینترنتی، عرصه کتابخوانی را تضعیف کرده است.

مرزبان گفت: ممکن است برخی عنوان کنند که اصل مطالعه ملاک است و روش سنتی و یا الکترونیکی آن چندان قابل‌بحث نیست اما نمی‌توان از آسیب‌های عادت به مطالعه در سایت‌های اینترنتی به‌سادگی گذشت.

این جامعه‌شناس و کارشناس مسائل و آسیب‌های اجتماعی عنوان کرد: عمده نقطه‌ضعف مطالعه در سایت‌های اینترنتی به انتشار مطالب خلاف واقع و غیرعلمی



■ سالهاست که اندامش با ترکهای کوچک و بزرگ نقاشی شده و حتی پادرمیانی های شهرداری و میراث فرهنگی هم نتوانست درمانی بر درد چندین ساله اش باشد. «خانه تدین» خانه ای تاریخی بازمانده از دوره قاجار و از معدود خانه های شهرستان نجف آباد است که به دلیل معماری زیبایش می توان آن را زیباترین خانه نجف آباد دانست، خانه ای که مالکی تاجر بادم داشته و نوادگان وی نیز تا سه سال گذشته در آن سکونت داشته اند.

■ قامت سنگ نگاره های باستانی تیمره خم کرده و صدای تاریخی کتیبه هایی که ۴۰ هزار سال ابر و باد و آفتاب و باران نابودشان نکرده، به دست انسان در حال خاموشی است. دست تجاوزگر انسان بر عرصه صخره نوشته هایی که دروازه ورود بشر معاصر به دنیای باستان است طی هفته های اخیر دو هزار سنگ نگاره از ۱۲ هزار سنگ نگاره منطقه باستانی تیمره خمین را نابود کرده است.

■ باران آمد، باران سیلاب شد، طاق کشکان فرو ریخت و مادر پل های تاریخی لرستان در سوگ نشست؛ قطرات باران این بار نه طاق کشکان که طاق غفلتمان را روی سرمان آوار کرد، دیار پل های تاریخی ایران با ۱۰۰ پل تاریخی قرار است معرف داشته های ایران در یونسکو باشد و حالا تازه به خود آمده و برای کشکان سوگواری می شویم.

میراث ایران



سرنوشتی تلخ در انتظار مدرسه قدیمی «فروغ» رو به افول است



قدیمی‌ترین مدرسه دخترانه رشت به نام «فروغ» این روزها حال خوبی ندارد و بی توجهی مسئولان ذیربط به نگهداری از این بنای میراثی، سرنوشت تلخی برای آن رقم زده است.



مهری شیرمحمدی

ساختمان جریان پیدا کرده و مانع از نفوذ رطوبت به طبقات شود. حالا با پر کردن این فضا و با از بین بردن کف پوش چوبی طبقه اول، میزان نفوذ رطوبت بنا هم بالا رفته است.

● بخاری‌های چدنی دیواری، مهم‌ترین مشخصه «فروغ»

مهم‌ترین مشخصه این بنا وجود بخاری‌های دیواری چدنی متعدد در کلاس‌ها، راهروها و بین طبقات است که حتی در گزارش سازمان میراث فرهنگی هم ثبت نشده است. سیستم کلاس‌ها بعدها دارای شوفاژ شده و تخته سیاه و گچ و نیمکت‌های آهنی قدیمی، بینندگان را به زمان صدسال پیش می‌برد. حتی چرخ خیاطی قدیمی مدرسه، با پدال آهنی و میز چوبی‌اش، لوسترهای قدیمی، ظروف چینی با مارک شرکت ورشوچی تهران و... دیرینگی این بنا را به تمامی نشان می‌دهد. وسایلی که بی شک مدیرکل آموزش و پرورش استان هم از وجودش بی خبر است.

خطرات برای دانش آموزان مدرسه «مهمین کرامتیان» مدیر فعلی دبیرستان دخترانه ۱۷ شهریور نگران فروریختن شیشه‌های شکسته بنا بر سر دختران مدرسه است.

او در این باره می‌گوید: بارها در مورد وضعیت این مدرسه و لزوم رسیدگی به آن با مسئولان آموزش و پرورش گفتگو کرده‌ام.

شیشه پنجره‌ها شکسته شده و با توجه به کوچک بودن حیاط مدرسه، دانش آموزان از پله‌های ورودی بنای قدیمی برای نشیمن در حیاط استفاده می‌کنند.

مدیر این مدرسه می‌افزاید: وجود شیشه و تردد موش و پرندگان در این فضای مخروبه -که حکم انبار را دارد- وضعیت بهداشتی دختران را هم در معرض خطر قرار داده است.

با وجود دبستان دیگری در جوار این مدرسه و همینطور کوچه‌های پارک آفخرا، کوچک‌ترین حادثه نظیر زلزله ممکن است فاجعه‌ای را برای تعداد زیادی از دانش آموزان هر دو مدرسه به وجود آورد.

● درهای بسته «فروغ» به روی دانش‌آموزان این مدرسه

به گفته مدیر این مدرسه، به کرات دانش‌آموزان این دبیرستان -که به مدارج بالایی علمی رسیده‌اند و حتی برخی در خارج از کشور زندگی می‌کنند- برای دیدن مدرسه دوران تحصیلشان به محله آفخرا سر می‌زنند. اما بسته بودن در مدرسه فروغ از یک سو و مجوزی که می‌باید از حراست آموزش و پرورش دریافت کنند، مانع از تداعی خاطرات آنان می‌شود. البته اگر بازدیدی هم صورت گیرد، وضعیت اسفبار نگهداشت مدرسه، خاطرهای را مکرر می‌کند.

کرامتیان به دنبال ایجاد کمیته‌ی برای جلب مشارکت‌های مادی دانش‌آموزانی است که در این مدرسه درس خوانده‌اند. او امیدوار است بتواند با ایجاد گروه‌هایی در فضای مجازی، نظر علاقمندان به احیا و بهسازی قدیمی‌ترین مدرسه دخترانه رشت را جلب کند اما حرکت این مدیر خوشنام، زمانی به نتیجه می‌رسد که مدیران بالادست نظیر مهدی حاجتی، مدیر کل آموزش و پرورش استان و رضا علیزاده، مدیرکل میراث فرهنگی استان به جد به دنبال اجرایی کردن پیشنهاد هشت سال پیش شادروان

با اینکه این مدرسه همپای دبیرستان پسرانه شهید بهشتی (شاهپور سابق) است؛ ولی متأسفانه از آن سال تاکنون هیچ تلاشی برای مرمت، نگهداری و تغییر کاربری این بنای میراثی صورت نگرفته است.

حالا بعد از گذشت هشت سال، نه تنها تعاملی در عمل، بین میراث فرهنگی و آموزش و پرورش برای احیای این مدرسه صورت نگرفته، بلکه پرونده میراثی آن نیز ناقص است.

به عنوان نمونه هنوز ابعاد این بنای ثبت شده در پرونده موجود نیست. با اینکه در همان زمان میراث فرهنگی به پیشنهاد استاد خمایی زاده، موزه کتاب را برای تغییر کاربری مدرسه پیشنهاد داده بود؛ اما نه تنها به این پیشنهاد جامه عمل پوشانده نشده، بلکه مدیریت فعلی این مرکز آموزشی نیز نگران تخریب ساختمان و هم‌منظر وضعیت بهداشتی آن برای دانش‌آموزانی است که در فضای جدید ایجاد شده در حیاط مدرسه فروغ تحصیل می‌کنند.

گفتنی است بعد از ممانعت میراث فرهنگی از تخریب این ساختمان، مدتی دانش‌آموزان مدرسه فروغ از فضای آموزشی مدرسه دیگری استفاده کردند. پس از آن بخش آزمایشگاه مدرسه که در انتهای حیاط مدرسه بود؛ تخریب شد و یک دبیرستان سه طبقه، در ضلع جنوبی یک بنای میراثی دو طبقه، قد علم کرد.

● بنای میراثی؛ انبار آموزش و پرورش

بازدید از مدرسه‌ای که تا زمستان ۱۳۸۶ پذیرای دختران این شهر بود، نشان می‌دهد که بنای دو طبقه فروغ، تبدیل به انبار وسایل اضافی آموزش و پرورش شده است. از میز و نیمکت‌های قدیمی گرفته تا موتور و دستگاه‌های ارتباطی مستهلک. جولانگاه موش و شپش و پرنده‌هایی که زیر چوب‌های شیروانی لانه کرده‌اند، فضای نامطلوبی ایجاد کرده است.

بنای داخلی با یک راهرو در وسط و دو راه پله میانی به طبقه فوقانی می‌رسد. کف پوش طبقه فوقانی تماماً چوب بوده و پوشیدگی چوب کف کاملاً مشهود است. گویا طبقه همکف نیز کف پوش چوبی داشته که بعدها برداشته و بتن کرده‌اند. بنا از طبقه همکف، فضای خالی موسوم به «گره رو» داشته که آن را هم پر کرده‌اند. این فضای خالی در معماری سنتی گیلان به گونه‌ای بود که بنا مستقیم در کف زمین احداث نمی‌شد و با ایجاد یک فضای خالی و ایجاد پنجره‌های هواکش موجب می‌شد هوا در زیر

بیش از یکصد سال است که از تأسیس نخستین مدرسه دخترانه گیلان می‌گذرد. بنایی که با وجود کجولت و رنگ پریدگی هنوز در محله آفخرا- از قدیمی‌ترین محلات رشت- نفس می‌کشد.

مدرسه دخترانه «فروغ» که بعد از انقلاب به دبیرستان ۱۷ شهریور تغییر نام داد، بر اساس مستندات سازمان میراث فرهنگی استان گیلان، در سال ۱۲۸۴ شمسی ساخته شده است. البته بر اساس یادداشت‌های برخی مورخان از جمله «شادی پیروزی»، در سال ۱۲۸۲ خورشیدی و بر اساس کتاب «مرادعلی توانا» در سال ۱۲۷۹ خورشیدی تأسیس شده است.

این مدرسه از آن جهت در تاریخ آموزش و پرورش باید مهم باشد که نماد تلاش جامعه زنان و دختران بعد از انقلاب مشروطه به فراگیری آموزش و پرورش خارج از فضای جنسیت است.

این مدرسه در ابتدا توسط مسیونرهای آمریکایی در رشت دایر شده و در واقع نخستین مدرسه دخترانه خارجی در گیلان بود. فروغ در سال ۱۳۱۲ خورشیدی توانست مجوز تأسیس دوره کامل متوسطه را هم دریافت کند.

بر اساس نوشته‌های «فریدون نوزاد» - از مورخان گیلان - در ابتدا در مدرسه فروغ رشته «خانه داری» تدریس می‌شد، اما بعدها رشته‌های طبیعی و علمی نیز به رشته خانه داری اضافه شد. این دبیرستان، دخترانی را تحویل جامعه داده که برخی در سطح دنیا مطرح هستند. مهم‌ترین آنها «دکتر آذراندازی» باکتری شناس و تولید کننده واکسن ویال‌تور است که بعدها لقب بانوی ونوسی نام گرفت. همینطور شاعره نامی «مهمکامه محمص لاهیجانی» که دوست پروین اعتصامی بود و مدتی هم مدیریت دبیرستان مذکور را برعهده داشت.

● بی نتیجه ماندن تلاش‌های شادروان خمایی زاده

در حال حاضر مالکیت این بنا دولتی بوده و در اختیار سازمان آموزش و پرورش گیلان قرار دارد. سال ۱۳۸۷ بود که آموزش و پرورش تصمیم به تخریب و نوسازی قدیمی‌ترین مدرسه دخترانه رشت گرفت. خوشبختانه با تلاش‌های شادروان «جعفر خمایی زاده» از پژوهشگران بنام گیلان و کمپین رسانه‌ای که در آن زمان تشکیل داد، سازمان میراث فرهنگی استان، مانع از تخریب مدرسه شد و به سرعت این مدرسه را ثبت میراثی کرد.

شده و هویت تاریخی و تمدنی گیلان حفظ شود اما برای این منظور توانایی و بضاعت مالی کافی در سازمان میراث فرهنگی وجود ندارد.

مدیرکل میراث فرهنگی گیلان مشخصاً درباره مدرسه فروغ ابراز علاقه می کند که این فضا می تواند به عنوان موزه ای از عکس ها و افتخارات مفاخر آموزش و پرورش در گیلان و بزرگانی که در آن تحصیل کرده اند تبدیل شود تا علاوه بر جذابیت گردشگری و درآمدی، هر چه بیشتر به مسافران و گردشگران شناخته شود. به ویژه اینکه این مدرسه در مرکز شهر رشت و در نزدیکی پیاده راه فرهنگی این شهر قرار دارد و می تواند به عنوان یکی از جاذبه های گردشگری شهر رشت مورد توجه قرار گرفته و حتی برای آموزش و پرورش ایجاد درآمد کند.

علیزاده به دبیرستان شهید بهشتی نیز اشاره می کند

برای این مدرسه داشته باشد؛ نرسیده ایم.

● جذب اعتبار از وزارت آموزش و پرورش

مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری گیلان نیز در باره مسئولیت این اداره کل نسبت به بنای مدرسه توضیح می دهد: سازمان میراث نسبت به مجموعه هایی که ثبت ملی می شوند ولی در عین حال مالکیت آن ها شخصی یا در اختیار ارگان خاصی است هیچگونه اختیاری ندارد.

رضا علیزاده می افزاید: برای این مجموعه باید مالک حقیقی آن خواستار مرمت بنا شود تا میراث با حمایت و مشارکت نسبت به این مهم، وظیفه خود را انجام دهد. به عبارتی مقصود وی این است که در صورتی که اداره کل آموزش و پرورش به عنوان مالک بنا، نسبت به مرمت و تغییر کاربری (در قالب موزه و...) تصمیم جدی بگیرد، اداره کل

خامی زاده باشند.

دکتر نوبخت، معاون رئیس جمهور، دو سال پیش از دبیرستانی که خود در آن درس می خوانده بازدید کرده و حالا قرار است امسال برای دبیرستان شهید بهشتی و دانش آموختگانش برنامه بزرگداشت برپا شود. مضاف بر آن بودجه های دولتی همواره برای مرمت و نگهداشت قدیمی ترین مدرسه پسرانه رشت سرریز شده ولی تأمین اعتبار برای نگهداشت قدیمی ترین مدرسه دخترانه گویا محلی از اعراب ندارد و قرار نیست مسئولی گام های عملی برای تغییر کاربری قدیمی ترین مرکز آموزشی نوین دخترانه در گیلان بردارد.

● ۱۳۸۷ ثبت میراثی مدرسه فروغ

بر اساس گزارش علی علم بخش، از کارشناسان میراث فرهنگی به رغم اینکه به فاصله حدود یک ماه، ۱۰ اسفند ماه ۱۳۸۷ سازمان میراث فرهنگی استان توانست پرونده میراثی مدرسه فروغ را به شماره ۲۴۳۷۹ به ثبت میراثی برساند و مانع از تخریب قدیمی ترین مدرسه دخترانه استان گیلان شود ولی، تاکنون اقدامی برای حفظ حریم این اثر صورت نگرفته است.

با اینکه نمای بیرونی ساختمان کاملاً حفظ شده اما عناصر الحاقی در کف و ازاره دیوارها مشهود است. بنای ساختمان دوطبقه و نمای آجری قرمز رنگ دارد ورودی ساختمان با پنج پله، به طبقه همکف می رسد. برخی پنجره های چوبی با پنجره های جدید آهنی جایگزین شده است و درب ورودی با طاقی هلالی و فاقد تزیینات خاص است. طرفین پله های ورودی، فضای سبز و گلکاری شده است.

● ساخت مدرسه ای سه طبقه در حریم یک بنای میراثی

مدیرکل نوسازی مدارس استان گیلان درباره نوسازی مدرسه ۱۷ شهریور می گوید: تمامی مدارس استان دارای کد و فضای آموزشی مشخص هستند و نوسازی مدارس به جای مرکز آموزشی ۱۷ شهریور، در حیطه مدرسه، بنایی به عنوان مرکز آموزشی جدید در سه طبقه و در سال ۱۳۸۸ ساخته است. علی اوسط اکبری مقدم می افزاید: بنای قدیمی دبیرستان فروغ، از چرخه آموزشی خارج شده بود و باتوجه به اینکه بنایی به جای آن ساخته شده و مالکیت آن در اختیار آموزش و پرورش است، سازمان نوسازی نمی تواند برای مرمت و احیای آن هزینه کند.

وی خاطر نشان می کند: اگر قرار است این بنای میراثی تغییر کاربری هم داده شود لازم است در تعامل مشترک میراث فرهنگی و آموزش و پرورش اقدامی صورت گیرد. علیرضا نجیب، رئیس آموزش و پرورش ناحیه یک رشت نیز خواستار تعیین تکلیف این مدرسه است و می گوید: دوگانگی در گفتار و عملکرد سازمان میراث با آموزش و پرورش وجود دارد و طی نشست های مکرری که با مدیر کل میراث داشته ایم، هنوز به تعاملی که نتیجه قابل قبولی



و می گوید: دبیرستان شهید بهشتی رشت نیز با توجه به اهمیت بنا که همقدمت با مدرسه فروغ است، مورد توجه میراث قرار گرفته و با همکاری اداره نوسازی و تجهیز مدارس علاوه بر مرمت، همچنان پابرجاست و توافقی با آموزش و پرورش به منظور حفظ و معرفی هر چه بیشتر آن صورت گرفته است.

وقتی در مورد ساخت و ساز در حریم یک این اثر ثبت شده به وی متذکر می شویم، پاسخ می دهد: متأسفانه در سال های اخیر به ویژه در دهه ۸۰ چندان حساسیتی نسبت به بناهای تاریخی و میراثی در استان وجود نداشت به طوری که شاهد ساخت و ساز در اطراف مدرسه فروغ و همینطور اطراف آن با ارتفاعات بالا هستیم.

علیزاده ادامه می دهد: در سال های اخیر هرگونه ساخت و ساز در حرائم بناهای ثبتی، ضوابط خاصی دارد و به راحتی نمی توان در جوار یک بنای ثبت شده در فهرست آثار ملی کشور ساخت و ساز کرد.

میراث فرهنگی گیلان هم از حمایت های معنوی و گسیل کارشناسان مرمت خود دریغ نخواهد کرد.

علیزاده تأکید می کند: حتی میراث فرهنگی آمادگی دارد در صورت موافقت آموزش و پرورش اثر را به صورت مشارکتی احیا و مرمت کند مشروط بر آنکه بخشی از اعتبارات احیا توسط آموزش و پرورش تأمین شود زیر اثر در مالکیت یک اداره دولتی است و طبق بخشنامه میراث، آثاری که در مالکیت یک نهاد دولتی هستند می توانند با درخواست از وزارتخانه مطبوع خود، برای مرمت یک بنای میراثی درخواست اعتبار کنند.

وی با اشاره به کمبود اعتبارات مالی سازمان میراث فرهنگی و همینطور تعدد بناهای تاریخی در استان، می افزاید: بیش از یک هزار اثر ثبت شده در فهرست میراث تاریخی در گیلان وجود دارد که مطمئناً همه آنها نیازمند رسیدگی و مرمت هستند تا علاوه بر حفظ ارزش آن ها، به مردم معرفی

● لزوم جلب مشارکتهای مردمی برای احیای مدرسه فروغ

وضعیت نگهداشت مدرسه فروغ به مراتب بهتر از خانه میرزا کوچک خان است که حتی تیرک های چوبی آن را هم به منظور تهیه ذغال سوزانده بودند. اما وقتی اراده ای برای خرید و از نوساختن خانه میرزا به وجود آمد، شهرداری و بنیاد پژوهشی میرزا کوچک خان توانست با استفاده از کمک های مردمی این بنا را بر اساس عکس های موجود، بازسازی کند.

بنابراین اگر عزمی از ناحیه مسئولان ارشد آموزش و پرورش برای تغییر کاربری این مدرسه باشد، بی شک دانش آموختگان این مدرسه و دیگر علاقمندان نیز کمی اعتبارات دولتی را برای تغییر کاربری پوشش خواهند داد.



«خانه تدین» در وضعیت قرمز/برج‌هایی که بر قامت تاریخ ساخته می‌شوند



بیش از پنج سال بود که شب و روز دیوارهای خانه تدین با کابوس تخریب سپری می‌شد و امروز با تخریب دیوارهای درونی خانه توسط مالک، این خانه ۱۳۰ ساله در وضعیت قرمز قرار دارد.

سال‌هاست که اندامش با ترک‌های کوچک و بزرگ نقاشی شده و حتی پادرمیانی‌های شهرداری و میراث فرهنگی هم نتوانست درمانی بر درد چندین ساله اش باشد. «خانه تدین» خانه‌ای تاریخی بازمانده از دوره قاجار و از معدود خانه‌های شهرستان نجف آباد است که به دلیل معماری زیبایی می‌توان آن را زیباترین خانه نجف آباد دانست، خانه‌ای که مالکی تاجر بادم داشته و نوادگان وی نیز تا سه سال گذشته در آن سکونت داشته‌اند.

این خانه تاریخی دارای یک هزار و ۲۰۰ متر زیربنا، اتاق، بارانداز و مطبخ است که دارای گچ‌بری‌های خاص و زیبا و ۲۰ درب چوبی داشته و چندی پیش مالک این خانه به صورت مخفیانه نسبت به فروش این درب‌ها که هر کدام به ارزش ۴۰ میلیون ریال بوده است اقدام کرده و با توجه به حضور و هماهنگی یگان حفاظت اداره میراث فرهنگی شهرستان در محل این خانه حاضر شدند و تنها توانستند از خارج شدن درب و پنجره‌های جدا شده این بنای ارزشمند جلوگیری کنند.

همسایه‌ها نیز نگران وضعیت این خانه بوده و به گونه‌ای همه نگهبان آن بوده‌اند تا مبدا مویی از سرش کم نشود، اما در عین ناپوری مالک این خانه که به تعبیری کمر به قتل این سرو ۱۳۰ ساله بسته مخفیانه و به دور از چشم همسایگان دیوارهای درونی خانه را تخریب کرده تا شاید بتواند از این راه حرف خود را به کرسی بشناسد و آجرهای زشت و زمخت را بر روی پایه‌های این اثر تاریخی بالا ببرد.

● لجبازی مالک عامل تخریب اثر تاریخی ۱۳۰ ساله

اما حسین نجفی‌پور، مدیر عامل انجمن دوستداران میراث فرهنگی نجف‌آباد که شاید بیش از دیگران قلبش از تخریب بخش‌هایی از خانه تاریخی «تدین» شکسته است با اشاره به تعرض بیش از حد مالک در تخریب این بنای تاریخی می‌گوید: میزان تخریب صورت گرفته در این بنا زیاد است از این رو بخش زیادی از تزئینات داخلی از جمله گچ‌بری‌ها، ستون‌ها و کاشی‌های آبی رنگ به دنبال تخریب‌های صورت گرفته از بین رفته است.

او در ادامه از تلاش شهرداری و میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری نجف‌آباد برای نجات خانه تاریخی «تدین» سخن به میان می‌آورد و می‌افزاید: لجبازی مالک این خانه مانع ساماندهی این بنای تاریخی و نجات اثر تاریخی ۱۳۰ ساله شد.

● خانه «تدین» ثبت میراثی نبود

شهرام امیری، مدیر امور بین‌الملل اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان اصفهان نیز که معتقد است لجبازی‌های مالک خانه «تدین» زمان ثبت میراثی این خانه را به تأخیر انداخته است، می‌گوید: این خانه تاریخی ثبت میراثی نبوده و

از این رو مسئولان میراث فرهنگی سعی دارند با روش‌های ریش سفیدی از ادامه تخریب این خانه جلوگیری کنند تا مراحل ثبت آن به انجام برسد.

وی همچنین به لجبخت مالک و ممانعت از ورود مسئولان میراث فرهنگی به خانه تاریخی «تدین» اشاره می‌کند و ادامه می‌دهد: این مالک قصد تخریب خانه را داشته و می‌خواهد به جای آن برج بسازد.

مدیر امور بین‌الملل اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان اصفهان در ادامه از تخریب ۵۰ درصد خانه تاریخی «تدین» تاکنون خبر می‌دهد و اضافه می‌کند: ما در نجف آباد تجربه‌های اینچنینی داشته‌ایم و موفق بوده‌ایم امیدواریم در خصوص این اثر تاریخی نیز هر چه زودتر نتایج خوبی را به دست آوریم.

● مجوزی برای ساخت و ساز جدید در خانه «تدین» صادر نخواهد شد

مسعود منتظری، شهردار نجف‌آباد نیز در خصوص خانه تاریخی «تدین» می‌گوید: میراث فرهنگی مدت‌هاست به دنبال ثبت میراثی این خانه بود که موفق به انجام آن نشد.

وی که معتقد است شهرداری‌ها طبق قانون، وظیفه‌ای برای خرید، احیا و ساماندهی خانه‌های تاریخی ندارد، اضافه می‌کند: از این رو با توجه به علاقه‌ای که به موضوع گردشگری و توسعه زیرساخت‌های آن در شهر نجف‌آباد به عنوان شهر کمکی اصفهان برای افزایش میزان ماندگاری گردشگران داریم قصد خرید خانه تاریخی «تدین» را داشتیم که با مخالفت مالک و پافشاری دو ساله موفق به این کار نشدیم.

شهردار نجف‌آباد از قیمت‌گذاری ۷۰۰ میلیون تومانی خانه تاریخی «تدین» در دو سال گذشته خبر می‌دهد و می‌افزاید: ما قصد داشتیم این خانه را با همین قیمت از مالک خریداری کنیم و این در حالی بود که مالک هزینه‌ای چهار برابر نرخ‌گذاری انجام شده یعنی دو میلیارد و ۸۰۰ میلیون تومان را برای فروش خانه‌اش طلب می‌کرد. وی اضافه می‌کند: دو سال است که همه تلاش خود را به روش‌های مختلف کدخدانمشی و ... بکار گرفته‌ایم تا این اثر تاریخی را حفظ کنیم و این در حالی است که مالک راضی به این امر نشد.

منتظری با بیان اینکه در روزهای اول اردیبهشت ماه مالک به صورت مخفیانه به دور از چشم همسایه‌ها دیوارهای ایوان این خانه را تخریب کرده است، ادامه می‌دهد: باید توجه داشت که شهرداری مجوز ساخت و ساز به مالک این خانه تاریخی را نخواهد داد.

وی می‌افزاید: حفظ خانه تاریخی «تدین» دغدغه بسیاری از شهروندان نجف‌آباد و دوستداران میراث فرهنگی است و از این رو اجازه نخواهیم داد که بیش از آنچه این خانه در معرض تخریب قرار گرفته اتفاق جدیدی برای تن رنجور و خسته‌اش بیفتد.

گفتنی است که تب تخریب خانه‌های تاریخی در جای جای استان اصفهان سال‌هاست که بالا گرفته و از این رو ضروری است که میراث فرهنگی و همچنین شهرداری‌ها به این امر توجه ویژه‌تری داشته باشند.



پس از سال‌ها غفلت و بی‌توجهی، دیوار دفاعی گرگان اثر دوره ساسانی در مسیر احیاء قرار گرفته و مسئولان گلستان امید دارند مار سرخ پنج سال دیگر به یونسکو برسد.

دیوار گرگان یا مار سرخ، سومین دیوار بلند دنیا پس از دیوار بزرگ چین و آلمان است که حدود ۰۰۲ کیلومتر طول دارد و ۲۹ تیرماه سال ۱۳۷۸ با شماره ۲۳۴۵ در فهرست آثار ملی کشور به ثبت رسیده است.



زهرا بهرامی

آن یکی از الزامات دیوار تاریخی است که زمان‌بر است اما بنا داریم این طرح در سال جاری تهیه و ضوابط آن مشخص شده و در شورای فنی به تصویب برسد.

عمرانی رکاوندی با تأیید اینکه هم‌اکنون روستاهایی در مسیر دیوار قرار دارند اما بنا نداریم آن‌ها را جابجا کنیم، اظهار کرد: هم‌اکنون تعدادی خانه‌بر روی دیوار نباشد، اما از نظر ما آن‌ها معضل نیستند و هدف ما حذف مردم نیست بلکه بنا داریم مدیریت کرده و در بازه زمانی ۱۰ تا ۱۵ ساله این خانه‌ها را جابجا کنیم نه تمام روستا را. وی با تأکید بر اینکه بنا داریم از مشارکت مردم در احیاء دیوار تاریخی گرگان بهره ببریم، گفت: بنا نداریم کل دیوار را احیاء کنیم چون نیرو و اعتبار برای احیاء و حفاظت از دیوار ۲۰۰ کیلومتری نه در توان سازمان میراث فرهنگی و نه در توان کشور نیست؛ اما ۱۰ منطقه نمونه گردشگری در طول مسیر این دیوار دیده‌شده است.

عمرانی رکاوندی متذکر شد: به آینده دیوار و ثبت جهانی و ظرفیت تبدیل آن به مسیر گردشگری و کمک به توسعه پایدار و اشتغال در استان خوش‌بین هستیم به‌شرط اینکه عزم همه دستگاه‌های اجرایی و مردم برای تحقق این امر جزم شود و اعتبار ویژه به آن تخصیص یابد.

به دلیل تغییراتی که توسط ساکنان اطراف این دیوار در ساختار خود دیوار و تأسیسات آن شده و همچنین به دلیل تغییرات فرسایش آب و هوایی بخش زیادی از دیوار یا نابود یا زیر خاک مدفون شده است که این امر کار ثبت را با مشکلاتی روبه‌رو کرده است. از سویی به دلیل وجود برخی روستاها در مسیر و همچنین زمین‌های کشاورزی بر روی این دیوار، میراث فرهنگی عملاً با چالشی جدی برای ثبت جهانی این میراث عظیم روبه‌رو است، اما به نظر می‌رسد تلاش‌های جدی برای قرار گرفتن مار سرخ در مسیر یونسکو آغاز شده و می‌توان به آینده آن خوش‌بین بود.



بخش خصوصی خبر داد اما ابعاد و چگونگی این احیاء سوآلی بود که آن را از مدیر پروژه پژوهش‌های باستان‌شناسی دیوار بزرگ گرگان و معاون سابق میراث فرهنگی گلستان پرسید و حمید عمرانی رکاوندی در پاسخ گفت: دیوار تاریخی گرگان که سال‌ها مغفول مانده بود در سال گذشته مورد توجه ویژه قرار گرفته و اعتبارات خوبی برای اجرای برنامه‌های هدفمند برای احیاء و معرفی و همچنین حفاظت این اثر تاریخی در استان پیش‌بینی شد.

وی افزود: تلاش می‌کنیم آموزش نیروهای انسانی، فعالیت‌های میدانی و ... برای رفع معضلات و مشکلات دیوار تاریخی گرگان باشد و اعتبارات ویژه‌ای به این اثر تخصیص یابد. معاون سابق میراث فرهنگی اداره کل میراث فرهنگی، صنایع‌دستی و گردشگری گلستان ادامه داد: در صورت تخصیص یک میلیارد تومان در سال می‌توانیم در یک برنامه پنج ساله در کنار آموزش، معرفی و احیاء بخش‌هایی از دیوار مقدمات حفاظت اولیه و ثبت جهانی را نیز انجام دهیم.

وی اضافه کرد: مستند نگاری، عکس‌برداری و تکمیل گمانه‌زنی‌ها و اتمام کاوش‌ها از افق‌هایی است که در برنامه ۵ ساله تکمیل پرورنده ثبت جهانی دیوار تاریخی گرگان دیده‌شده است.

عمرانی رکاوندی خاطرنشان کرد: عملیات کاوش در دیوار تاریخی گرگان از سال ۷۸ آغاز شده و پس از چندین سال کار تحقیقات و کاوش و عملیات مشترک با اسکاتلندی‌ها هم‌اکنون بخش اعظم مطالعات باستان‌شناسی دیوار گرگان انجام شده و اطلاعات باستان‌شناسی در خصوص آن نسبتاً کامل است.

● هدف ما حذف مردم نیست

وی بر انجام مستند نگاری و تعیین حریم مصوب دیوار تاریخی گرگان تأکید و تصریح کرد: تعیین حریم، تهیه نقشه و تصویب

«مار سرخ» ساسانیان ۵ سال دیگر به یونسکو می‌رود



از آثار شگفت‌انگیز معماری پیش از اسلام به شمار می‌آید، هم‌اکنون از سوی سازمان میراث فرهنگی، صنایع‌دستی و گردشگری ایران به‌عنوان یکی از گزین‌های اصلی برای ثبت در فهرست آثار میراث جهانی (یونسکو) مطرح است.

● تشکیل کارگروه برای احیاء دیوار گرگان

میراث فرهنگی گلستان هم در راستای احیاء دیوار گرگان برنامه‌های مختلفی در نظر گرفته و این اقدام را یکی از اولویت‌های سال جدید اداره کل میراث فرهنگی استان قرار داده است. مساله دیوار گرگان البته بارها مورد تأکید مقامات مسئول استان بخصوص نماینده ولی فقیه در گلستان قرار گرفته و آیت الله نورمفیدی در سخنرانی‌های مختلف خواستار احیاء و استفاده از این ظرفیت بزرگ و بین‌المللی شده‌اند.

در همین رابطه، مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع‌دستی و گردشگری گلستان، احیاء بخشی از این اثر تاریخی را یکی از برنامه‌های جدی استان در سال جاری دانست و گفت: کارگروهی برای احیاء و برنامه‌ریزی در جهت تحقق این امر در استان تشکیل شد. این کارگروه با حضور علاقه‌مندان، کارشناسان، مسئولان و مهندسی و بخش خصوصی تشکیل می‌شود و سازوکارهای احیاء دیوار موردبررسی قرار گرفته و مشخص می‌شود. وی خاطرنشان کرد: به‌طورقطع درآمد حاصل از گردشگری و احیاء این اثر به مردم بومی و سرمایه‌گذاران تعلق خواهد گرفت. بنا داریم از ظرفیت علاقه‌مندان و اهالی بومی در احیاء دیوار بهره ببریم و امیدواریم مصالحی که در گذشته از دیوار برای مصارف دیگر استفاده‌شده به این اثر تاریخی بازگردد. کریمی ادامه داد: به بازگشت مصالح دیوار بسیار خوش‌بین هستیم زیرا اعتقاد داریم هر جا مردم را دعوت به مشارکت کنیم، نتیجه می‌گیریم.

● اجرای برنامه‌های هدفمند برای احیاء و معرفی دیوار

مدیرکل میراث فرهنگی گلستان هرچند از احیاء این اثر تاریخی با مشارکت مردم و

در متون قدیمی و منابع جغرافیایی از این اثر تاریخی که از کنار دریای خزر در ناحیه گمیشان آغاز شده و تا کوه‌های گلی‌داغ در شمال شرق کالاله ادامه یافته است، دیوار بزرگ اسکندر، دیوار سرخ، سد نوشیروان و دیوار دفاعی نامیده شده است.

این دیوار در طول مسیر خود دارای تأسیسات وابسته نظیر خندق، زنجیرهای از قلعه‌ها، کوره‌های آجرپزی، سد، کانال‌های هدایت آب و بیش از ۲۸ قلعه به شکل چهارگوش بوده که به گفته مسئولان و محققان هم‌اکنون تقریباً تمام این دیوار از میان رفته است و تنها بخش‌های کوچکی از آن که در زیر خاک مدفون مانده، باقی است.

به گفته باستان‌شناسان، دیوار گرگان به لحاظ بهره‌گیری از مصالح بوم آورد و تولید خشت و پخت در کوره‌های آجرپزی حاشیه دیوار، نسبت به سایر دیوارهای ساخته‌شده در سال‌های دور، کم‌نظیر است به‌طوری‌که می‌توان گفت مستحکم‌ترین دیوار دفاعی بوده که به دست معماران ایرانی ساخته‌شده است.

یک کارشناس ارشد باستان‌شناسی در خصوص این دیوار تاریخی گفت: دیوار گرگان که به مار سرخ معروف است، در اواخر ساسانی در برابر دشمنان شمالی در قرون پنجم و ششم میلادی ساخته‌شده است. حبیب رضایی از وجود خندقی به عرض ۳۰ متر در امتداد دیوار خبر داد و افزود: در این خندق در آن زمان آب جریان داشت و دیگر تأسیسات آبی مانند کانال و سد باستانی نیز از تأسیسات وابسته به آن بودند.

رضایی بایان این که مصالح اولیه دیوار از آجرهایی با خاک رس و با ترکیب کاه خردشده ریزودرشت بوده، ادامه داد: وزن تقریبی هر کدام از آجرها بعد از پخت در کوره‌ها ۲۱ تا ۲۴ کیلوگرم بوده است.

به گفته این کارشناس باستان‌شناسی، رنگ بیشتر آجرها به جهت جنس و ذرات موجود در خاک مورد استفاده، آجری متمایل به نخودی تا قرمز است و به این دلیل در برخی منابع تاریخی به آن دیوار سرخ یا مار سرخ نیز گفته‌شده است.

وی اضافه کرد: دیوار بزرگ گرگان که یکی

باشکوه‌ترین کاخ ساسانیان در سروستان قرار دارد اما مردم در چند کیلومتری آن دسته دسته مشغول خرید محصولات لبنی محلی هستند و دوغ و ماست محلی برایشان مهمتر از تاریخ است.



ه. ر. فتحی

ایام عید دو بئر در نزدیکی بنا نصب کردیم، با این وجود نصب تابلو راهنما برای کاخ به جد پیگیری می شود. آرام تن در مورد جاده دسترسی به این بنا نیز می گوید: نزدیک به ۲۰۰ متر از جاده دسترسی به این بنا خاکی است و قرار بود که بر اساس برآوردهای صورت گرفته مبلغی از سوی فرمانداری برای آسفالت آن تخصیص یابد.

برای آسفالت جاده دسترسی به این بنا فقط پنج میلیون تومان نیاز است و آرام تن می گوید: میراث فرهنگی بودجه آن چنانی برای انجام این کارها ندارد و با وجود پیگیری های انجام شده مقرر شد که این مبلغ از سوی فرمانداری پرداخت شود که متأسفانه این گونه نشد و در حالی که چند روز بیشتر به ایام عید نمانده بود خدشان شبانه جاده خاکی را صاف کردیم.

یکی دو گردشگری که در این بنا مشغول دیدن هستند می گویند این داربستها را دهه ۸۰ دیده اند، که آرام تن می گوید: از سال ۸۶ این داربستها به منظور مرمت گنبد کاخ نصب شد اما بنا به دلایلی از جمله عدم تخصیص اعتبار کار مرمت به اتمام نرسیده و این داربستها همچنان وجود دارند.

شاید از خود پرسید که با این تفاسیر چگونه قرار است چنین بنایی به ثبت جهانی برسد، که آرام تن برایش پاسخی دارد: کاخ ساسانی از جمله بناهایی است که ظرفیتهای لازم برای ثبت جهانی را دارد و طی چند مدت اخیر برای تحقق این امر اقدامات زیادی انجام شده است. مستند نگاری بنا، تهیه نقشه، وجود امار بازدیدکنندگان و... از جمله شرایط ثبت جهانی یک بناست که کاخ سروستان این شرایط را دارد.

آرام تن می گوید که برای ثبت در یونسکو فقط یک ایراد که آن هم مربوط به بلیط فروشی است گرفته شده که ساخت یک اتاقک برای بلیط فروشی برای سال جاری در دستور کار است.

در راه بازگشت باز هم مردم را خواهید دید که بدون کوچکترین اطلاعی از وجود چنین کاهی مسیر خود را ادامه می دهند، و دسته دیگری دارند دوغ، ماست و کره محلی می خرند. می گویند اینجا محصولات لبنی با کیفیتی دارد...



باشکوه‌ترین کاخ ساسانیان در انتهای جاده غربت

۸۰ در بنا نصب شده و همچنان باقی مانده تا مرمت‌های کاخ تمام شود.

این بنا عظیم از سنگ و گچ ساخته شده و گنبدها، ایوان‌ها، اتاق‌ها و دهلیزهای متعددی دارد.

در خصوص تاریخ ساخت کاخ سروستان نظرات متفاوتی وجود دارد ولی احتمالاً این بنا از آثار بهرام پنجم ساسانی بوده که به وسیله «مهرنرسی» وزیر معروف او که صدارت یزدگرد اول و یزدگرد دوم را نیز عهده دار بوده ساخته شده است.

این بنا که از باشکوه‌ترین کاخهای ساسانی محسوب می شود، جنبه تقدس هم داشته و شامل یک ایوان ورودی و گنبدی در مرکز و حیاط است. در این کاخ نسبت به بناهای دیگر این دوره از فن معماری و پلان پیچیده و کامل تری استفاده شده است.

آخرین بررسی‌های باستان‌شناسی در مجموعه کاخ سروستان نشان داد، این مجموعه ساسانی در دوره اوج شکوه خود حدود ۳۰ هکتار وسعت داشته به طوری‌که مجموعه کاخ سروستان قدیمی‌ترین گنبد آجری کشور را در خود جای داده است.

مسئول میراث فرهنگی شهرستان سروستان و مدیر داخلی کاخ پیرامون محرومیتهای این بنا می گوید: این بنا یکی از جذابترین بناهای تاریخی است که باید با توجه به ظرفیتهایی که دارد از آن برای جذب گردشگر استفاده کرد. محمدصادق آرام تن در مورد، عدم وجود تابلوی راهنما در مسیر برای این بنای تاریخی ادامه می دهد: هم اکنون دو تابلو کوچک در ۷۰ کیلومتری و ۲۰ کیلومتری سروستان از سمت شیراز وجود دارد که این تعداد تابلو بسیار کم است.

سال گذشته میراث فرهنگی برای نصب تابلو در جاده های اطراف این بنا اقداماتی انجام و در مهرماه سال گذشته با توافقی صورت گرفته مقرر شد که راه و شهرسازی این تابلوها را نصب کند.

مسئول میراث فرهنگی شهرستان سروستان و مدیر داخلی کاخ اعلام می کند که نصب این تابلوها نیاز به مجوز راه و شهرسازی دارد.

وی این طور ادامه می دهد: بر این اساس نصب این تابلوها به این اداره سپرده شد اما به رغم پیگیری های صورت گرفته هیچ اقدامی صورت نگرفت و خود ما برای

مسافرانی که به شهرستان سروستان در استان فارس می‌رسند اول از همه مغازه هایی را می بینند که محصولات لبنی محلی می فروشند.

مردم در جمعیت به هم پیوسته از این مغازه به مغازه کناری و از آن هم به فروشگاه خیابان مجاور در حال تردد هستند تا مبادا در مارتن خرید دوغ، ماست و کره محلی از سایرین عقب بمانند.

اگر به تابلوهای راهنمایی شهر نگاهی بیاندازید غیر از مسیر دسترسی به خیابانهای شهر چیز دیگری دستگیرتان نخواهد شد و اگر با منطقه آشنایی نداشته باشید هیچگاه نخواهید فهمید که در نزدیکی این شهر، باشکوه ترین کاخ ساسانیان قرار گرفته است.

باشکوه ترین کاخ دوره ساسانیان در این شهر هست اما تابلویی وجود ندارد که اطلاعاتی به مسافران بدهد و آنها به خرید ماست، دوغ و کره محلی قناعت کرده و برمی گردند.

برای دیدن این کاخ باید ۹ کیلومتر به سمت جنوب غربی شهر سروستان رفت و پس از طی این مسافت اصلاً نیازی نیست به کنار جاده نگاه کنید تا متوجه شوید راه را درست رفتید یا نه، بلکه بهتر است از مردم محلی جویای کاخ شوید تا راه را به شما نشان دهند و پس از طی این مسافت بالاخره در کنار یک دوراهی بنری نصب شده بر داربست فلزی کج و معوج را خواهید دید که به شما اطلاع می دهد به نزدیکی کاخ رسیده اید.

جاده فرعی را چندکیلومتری طی کنید و دومین تابلو را خواهید دید و این آخرین تابلویی خواهد بود که مسافران برای پیدا کردن این کاخ باشکوه در طول این مسیر به چشم می بینند.

بعد از تابلو باید وارد یک جاده فرعی دیگر شوید که ابتدای آن سنگلاخ است، این جاده سنگلاخ شما را به کاخ ساسانیان می رساند. جاده ای که مسافران دسته دسته با خودروهایشان از کنارش عبور می کنند بدون اینکه بدانند چه اثر کم نظیر میراثی در آن قرار دارد.

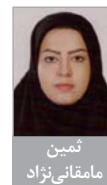
وقتی به محوطه بیرونی کاخ رسیدید، از اینکه هیچ مسافری از بنا بازدید نمی کند تعجب نکنید. آنها مشغول خرید محصولات لبنی محلی هستند و اطلاعی از این کاخ ندارند، یا حتی کسی که در محوطه اطلاعاتی از این بنا به شما بدهد وجود ندارد، شما یا باید از معلومات قبلی خود استفاده کنید یا از اطلاعات دو تابلویی که در کنار محوطه نصب شده بهره مند شوید بدون اینکه دغدغه داشته باشید که حضور انبوه جمعیت برای شما ایجاد مشکل کند، اینجا به غیر از چند مأمور میراث فرهنگی و یکی دو بازدید کننده کسی پیدا نمی شود.

وارد کاخ که می شوید داربستهایی را خواهید دید که از دهه



نابودی قدیمی ترین نشانه‌های تمدن

تیشه بر قامت ۴۰ هزار ساله سنگ نگاره‌های تیمره/تاریخ زیر تیغ بولدوزرها



نمین
مامقانی‌نژاد

قامت سنگ نگاره‌های باستانی تیمره خم کرده و صدای تاریخی کتیبه‌هایی که ۴۰ هزار سال ابر و باد و آفتاب و باران نابودشان نکرده، به دست انسان در حال خاموشی است. دست تجاوز گر انسان بر عرصه صخره نوشته‌هایی که دروازه ورود بشر معاصر به دنیای باستان است طی هفته‌های اخیر دو هزار سنگ نگاره از ۱۲ هزار سنگ نگاره منطقه باستانی تیمره خمین را نابود کرده است.

سنگ نگاره‌هایی که از پنج هزار تا ۴۰ هزار سال قدمت دارند و زبان گویای انسان باستان با بشر عصر جدید هستند اما بر اثر بی توجهی و سودجویی حاشان رو به و خامت و عمرشان در حال اتمام است.

بزرگ‌ترین تخته سنگ سنگ نگاره‌های جهان در منطقه تیمره به تصویر کشیده شده که به کتیبه بزرگ معروف است. در این تابلوی سنگی بیش از ۱۵۰ نقش یک جا جمع شده که رازگشایی از این سنگ نگاره‌ها به تنهایی سال‌ها کار پژوهشی نیاز دارد اما به نظر می‌رسد قبل از آنکه پژوهشی به میان بیاید این صدهای تاریخی رو به خاموشی می‌روند.

آواز گذشتگان، امروز در تیمره زیر پای خشن بولدوزرها به سکوت تبدیل می‌شود و طرح‌های سنگی که ۴۰ هزار سال ابر و باد و آفتاب و باران را برتابیده و مقاومت کرده‌اند این روزها طی چند دقیقه خرد و نابود می‌شوند.

تیمره که میزبان قدیمی‌ترین خط کشف شده در ایران بوده، حالا میزبان سنگ نوشته‌های تکه تکه شده‌ای است که دیگر احیا نمی‌شود و این سنگ نگاره‌ها که موزه‌هایی در باد هستند به باد می‌پیوندند و به عنوان تنها دریچه ارتباطی دنیای باستانی و جهان امروز، برای همیشه بسته می‌شوند.

۲۰۰۰ سنگ نگاره طی روزهای اخیر در تیمره متلاشی شدند

پژوهشگر سنگ نگاره‌های ایران اظهار داشت: طی روزهای اخیر مطلع شدیم که افرادی در حال نابود کردن سنگ نگاره‌های تیمره هستند و پس از حضور در این منطقه در نهایت شگفتی متوجه شدم بیش از دوهزار سنگ نگاره که قدمت بعضی از آنها به ۱۷ هزار سال قبل می‌رسد نابود و خرد شده‌اند.

محمدناصری فرد با بیان اینکه این حجم عظیم تخریب آثار تاریخی طی چند روز فاجعه بار است، افزود: برخی سنگ نگاره‌های این محوطه تبدیل به تلی از ماسه و سنگ شده و متأسفانه قسمت‌هایی از کتیبه‌های تصویری محوطه‌های دیگر نیز از جای کنده شده بودند.

وی تأکید کرد: اگر از این نابودگری جلوگیری نشود، سنگ نگاره‌های منطقه قیدو و مزاین تماماً نابود خواهند شد و هیچ اثری از تاریخ کهن در این منطقه باقی نمی‌ماند.

برخی سنگ نگاره‌های این محوطه تبدیل به تلی از ماسه و سنگ شده و متأسفانه قسمت‌هایی از کتیبه‌های تصویری محوطه‌های دیگر نیز از جای کنده شده بودند که اگر از این نابودگری جلوگیری نشود، سنگ نگاره‌های منطقه قیدو و مزاین تماماً نابود خواهند شد و هیچ اثری از تاریخ کهن در این منطقه باقی نمی‌ماندناصری فرد با بیان

سیدمحمد حسینی افزود: در حال حاضر کارشناسان میراث فرهنگی با حضور در منطقه تیمره در حال ارزیابی و بررسی میزان و عامل تخریب این سنگ نگاره‌ها هستند تا اگر این نابودگری به سبب فعالیت‌های معدنی است، در اسرع وقت متوقف شود و اگر عامل دیگری وجود دارد فوراً پیگیری و رسیدگی شود.

سایت موزه‌ها و سنگ نگاره‌ها در بستر طبیعی معنا و مفهوم می‌یابند و صخره نگاره‌های تیمره نیز در منطقه گسترده‌ای پراکنده هستند که امکان حفاظت از آنها و یا انتقالشان به نقطه دیگر یا جمع‌آوری این سنگ نگاره‌ها در موزه وجود ندارد بنابراین در محل باید از این ارزشمند

تاریخی حفاظت شودمدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان مرکزی تأکید کرد: صنعت و معدن برای اعطای مجوز فعالیت معدنی در چنین مناطقی باید از میراث فرهنگی استعلام کند و در صورتی که امکان فعالیت بدون آسیب در این منطقه فراهم باشد مجوز داده می‌شود اما متأسفانه طبق قواعد برخورد نشده و از میراث فرهنگی استعلام نمی‌شود.

وی بیان کرد: سایت موزه‌ها و سنگ نگاره‌ها در بستر طبیعی معنا و مفهوم می‌یابند و صخره نگاره‌های تیمره نیز در منطقه گسترده‌ای پراکنده هستند که امکان حفاظت از آنها و یا انتقالشان به نقطه دیگر یا جمع‌آوری این سنگ نگاره‌ها در موزه وجود ندارد بنابراین در محل باید از این آثار ارزشمند تاریخی حفاظت شود.

حسینی خاطرنشان کرد: در سطح استان مرکزی دو هزار اثر تاریخی وجود دارد که یگان حفاظت میراث فرهنگی نیرو و امکان رسیدگی و محافظت از نقطه به نقطه این بناها و محوطه‌های تاریخی را ندارد و سنگ نگاره‌های تیمره نیز منطقه گسترده‌ای را در بر گرفته‌اند بنابراین مهمترین اقدام در این شرایط فرهنگ سازی برای جلوگیری از هر گونه تخریب این آثار تاریخی به دست انسان است.

مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان مرکزی تصریح کرد: در این راستا علاوه بر اینکه صنعت و معدن می‌بایست در اعطای مجوزهای اکتشاف معدنی در این مناطق از میراث فرهنگی استعلام کند باید فرهنگ سازی انجام شود تا عوامل مخرب دیگر این آثار تاریخی و باستانی نیز تا حد امکان کاهش یابد.

اینکه طی سال‌های اخیر عامل انسانی باعث از بین رفتن بیش از شش هزار اثر تاریخی در سنگ نگاره‌های تیمره شهرستان خمین شده است، بیان داشت: توسعه سد در منطقه گلپایگان، طرح انتقال آب از سد کوچری، احداث جاده و احداث سدهای خاکی شهیدآباد، لوزدر و فرنگ بسیاری از سنگ‌نگاره‌های منطقه تیمره را نابود کرده است.

وی با اشاره به فعالیت‌های معدنی در این منطقه تاریخی اظهار داشت: احداث معادن برای دستیابی به سیلیس و تراورتن نیز در منطقه تیمره طی سال‌های اخیر بخشی از میراث باستانی و گرانبهای سنگ‌نگاره‌های تیمره را تخریب کرده است.

ناصری فرد عامل انسانی را خطرناک‌ترین و مخرب‌ترین تهدید برای این آثار باستانی دانست و تصریح کرد: علاوه بر فعالیت‌های عمرانی و اکتشافات معدنی، عوامل انسانی در شکل‌های مختلف همچون تخریب، دستکاری سنگ نوشته‌ها و اضافه کردن اسامی و نوشتن یادگاری بر آنها از دیگر عوامل تهدید این آثار بی‌بدیل است.

وی تصریح کرد: علاوه بر ارزش تاریخی و یافته‌های بی‌بدیل و بی‌مثال در مورد زندگی بشر روزگار باستان در تیمره خمین، این منطقه باستانی پتانسیل تبدیل شدن به قطب گردشگری کشور با ارزش‌آوری چند میلیارد دلاری در سال را دارد اما طی سال‌های اخیر عوامل طبیعی و انسانی در کنار سرقت‌های صورت گرفته از این منطقه، نگرانی‌ها را در زمینه نابودی این منطقه باستانی تشدید کرده است.

پژوهشگر سنگ نگاره‌های ایران با اشاره به تخریب‌های اخیر سنگ نگاره‌های منطقه تیمره افزود: ما از استاندار مرکزی استدعا داریم اندیشه‌ای برای رفع این مشکل به کار بسته و سریعاً دستور توقف این روند نابودگرانه را صادر کنند.

فعالیت معدنی در منطقه باید با مجوز میراث فرهنگی انجام شود

مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان مرکزی در این زمینه اظهار داشت: طبق عکس‌ها و گزارش‌هایی که در چند روز اخیر از این منطقه به دست میراث فرهنگی استان مرکزی رسیده تحقیق و بررسی در مورد این اقدامات از روز گذشته آغاز شده تا با پیگیری مساله تخریب، از ادامه آن جلوگیری شود.



چند قدم تا نابودی کهن ترین دخمه یزد باقی است/روزگار فراموشی دیلم

دیلم، قدیمی ترین دخمه
استان یزد است که به رغم
ثبت در فهرست آثار ملی، این
روزها حال روز خوشی ندارد و
فقط چند قدم دیگر تا نابودی کامل این دخمه راه
باقی است.

نیره شفیعی پور
حمیدرضا مستوفی

در میان پسته‌زارهای محله دیلم اردکان یک اثر تاریخی معماگونه وجود دارد که شاید از نظر مطالعات تاریخی و سیر تحول زندگی زرتشتیان منطقه، بسیار مهم و حیاتی باشد.

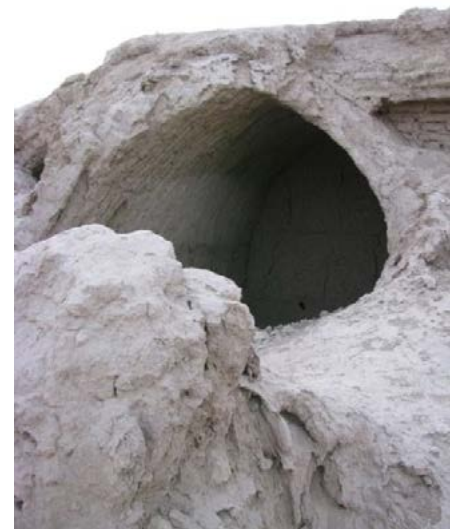
البته تا به حال چندین بار مهدی رهبر، متخصص دوره تاریخی پارت و ساسانی اظهار تمایل برای حفاری و گمانه‌زنی در این محل داشته که به علل متعدد این اقدام میسر نشده است.

دخمه دیلم که از آن به عنوان قدیمی ترین دخمه استان یزد یاد می‌شود، اکنون در میان پسته‌زارهای روستای ترک‌آباد اردکان رها شده و به رغم اینکه در سال ۸۲ در فهرست آثار ملی به ثبت رسیده، حتی اثری از تابلوی میراث فرهنگی در آن نیست.

● ساختار دخمه دیلم متفاوت با دخمه‌های استان یزد

دخمه دیلم بر خلاف دخمه‌های یزد و چم بر روی کوه بنا نشده بلکه بر روی بلندی نسبتاً کم ارتفاعی بنا نهاده شده است.

قدمت دخمه به اندازه‌ای است که چاه میان آن که زرتشتی‌ها از آن به عنوان استودان یاد می‌کنند، پر شده



و آثاری از سنگ‌هایی که در کف دیگر دخمه‌ها دیده می‌شود، وجود ندارد.

بر روی این سنگ‌ها مرده‌ها را قرار می‌دادند اما قدمت این دخمه سبب شده تا دیگر اثری از آثار این سنگ‌ها مشخص نباشد.

مهم‌ترین تفاوت این دخمه با دیگر دخمه‌های یزد اتاقک‌ها یا حجره‌هایی است که در داخل دخمه دیده می‌شود که نوع معماری آن با همه دخمه‌هایی که تاکنون دیده شده، تفاوت دارد.

البته اطلاعات دقیقی از کاربرد این دخمه‌ها در دست نیست و اغلب زرتشتیان نیز توانسته‌اند نظر قطعی در مورد کاربرد این حجره‌ها بدهند.

دخمه دیلم همچون یکی از دو دخمه جدید شریف‌آباد دو جداره است و در واقع دیواری این حجره‌ها را از داخل دخمه جدا می‌کند که هنوز بخش‌هایی از این دیوار باقی مانده است.

● بی‌توجهی میراث فرهنگی به قدیمی ترین دخمه استان یزد

این دخمه در حالی که می‌تواند به عنوان یکی از آثار تاریخی ایرانیان قدیم مورد استفاده قرار گیرد و هر سال تعداد زیادی گردشگر را مانند دخمه یزد به خود جذب کند، به حال خود رها شده و در چند قدمی نابودی قرار گرفته و میراث فرهنگی نیز تاکنون توجهی به آن نشان نداده است.

رئیس پایگاه پژوهشی میراث فرهنگی اردکان گفت: این اثر را به نام دخمه ترک‌آباد یا دخمه دیلم هم می‌شناسند و زرتشتی‌های احمد‌آباد و شریف‌آباد به آن تعلق خاطر دارند.

محسن میرجانی بیان کرد: در ساخت و ایجاد این دخمه از یک معماری نامتعارف استفاده شده که تاکنون در هیچ دخمه‌ای دیده نشده و این معماری دخمه دیلم را منحصر به فرد کرده است.

وی عنوان کرد: در یک توصیف ساده این مجموعه در یک فضای مدور و با دیوارهای به ارتفاع سه و نیم متر شکل گرفته است.

میرجانی یادآور شد: فضای داخلی آن شامل سه بخش هسته مرکزی یا محل دفن و یک دیواره جدا کننده و در نهایت ردیف طاق‌های تیزه‌دار دوره صفویه است که معلوم نیست چه کاربری دارند.

رئیس پایگاه پژوهشی میراث فرهنگی اردکان افزود: تا

حفاری و خواناسازی این فضاها اتفاق نیفتد، به طور قطع هرگونه اظهار نظری تنها یک حدس و گمان قابل رد و انکار است.

بر خلاف آنچه از یافته‌های جستجو در موتورهای جستجوگر به دست آمد، رئیس پایگاه پژوهشی میراث فرهنگی اردکان معتقد است که این بنا نه در فهرست آثار ملی ثبت شده و نه برای آن تعیین عرصه و حریم شده است.

● دخمه دیلم به زودی بر وسعت پسته‌زارهای روستا می‌افزاید

وی افزود: شاید این محدوده، طی سال‌های بعد به واسطه دارا بودن خاک مناسب با خاک یکسان و به زمین کشاورزی تبدیل و از صفحه روزگار محو شود. میرجانی تأکید کرد: شاید اگر اعتبار مختصری تنها برای تعیین عرصه و حریم آن تعیین می‌شد، می‌توانستیم برای برنامه‌های مطالعاتی در این بنا انجام دهیم اما متأسفانه با این وضع بودجه و اقتصاد که به طور قطع دامن‌گیر حوزه میراث فرهنگی و گردشگری نیز شده است، کاری از پیش نمی‌رود.

دخمه دیلم که قدمت آن به دوران صفویه می‌رسد با شماره ۹۲۸۵ در تاریخ هفتم مردادماه سال ۱۳۸۲ به ثبت ملی رسیده اما بی‌توجهی میراث فرهنگی به این اثر تاریخی تا آنجاست که حتی دیگر اثری از تابلوی میراث فرهنگی در آن نیست و حتی بسیاری از کارشناسان اعلام کرده‌اند که این دخمه ثبت تاریخی نشده است.

● دخمه‌ها ظرفیت بزرگی برای گردشگری هستند

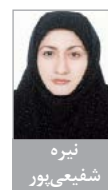
گرچه زرتشتیان دیگر امروز به شیوه‌های گذشته در گذشتگان خود را دفن نمی‌کنند اما به هر ترتیب این دخمه‌ها یادگارهایی از اعصار گذشته هستند و در استانی که برای گردشگری پذیر شدن آن تلاش می‌شود، این دخمه‌ها می‌توانند ظرفیتی بزرگ به شمار بیایند و حداقل می‌تواند تعداد زیادی از زرتشتیان دنیا را به این محل فرا بخواند.

دخمه‌ها از جمله دخمه یزد مورد توجه گردشگران خارجی بسیاری هستند به نحوی که دخمه یزد در ایام نوروز بیش از ۱۰ هزار بازدیدکننده داشت اما دخمه دیلم به جای تبدیل شدن به یک محل برای گردشگری، به مخروبه‌ای در میان پسته‌زارها تبدیل شده است.

مشکلات میراث دوران تیموری یزد تمامی ندارد/روزهای حیرانی «میرچماق»



«امیرچماق» یا به قول یزدی‌ها میرچماق، یادگاری کهن از دوران تیموری است و شهرت آن این روزها جهانی شده اما این مجموعه با مشکلاتی دست و پنجه نرم می‌کند که گویی پایانی برای آنها نیست.



نیره شفیع‌پور

امیرچماق نام میدانی در شهر یزد است و از مجموعه‌ای از بناهای تاریخی شامل بازار، تکیه، مسجد، آب‌انبار و ... تشکیل شده و قدمت آن به دوران تیموریان می‌رسد.

این مجموعه از نخستین مجموعه‌هایی است که در فهرست آثار ملی به ثبت رسید به نحوی که تکیه امیرچماق در سال ۱۳۳۰ و مسجد امیرچماق در سال ۱۳۴۱ ثبت ملی شد و از همان زمان تاکنون، تغییر توجه و نوع نگاه به این مجموعه سبب شد تا مشکلاتی یکی پس از دیگری برای این مجموعه به وجود بیاید.

البته آب‌انبار و مسجد و بازارچه چندان دستخوش این تغییرات نبوده‌اند و طی این سال‌ها بیشتر تکیه و میدان مقابل آن تغییراتی را پشت سر گذاشته‌اند که بیشتر برای این مجموعه خسارت‌بار بوده است و تا امروز هم این مجموعه نتوانسته نفسی تازه کند. تردد پرشمار خودروها از کنار این مجموعه، در کنار ترکی که از پشت مناره‌های بلند آن هویدا بود، همواره نگرانی دوستداران میراث فرهنگی را به دنبال داشت و رسانه‌ها نیز بسیار به این موضوع پرداختند.

پس از چندی، جگرکی‌ها و عمده‌فروشی‌های اطراف میدان امیرچماق به ویژه جگرکی‌های بازارچه زیر تکیه امیرچماق، توجه رسانه‌ها و دوستداران میراث فرهنگی را به خود جلب کردند اما مسئولان میراث فرهنگی هر بار خبر از اجرای طرحی جامع برای تکیه امیرچماق و ساماندهی کلی اوضاع و احوال آن دادند. در حالی که امیرچماق در سیطره خودروها و ترافیک، جگرکی‌ها و عمده‌فروشی‌های سیگار و روغن و برنج و ... بود، دفن شهدای گمنام در میدان و چند متر آن‌سوتر از تکیه، حدود دو سال پیش حاشیه‌ساز شد و آن هنگام بود که برخی مسئولان، نگرانی‌های خود بابت میدان امیرچماق را مطرح کردند.

● توجه رسانه‌های خارجی به امیرچماق و مشکلات آن

میدان امیرچماق حتی در مقطعی توسط شبکه‌های آن‌سوی آبی به طور مفصل مورد بررسی قرار گرفت و در نهایت همه این مشکلات و مسائل به اینجا ختم شد که تکیه، میدان و حواشی آن ساماندهی شود.

عملیات ساماندهی با مدیریت معاون عمرانی استاندار یزد، میراث فرهنگی و برخی دستگاه‌های دیگر آغاز شد و دانشکده هنر و معماری یزد که برخی از اساتید آن موافق اجرای طرح ساماندهی و برخی دیگر مخالف اجرای آن بودند نیز یک پای شورای مشورتی ساماندهی میدان امیرچماق بود.

ساماندهی از اوایل سال گذشته آغاز شد و تقریباً در زمان سفر رئیس‌جمهور به یزد در ۱۷ اسفندماه به پایان رسید اما ساماندهی این میدان به نحوی بود که باز هم نتوانست نظر دوستداران میراث فرهنگی و کارشناسان امر را جلب کند.

اظهارنظرها در مورد این میدان تاریخی که این روزها دیگر شهری جهانی پیدا کرده، به قدری پیچیده شده که بیشتر به نظر می‌رسد ساماندهی امیرچماق از یک سو با برخی بهانه‌گیری‌ها و از سوی دیگر با برخی اقدامات دست و پا شکسته و مقطعی مواجه شده و در مواردی حتی احساس می‌شود این میدان به عنوان میراث فرهنگی، به مبحثی سیاسی در میان مسئولان استان تبدیل شده است. در جلسات بررسی طرح و تصویب آن، نکاتی مطرح شد و به تصویب رسید که در اجرا عملی نشد و آنچه در انتها به عنوان ساماندهی امیرچماق تحویل داده شد، آن چیزی نبود که مورد نظر اساتید امر بود.

همین امر سبب شده تا حتی اساتید دانشگاه هنر و معماری و

عملی نشد و آنچه در انتها به عنوان ساماندهی امیرچماق تحویل داده شد، آن چیزی نبود که مورد نظر اساتید امر بود.

محمدرضا نیک‌سرشت بیان کرد: یکی از مناره‌های امیرچماق کج شده و با وجود اینکه این موضوع چند سال پیش رسانه‌ای شد، مسئولان نگرانی بابت این موضوع نشان نمی‌دهند.

وی همچنین تصریح کرد: نگهداری از خود بنا فعلاً اصلی‌ترین دغدغه‌ای است که مسئولان باید داشته باشند اما متأسفانه فعلاً تنها به حذف و اضافه‌هایی پرداخته می‌شود که حتی توانسته آنگونه که باید و شاید، به زیبایی بنا کمک کند.

نیک‌سرشت خاطر نشان کرد: گردشگران خارجی که به خوبی ارزش بناهای تاریخی را درک می‌کنند، از این همه شلوغی در اطراف میدان متعجب هستند اما مسئولان ما هنوز متوجه شرایط نامطلوب حاکم بر اطراف بنا نیستند.

● بازارچه امیرچماق در شأن یک مجموعه تاریخی نیست

وی افزود: به عنوان نمونه همین بازارچه میدان امیرچماق در شأن یک مجموعه عظیم تاریخی با شهرت جهانی نیست و لازم است برای آن چاره‌اندیشی شود.

رئیس دانشکده هنر و معماری دانشگاه یزد نیز چندی پیش در مورد طرح اجرا شده در میدان امیرچماق اظهار داشت: بازوهایی که در دو سمت امیرچماق ساخته شد، طرحی جداگانه و مستقل از طرح ساماندهی است که از مشاور طرح خواسته شد و مشاور طرح نیز بر اساس مستندات تاریخی، نظر خود را اعلام کرد.

محمدحسین آیت‌اللهی بیان کرد: مشاور طرح بر اساس مستندات تاریخی که به دست آورده بود، ثابت کرد که هم قسمت اولیه این بازوها که از قبل اجرا شده و هم ادامه آنها که قرار است اکنون به مرحله اجرا درآید، مستندات تاریخی ندارد بنابراین بررسی و کار کارشناسی بیشتر آغاز شد.

وی افزود: به دلیل اینکه میراث فرهنگی بر اساس طرحی که دستی تهیه شده بود، در نظر داشت این بازوها را در دو سمت امیرچماق ادامه دهد، تصمیم بر آن شد که عامل چهارم طرح یعنی پژوهشکده معماری بومی نیز در این زمینه اعلام نظر کند اما متأسفانه این از اظهارنظر این مرجع استفاده نشد.

آیت‌اللهی عنوان کرد: اعتبار دانشکده به مرجع علمی و بدنه علمی آن است که با این اقدام میراث فرهنگی و نادیده گرفتن نظر این مرجع، دانشکده و پژوهشکده زیر سؤال برده شدند.

اجرای طرح ساماندهی امیرچماق در حال حاضر حداقل نتوانسته نظر کارشناسان و اساتید فن را جلب کند و از آنجا که کسبه و مردم نیز از اجرای طرح فعلی ابراز نارضایتی می‌کنند، به نظر می‌رسد مسئولان باید حداقل برای ترافیک این محدوده، فکری اساسی کنند.

اساتید معماری و شهرسازی نیز دیگر تمایلی به صحبت در این موضوع نداشته باشند و به نظر می‌رسد امتناع این اساتید از گفتگو با خبرنگاران بیشتر به دلیل مخالفت با طرحی است که در نهایت در امیرچماق اجرا شد.

یکی از اساتید دانشکده هنر و معماری یزد که خواست نامش فاش نشود، گفت: در جلسات بررسی طرح و تصویب آن، نکاتی مطرح شد و به تصویب رسید که در اجرا عملی نشد و آنچه در انتها به عنوان ساماندهی امیرچماق تحویل داده شد، آن چیزی نبود که مورد نظر اساتید امر بود.

اکنون که طرح ساماندهی امیرچماق اجرا شده به نظر می‌رسد هنوز مشکلات اساسی امیرچماق برطرف نشده است به عنوان نمونه یکی از اصلی‌ترین مسائلی که می‌توانست برای امیرچماق مشکل‌ساز شود، تردد پرشمار خودروها در این مسیر بود اما این مسیر تنها در تعطیلات نوروز بسته بود و با اعتراض کسبه‌ای که بازار آنها به خاطر بسته شدن مسیر کساد شده بود، دوباره بازگشایی شد.

البته از آنجا که برای بستن مسیر، کار کارشناسی انجام نشده بود و بستن این مسیر، ترافیک خیابان امام خمینی (ره) را دو چندان و مردم و کسبه را سرگردان کرده بود، بسته ماندن آن نیز اصولی نبود.

● در طرح جدید امیرچماق تردد خودروها و فعالیت جگرکی‌ها همچنان ادامه دارد

در طرح ساماندهی البته هنوز جگرکی‌ها و عمده‌فروشی‌ها نیز سر جای خود محکم ایستاده‌اند و به نظر نمی‌رسد عزمی برای ساماندهی این واحدها و حداقل مناسب‌سازی منظر آنها وجود داشته باشد.

تنها اتفاقی که در میدان امیرچماق بعد از مدت‌ها کار انجام شد، جداسازی و ادامه دادن دیوارهای تکیه بود که البته این اقدام نیز مورد نقد بسیاری از کارشناسان میراث فرهنگی قرار گرفت و آنها این اقدام را طلحه وارد کردن به اصالت تاریخی و معماری تکیه امیرچماق می‌دانستند.

چند مجسمه‌ای هم که به نحوی نماد تلاش و سختکوشی مردمان یزد برای دستیابی به آب بوده و سوزهای برای عکاسی گردشگران به شمار می‌رفت، برداشته شد و سنگفرش‌های صحن میدان و نحوه گل‌کاری‌های آن تغییر کرد که متأسفانه هیچ‌یک از این تغییرات، نتوانست مشکلات اصلی امیرچماق را حل و فصل کند. در جلسات بررسی طرح و تصویب آن، نکاتی مطرح شد و به تصویب رسید که در اجرا عملی نشد و آنچه در انتها به عنوان ساماندهی امیرچماق تحویل داده شد، آن چیزی نبود که مورد نظر اساتید امر بود.

یکی از کارشناسان میراث فرهنگی اظهار داشت: در جلسات بررسی طرح و تصویب آن، نکاتی مطرح شد و به تصویب رسید که در اجرا

نوشدارو بعد از مرگ سهراب می‌رسد؟

ناگفته‌های مادر سیاهپوش پل‌های تاریخی؛ به فریاد فرزندان کشکان برسید



**مادر سیاهپوش پل‌های تاریخی
لرستان این روزها موی می‌کند و
مویه می‌کند و فریاد می‌زند که به
داد فرزندان کشکان برسید، ۱۰۰ پل
تاریخی که در فهرست جهانی بهانه
معرفی تاریخ ایران هستند.**



زهرآ حسینی

باران آمد، باران سیلاب شد، طاق کشکان فروریخت و مادر پل‌های تاریخی لرستان در سوگ نشست؛ قطرات باران این بار نه طاق کشکان که طاق غفلتمان را روی سرمان آوار کرد، دیار پل‌های تاریخی ایران با ۱۰۰ پل تاریخی قرار است معرف داشته‌های ایران در یونسکو باشد و حالا تازه به خود آمده و برای کشکان سوگواری می‌شویم.

سال‌هاست حکایت ثبت جهانی پل‌های تاریخی لرستان دهان‌به‌دهان نقل می‌شود و هنوز دست یاری اعتباری به مدد این بناهای شگرف نیامده تا پایشان را از فهرست موقت به فهرست دائمی آثار جهانی باز کند و حالا گویا طاق شکسته کشکان می‌تواند بهانه شود تا به مدد دل شکسته «پل شاپوری» و «پل صفوی» بیاییم و برای «گامیشان» و «سی پله» هم مرثیه بخوانیم، مرثیه‌ای که باید پیش از این‌ها خوانده می‌شد.

موضوع فروریختن یکی از طاق‌های پل تاریخی کشکان بر اثر باران‌های شدید اخیر خبری بود که داغ دل ۱۰۰ پل تاریخی لرستان که زیر باران کمبود اعتبارات روزگار می‌گذرانند را تازه کرد.

پل کشکان دارای پایه‌هایی به مساحت بیش از ۲۰۰ متر و همچنین ارتفاع بلندی به اندازه یک ساختمان ۱۲ طبقه است که مساحت پایه‌ها و ارتفاع پل کشکان در هیچ پلی در دنیا وجود ندارد و باین حال همچنان در صف ثبت جهانی به انتظار نشست تا با وضعیت اعتبارات ملی که به پل‌های استان لرستان اختصاص می‌یابد روز به روز فرسوده‌تر شود.

● **عملیات باز زنده سازی طاق کشکان آغاز می‌شود**

و تاریخی می‌شد، افزود: طرح مرمت جامع، مستند نگاری و لیزر اسکن پل کشکان، باز زنده سازی بخش میانی طاق فروریخته، در دستور کار اضطراری قرار گرفته است.

اسدی با اشاره به اینکه فعلاً اعتباراتی که به ما تخصیص داده‌اند خیلی کم است، گفت: تأمین اعتبار از محل اعتبارات ملی بوده و از محل اعتبارات استانی میزان خیلی کمی اختصاص می‌دهند.

وی افزود: پیش از این ۹۰ میلیون تومان اعتبار از محل اعتبارات ملی اختصاص یافته بود که مقداری از آن را هزینه کرده ایم.

● **قول تخصیص اعتبار ۷۰۰ میلیونی برای ۱۰۰ پل تاریخی**

معاون اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان لرستان بایبان اینکه در مجموع ۱۰۰ پل تاریخی شناخته شده در لرستان وجود دارد، تصریح کرد: میزان اعتبارات نسبت به تعدد، پراکندگی و گستردگی پل‌های تاریخی استان قابل ملاحظه نیست.

اسدی با تأکید بر اینکه مکاتبات و گزارش‌هایی را قبلاً بعد از سال جاری و به خصوص در رابطه با سیلاب‌های اخیر برای جذب اعتبار داشته‌ایم، افزود: قول‌هایی مبنی بر تخصیص یکسری اعتبارات داده شده است.

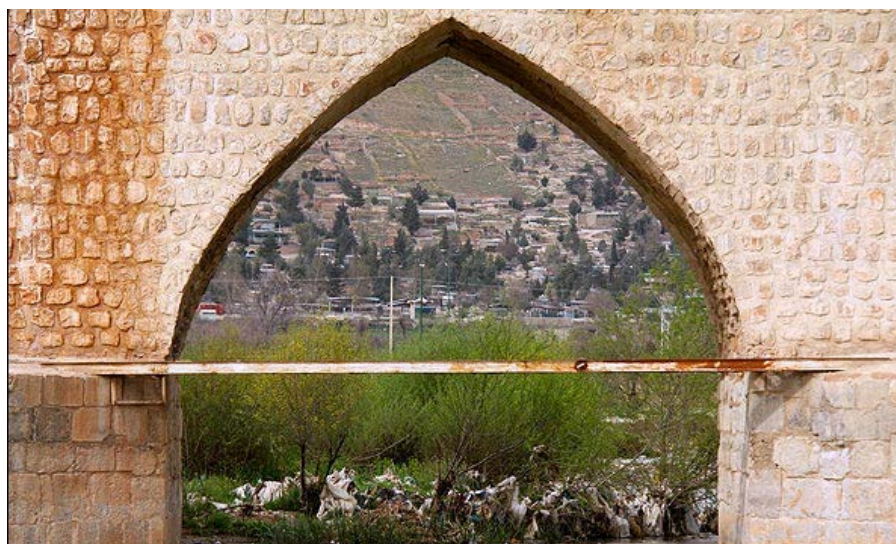
وی با اشاره به اینکه طی مکاتباتی که داشته‌ایم مقرر شده است ۷۰۰ میلیون تومان اعتبار تخصیص داده شود، اظهار داشت: ۷۰۰ میلیون تومان کفاف ۱۰۰ پل تاریخی استان را نمی‌دهد و تقاضای ما برای تخصیص اعتبار بیش از این است.

معاون میراث فرهنگی سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان لرستان بایبان اینکه آسیب‌های متعددی در طول قرن‌ها به این آثار وارد شده و این آثار تاریخی دیگر فرسوده شده‌اند، تصریح کرد: این آثار کهن سال بوده و نیازمند نگهداری‌های مستمر هستند.

اسدی با تأکید بر اینکه آنچه در اولویت کار قرار دارد این است که با هر اعتباری کار مرمت این بناها در راستای حفاظت از بناهای تاریخی انجام می‌شود، افزود: این موضوع در چهار مرحله حفاظت و رفع خطر، استحکام بخشی، مرمت و طرح جامع مرمت در دستور کار قرار می‌گیرد.

● **مجازی داربست‌های پل کشکان**

وی در ادامه با اشاره به مباحث مطرح شده در فضای مجازی در رابطه با فروریختن یکی از طاق‌های کشکان گفت: این موضوع از دو زاویه قابل تأمل است از یک طرف



● پایه های اصلی پل کشکان در معرض خطر است

قدرت الله ترابی نژاد فرماندار دوره چگنی گفت: خیلی وقت است که طاق های زیادی از پل کشکان فروریخته و طاق کوچکی داشت که به علت بارندگی های شدید اخیر فروریخت.

وی بایان اینکه وقتی یک سازه آجری این میزان بارندگی را ببیند سنگین می شود، تصریح کرد: طاق فروریخته شده خیلی بزرگ نیست و می توان آن را بازسازی کرد. فرماندار دوره چگنی در رابطه با وجود داربست برای حفاظت از پل ادامه داد: این پل قبلاً داربست هایی داشته است اما در زمان مدیریت مدیر سابق سازمان میراث فرهنگی استان داربست ها را باز کرده اند.

ترابی نژاد یادآور شد: به عنوان یک نیروی فنی اگر داربست ها را شخصاً می دیدم می توانستم نظر بدهم که آیا داربست ها می توانست پل را نگه دارد و از فروریختن طاق جلوگیری کند یا نه.

وی با تأکید بر اینکه پیگیری های زیادی برای جبران خسارت و بازسازی پل داشته ایم، گفت: باید برای مرمت این پل اساسی کار کنیم چون پایه های اصلی پل نیز در معرض خطر است.

فرماندار دوره چگنی بایان اینکه اگر پل امسال ترمیم نشود ممکن است در مواقع بارندگی دوباره لطمه ببیند، تصریح کرد: سازمان میراث فرهنگی کشور باید توجه ویژه ای به این موضوع داشته باشد و اعتبار ملی برای آن در نظر بگیرد تا حداقل پایه های اصلی این پل امسال ترمیم شود.

● چشم انتظاری ۱۰۰ پل تاریخی

بنابراین گزارش لرستان با موقعیت استراتژیک خود همواره در طول تاریخ به عنوان یکی از مهم ترین گذرگاه های شمال به جنوب کشور مطرح بوده به طوری که این استان در دوره مادها، هخامنشی، ساسانی و اسلامی در مسیر هگمتانه - شوش در موقعیت ویژه ای قرار داشته و ۱۰۰ پل تاریخی از این دوره ها برای کشور به میراث مانده و نیازمند حفاظت و حراست هستند.

سال هاست که موضوع مرمت و بازسازی این پل های تاریخی و ثبت جهانی آن ها مطرح است اما همچنان اتفاق قابل تأملی در این رابطه رخ نداده و پل های تاریخی لرستان در گذر سالها فرسوده می شوند تا هر روز یکی از این ثروت های تاریخی و فرهنگی با ریزش و آسیب مواجه شود.

به هر روی با توجه به نظر کارشناسان موضوع مرمت و بازسازی پل کشکان و دیگر پل های تاریخی لرستان طی امسال امری ضروری است و باید اعتبارات لازم برای حفظ این میراث فرهنگی عظیم تأمین شود تا بار دیگر شاهد این گونه اتفاقات تلخ برای هویت تاریخی کشور نباشیم.

معاون میراث فرهنگی اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان لرستان با اشاره به ثبت موقت جهانی پل کشکان اظهار داشت: اگر تا پایان سال ۲۰۱۶ شش پل برجسته استان که کشکان نیز در بین این آثار است ثبت جهانی نشوند ممکن است از ثبت خارج شوند.

اسدی بایان اینکه اخیراً طی مکاتباتی که داشته ایم از ما خواسته اند ویژگی های شاخص پل های استان، قلعه فلک الافلاک و دره خرم آباد را ارسال کنیم، تصریح کرد: موارد خواسته شده را ارسال کرده ایم و اکنون باید هر چه سریع تر کمبود و نقص های این آثار رفع شده تا ثبت جهانی شوند.

وجود داربست ها فشار مضاعف به پل وارد می کرد

عطا حسن پور باستان شناس و کارشناس میراث فرهنگی با اشاره به اینکه داربست های پل کشکان دهه ۸۰ به منظور اینکه داربستی برای استحکام بخشی و مرمت باشند نصب شده بودند، اظهار داشت: ولی متأسفانه از آن سال تا به امروز هیچ گونه مرمتی روی این پل انجام نشده است.

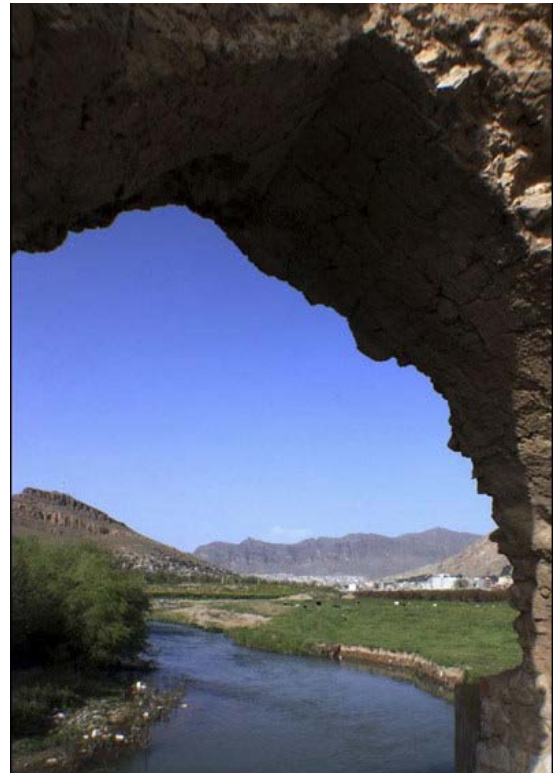
وی بایان اینکه تا سال ۹۳ داربست های پل وجود داشتند، تصریح کرد: به مرور زمان و با جدا شدن بخشی از داربست ها، نوک داربست ها به رأس تیغه طاق متصل و فاصله

آن ها با زمین نیم متر بود و باری بر نمی داشتند، همچنین از کناره های طاق داربست ها را چفت و بست کرده بودند که این خود باعث وارد شدن فشار مضاعف به طاق می شود. حسن پور یادآور شد: داربست ها مانند گهواره وزن و فشار زیادی به طاق وارد می کردند و نه تنها باری بر نمی داشتند بلکه بار اضافه بودند.

وی با اشاره به اینکه برخی برای اهداف خاص موضوع داربست پل کشکان را مطرح می کنند، گفت: سیل تا پا طاق آمده بود و یک پایه پل کل کن شده و یک شانه خالی شده است و بنابراین هر طوری شده طاق فرو می ریخت.

حسن پور با تأکید بر اینکه حتی اگر بخواهیم پل را مرمت کنیم باید این طاق فرو می ریخت چون قابل نگهداری نبود، افزود: آسیب سیل به گونه ای بود که به سدها و پل های نوساز هم خسارت وارد کرده بود.

وی با بیان اینکه واقعاً برای طاق فروریخته شده کشکان به عنوان یک باستان شناس ناراحت هستم ادامه داد: تمام پل های لرستان در قالب یک پرونده برای ثبت جهانی هستند، و طی یک ماه آینده کار مرمت پل کشکان شروع می شود.



شاید بعضی حرف های مطرح شده در فضای مجازی بتواند آثار تاریخی را تحت حمایت قرار بدهد، و از طرف دیگر اطلاعاتی که افراد در فضای مجازی می دهند ممکن است کارشناسی نباشند.

اسدی با اشاره به داربست های متصل شده به پل کشکان و مباحث مطرح شده پیرامون آنکه برداشته شدن داربست ها موجب آسیب پذیری پل در سیلاب اخیر شده است، ادامه داد: این را نمی شود ۱۰۰ درصد پذیرفت که اگر داربست ها وجود داشتند می توانستند از پل حفاظت کنند.

وی با بیان اینکه گاهی برخی افراد از این داربست ها به عنوان نردبان استفاده کرده و از طاق ها جدا شده بودند، افزود: همین عامل انسانی یک بار اضافی را بر پل وارد می کنند.

اسدی با بیان اینکه بخش هایی از این داربست ها از طاق پل جدا شده بود، ادامه داد: عملاً داربست های موجود کارکردش را از دست داده و این امر خود یک آسیب ثانویه را به وجود آورده بود.

● اما و اگر های ثبت دائمی پل های لرستان

وی با اشاره به اینکه طاق فروریخته شده پل کشکان پیش از این یک لنگه اش شکسته شده بود ولی به مرور زمان بین این پایه ها به تعادل رسیده بود، گفت: یک روز قبل از اینکه این تخریب صورت بگیرد در محل پل کشکان بودیم و تعداد زیادی عکس برداری از این دهانه صورت گرفت و مشکل خاصی نداشت و احتمالات زیادی در زمینه تخریب آن وجود دارد.

اسدی بایان اینکه هر عنصری از یک سازه تاریخی نمی تواند تا ابد حفاظت شود، تصریح کرد: خوشبختانه اطلاعات کاملی از پل کشکان داریم و طرح جامع آن را سال ۸۲ تهیه کرده ایم.

وی با تأکید بر اینکه سال ۸۸ اسکن لیزرهای این پل انجام شده است، افزود: باید این پل بر اساس اطلاعات موجود جمع آوری و بازسازی سبکی و تاریخی شود که در این رابطه از مصالح خود بنا می توان استفاده کرد و فقط ملات ها تغییر می کنند.



■ هر زمان صحبت از کار سخت و زیان آور می شود هر کس شغل خود را سختتر از سایرین می داند، اما مطابق قانون، کار در معدن جزو مشاغل سخت و زیان آور تلقی می شود. کاری که در آن نه از دستمزد خوب خبری هست و نه امنیت شغلی و رفاه مناسب و اگر مانند معدنچیان گلستانی معوق شدن ۰۱ ماه حقوق را به آن اضافه کنید نمی دانم چه انگیزه های به جز اجبار برای به دست آوردن لقمه ای نان حال و بیکار نشدن باقی می ماند.

■ اصلاتی که به نام استانهای دیگر زده می شود حکایت گمنامی فرش لری است، فرشی که بدون نقشه و حامی بهار دیروزش به خزان نشسته و حالا دلالتان هم سود قالیبافان را به دار کشیده اند. روایت هنرمندی زنان لر بر تاروپود قالی، حکایت قدمت فر شبافی در این دیار است، هنری که باوجود سابقه کهن همچنان برای احیا چشم به تهیه نقشه برای آن دوخته تا شاید بار دیگر در پهنه لرستان شاهد بافت فرشهایی متناسب با ویژگی های بومی این منطقه باشیم.

■ تجارت لوازم آرایشی و بهداشتی با برندهای نامعتبر و تقلبی، بیشترین حجم از کالاهای قاچاق در گیلان را به خود اختصاص داده است این روزها، لوازم آرایشی و بهداشتی بخش اعظمی از هزینه های دختران و پسران جوان را به خود اختصاص داده و به نوعی برای برخی از جوانان به عنوان یکی از اقلام پر مصرف و ضروری سبد مصرفی ماهانه شان تلقی می شود.

■ دست های ترک خورده و خرمای پوست ترکانده حکایت دو حال نخل داران و نخل های این دیار است، ترک های تلخی که شیرینی خرما هم برایشان مرهم نمی شود. پشت به نخلی می زند که وسط نخلستان، های وهوی باد برگهایش را تکان می دهد و سایه اش را می لرزاند، مانند دل نخل داری که از همین حالا برای فصل برداشت می لرزد و نگران است محصولش کفاف رنج و زینش را ندهند.

اقتصاد ایران



رشد روز افزون واگذاری زمین‌های کشاورزی گیلان به افراد غیر بومی برای ویلاسازی و کم رغبتی کشاورزان به ادامه فعالیت به یکی از چالش‌های جدی در این استان تبدیل شده است.



حسین شمس نصر تی



مریم قاضی زاده

کشاورزی و ساخت‌وساز چقدر سود دارد؟

«ویلا» به جای «برنج» و «چای» سبز می‌شود/انتشار جدول درآمد سالانه



واگذاری زمین‌های کشاورزی گیلان با هدف ویلاسازی در حالی رشد روز افزون خود را ادامه می‌دهد که بیش از ۴۰ درصد از مساحت ۱۴ هزار و ۴۴۰ کیلومتری استان را اراضی کشاورزی تشکیل داده و از شالیزارها، مزارع چای، باغات میوه و... محصولات نظیر برنج، چای، زیتون، بادام زمینی، فندق و به تازگی کیوی برداشت می‌شود.

البته موضوع واگذاری زمین‌های کشاورزی و تبدیل آن‌ها به ویلا به دلیل به‌صرفه نبودن کشاورزی، نبود حمایت از سوی دستگاه‌های متولی و چرخه معیوب صادرات تنها مبتلا به استان‌های شمالی کشور نیست و در بسیاری از حاشیه کلان‌شهرها این اتفاق در حال شکل‌گیری است و در حال تبدیل به یک بحران ملی است.

خاک مرغوب و بارش‌های مناسب سبب شده تا استان‌های شمالی خصوصاً گیلان، ظرفیت بالایی در حوزه کشاورزی داشته و در برخی اقلام تولیدی، نظیر چای، زیتون و بادام زمینی رتبه نخست تولید و در تولید برنج رتبه دوم کشوری را به خود اختصاص دهد و تبدیل این اراضی به ویلا تلخ‌ترین اتفاقی است که برای عروس سبز ایران در حال رقم خوردن است.

در چنین شرایطی واگذاری زمین‌های کشاورزی به افراد غیر بومی و تغییر کاربری آنها در استان‌هایی نظیر تهران، اصفهان، فارس، خوزستان و به ویژه در گیلان برای ویلاسازی، شرایطی را فراهم آورده تا نگرانی از کاهش کشت و کار و افول صنعت کشاورزی در این استان به دغدغه‌ای جدی تبدیل شود.

● ۵۰ هزار سال زمان برای به وجود آمدن خاک حاصلخیز

دغدغه جدی تر آنکه، ویلاسازی‌های انبوه در استان سبب از بین رفتن زمین‌هایی می‌شود که به گفته یکی از اعضای هیأت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی، برای به وجود آمدن آن زمان زیادی لازم است. «سید محی الدین گوشه» در این باره می‌گوید: برای تشکیل خاکی به ضخامت تقریبی ۲۵ سانتی متر، حدود ۵۰۰ سال زمان لازم است.

وی می‌افزاید: از طرفی، خاک حاصلخیز به خاکی گفته می‌شود که در ۲۵ سانتی متر فوقانی زمین قرار گرفته و اغلب فرایندهای تولید شامل تغذیه، تهویه و موجودات زنده خاک در این ارتفاع انجام می‌شود.

سید محی الدین گوشه تصریح می‌کند: با یک حساب سرانگشتی می‌توان نتیجه گرفت که برای به وجود آمدن یک خاک حاصلخیز، زمانی معادل پنج هزار سال زمان لازم است.

عضو هیأت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خاطر نشان می‌کند: اغلب زمین‌های استان از حاصلخیزترین خاک‌ها برای تولید چای و برنج محسوب می‌شوند چرا که باران‌های زیاد و مداوم در گیلان سبب پایین آمدن اسیدیته خاک شده و مکان مناسبی برای رشد بوته‌های چای و ساقه‌های برنج هستند.

● ویلاهایی که به جای برنج و چای می‌رویند

دو کیلومتری شهرستان آستانه اشرفیه واقع در شرق استان گیلان، چسبیده به رودخانه «حشمت رود» روستای «بالالات» سرسبزترین روستای شهرستان -جا خوش

مورد نیاز است که هر کارگر بین ۵۰ تا ۶۰ هزار تومان به صورت روزانه دستمزد می‌گیرد و این کار یک تا دو روز زمان می‌برد.

وی خاطر نشان می‌کند: هزینه‌های یاد شده صرفاً مربوط به هزینه‌های اصلی زمین شده و مواردی مثل تهیه گازوئیل برای تیلر، وعده‌های غذایی کارگران، خرید بذر و وجین برنج هزینه‌های مربوط به خود را دارد.

این شالیکار گیلانی تصریح می‌کند: در صورتی که برنج دچار آفت نشود، محصول خوب بدهد و تحت تأثیر واردات برنج قرار نگرفته و با قیمت خوب فروش برود، در نهایت سود خالصی که از ۲۵ هکتار شالیزار برای یک کشاورز می‌ماند، سالانه چیزی بین ۱۴ تا ۱۶ میلیون تومان است.

منصوری یادآور می‌شود: در این شرایط که در آمد ماهیانه یک کشاورز چیزی حدود یک میلیون و ۳۰۰-۴۰۰ هزار تومان می‌شود، خیلی از کشاورزان ترجیح می‌دهند زمین‌های شالیزاری خود را بفروشند و با پول آن در تجارت سرمایه‌گذاری کرده یا در بانک بگذارند و سود ماهیانه بگیرند.

نه تنها کاشت برنج که چای‌کاری نیز در گیلان حال و روز خوبی نداشته و مورد حمایت قرار نگرفتن، قیمت پایین خرید محصول و مشکلاتی از این دست سبب شده تا اغلب چای‌کاران به دنبال ممر درآمدی به جز کشاورزی باشند.

● چایکاری؛ شغلی با درآمد ماهی کمتر از یک میلیون تومان

از لاهیجان که به سمت لنگرود می‌روی، روستایی به نام «سوستان» پوشیده از مزارع چای خودنمایی می‌کند.

جاده فرعی دسترسی به روستا پر است از کارخانه‌ها و مزارع چای که این روزها به واسطه آغاز فصل برداشت چای، پر از شور و شوق زندگی هستند.

صدای «چق چق» قیچی‌های چای‌بری و عطر برگ‌های سبز چای که در کارخانه‌ها در حال خشک شدن

کرده و بیشتر ساکنان این روستا اگر رمقی برای ادامه کار داشته باشند، به کشاورزی مشغول هستند.

وارد روستا که می‌شوی شالیزارهای به هم چسبیده برنج که این روزها بهترین زمان برای کشت و کار را سپری می‌کنند، شاهد حضور شالیکاران زحمت کشی هستند که نه شوق تولید بلکه اجبار زندگی وادار به ادامه فعالیتشان کرده است.

یکی از شالیکاران گیلانی درباره فرآیند تولید برنج توضیح می‌دهد: تولید برنج یکی از سخت‌ترین انواع کشت و کار است که اغلب مردم گیلان به آن می‌پردازند.

تیمور منصوری ادامه می‌دهد: از آماده کردن زمین برای خزانگی برنج تا مرز بندی و مبارزه با علف‌های هرز، نشای برنج، نگهداری و داشت و برداشت این محصول، زمان زیادی صرف می‌شود و افراد مختلفی در این فرآیند درگیر هستند.

وی می‌افزاید: هر کدام از این مراحل نیز سختی‌های خود را دارد و هزینه‌های مخصوص به خود.

منصوری درباره مخارج شالیکاری می‌گوید: مخارج یک زمین مثلاً ۲۵ هکتاری شامل موارد زیر است. شخم زدن با تیلر بیچار کاری: هر هکتار ۷۰۰ هزار تومان که شامل سه مرحله شخم زدن است.

مرزبندی: دستمزد روزانه ۸۰ هزار تومان برای هر کارگر که برای مساحت یاد شده دو تا سه کارگر با هفت تا هشت روز فعالیت کفایت می‌کند.

مسطح کردن زمین برای کشت: هر هکتار ۳۵۰ تا ۴۰۰ هزار تومان هزینه دارد.

کوددهی و علف‌کشی: پرای هر هکتار ۴۰۰ کیلوگرم کود و شش لیتر داروی علف‌کش لازم است که هر کیلو کود ۱۲۵۰ تومان و هر لیتر داروی علف‌کش لیتری ۱۵ هزار تومان محاسبه می‌شود.

نشاکاری: برای نشاکاری در هر هکتار ۱۰ تا ۱۱ کارگر

وی با اشاره به فروش زمین‌های کشاورزی شالیکاری و باغ چای توضیح می‌دهد: زمین‌های کشاورزی با توجه به موقعیت جغرافیایی و میزان گردشگر پذیر بودن منطقه قیمت‌های متفاوتی دارد همچنین قیمت زمین در شرق، غرب، شمال و جنوب استان نیز با هم فرق می‌کند اما به‌طور متوسط باغ‌های چای در مناطقی که دارای گاز هستند، از متری ۹۰ هزار تومان تا ۱۵۰ هزار تومان معامله می‌شود البته در برخی موارد داد و ستد با قیمت‌های بالاتر یا پائین‌تر نیز صورت می‌گیرد که امری توافقی بین خریدار و فروشنده است.

اکبری درباره زمین‌های شالیزاری نیز می‌گوید: زمین‌های کشاورزی به خاطر مسطح بودن و شرایط متفاوتی که دارند، از قیمت کمتری نسبت به باغ چای برخوردار هستند اما باز هم بر اساس توافق دو طرف خرید و فروش شده ولی معمولاً با قیمتی بین ۷۰ تا ۱۳۰ هزار تومان معامله می‌شوند.

وی تصریح می‌کند: اگر کشاورزی زمین خود را به قطعات کوچکتر تقسیم کرده و با حداقل قیمت به فروش برساند، در بدترین حالت می‌تواند از سود سپرده گذاری دست کم ماهانه دو تا سه میلیون تومان درآمد داشته باشد.



هزینه‌های یاد شده، چیزی که برای چایکار باقی می‌ماند، سالانه بین ۱۰ تا ۱۲ میلیون تومان است.

صدیق نژاد یاد آور می‌شود: این در حالی است که باغ‌های چای در همین روستا به قیمت حداقل متری ۹۰ هزار تومان فروش می‌رود و سودی که از این طریق عاید فروشنده زمین می‌شود، قابل مقایسه با درآمد کشاورزی نیست.

این چایکار گیلانی اظهار می‌کند: کشاورزان خیلی قانع هستند و با کمترین حمایت، بیشترین انگیزه را پیدا می‌کند اما گاهی فکر می‌کنم شاید اصلاً قرار است حمایتی وجود نداشته باشد که در نهایت جای زمین‌های مرغوب کشاورزی را ویلاها بگیرند.

● سود ماهانه ۲ تا ۳ میلیون تومان از فروش زمین‌های کشاورزی

در این شرایط، مشکلات معیشتی، استقبال افراد غیر بومی برای خرید اراضی کشاورزی در گیلان و اقدام به ویلاسازی در این زمین‌ها و درآمد خوب حاصل از فروش زمین و سپرده گذاری در بانک‌ها باعث شده تا در بیشتر مناطق استان با پلاکاردهایی مبنی بر فروش زمین‌های کشاورزی مواجه شویم.

یکی از بنگاه داران منطقه سقاکسار درباره قیمت زمین در نقاط مختلف استان می‌گوید: زمین در گیلان بسته به سلیقه خریدار و همجواری زمین با کوه، جنگل، دریا یا جلگه، قیمت‌های متفاوت دارد.

«محسن اکبری» ادامه می‌دهد: قیمت زمین در مناطق نزدیک به دریا و جنگل عموماً بیشتر است و بسته به نوع سند که قطعی یا نسقی باشد، نوسان چشمگیری را شامل می‌شود.

است، انرژی وصف ناپذیری به رهگذران می‌بخشد غافل از اینکه تولیدکنندگان این محصول با چه مشکلاتی دست و پنجه نرم می‌کنند.

«محمود صدیق نژاد» یکی از جوانان چای کار سوسان است که درباره وضعیت چای کاری می‌گوید: یک زمین چای مخارج زیادی برای زنده ماندن و محصول دادن دارد. وی می‌افزاید: عمده مخارج چایکاری مربوط به خرید کود، هرس کردن، چیدن چای، حمل و نقل به کارخانه، هزینه‌های کارگری و ابزار چای چینی است.

این چایکار جوان درباره ریز مخارج یاد شده تصریح می‌کند: هر هکتار باغ چای بین ۲۵ تا ۳۰ کیسه کود لازم دارد که هر کیسه کود به قیمت ۳۶ هزار تومان عرضه می‌شود.

هرس: هر هزار متر، ۲۵۰ هزار تومان (یک هکتار زمین معادل دو میلیون و ۵۰۰ هزار تومان هزینه هرس دارد) چای چینی: هر کارگر برای چیدن هر کیلو چای در طول روز ۵۰۰ تومان دستمزد می‌گیرد.

هزینه حمل و نقل: بسته به فاصله باغ چای تا کارخانه و میزان محصول برداشت شده، بین یک میلیون تا یک میلیون و ۲۰۰ هزار تومان هزینه حمل و نقل محاسبه می‌شود.

ابزار چای چینی: شامل زنبیل، قیچی چای بری و پرده بین ۲۰۰ تا ۳۰۰ هزار تومان هزینه دارد.

صدیق نژاد ادامه می‌دهد: تمام این مخارج در حالی است که هر کیلو برگ سبز درجه یک دو هزار و ۱۸۰ تومان و برگ سبز درجه ۲، دو هزار و ۱۲۰ تومان خریداری می‌شود. وی خاطر نشان می‌کند: با یک محاسبه سرانگشتی می‌شود فهمید که به طور متوسط بسته به میزان محصول و مرغوبیت آن، از هر ۱۵ هکتار باغ چای در حدود ۱۰ تن محصول برداشت می‌شود که با قیمت یاد شده، نزدیک به ۱۷ میلیون درآمد سالانه یک چایکار است و با کسر



با نگاهی به اعداد و ارقام ارائه شده می‌توان به این حقیقت تلخ پی برد که وضعیت معیشتی کشاورزان گیلان و مورد حمایت قرار نگرفتن صنعتی که حیات اقتصاد کشور به آن وابسته است، در این استان سبب شده تا سبزی زمین‌های حاصلخیز گیلان که به گفته دکتر گوشه زمانی بیش از پنج هزار سال برای تولید مجدد خاک آن زمان لازم است، در میان سرخی اسکناس‌هایی که دست به دست می‌شوند رنگ باخته و به جای بوته‌های عطرآگین چای و ساقه‌های رقصان برنج، ویلاها در اراضی کشاورزی استان قد بکشند.

چند نکته:

۱- این ارقام با فرض فروش زمین به صورت یکجا و با حداقل قیمت، محاسبه شده در حالیکه معمولاً این زمین‌ها در قطعات کوچکتر و با قیمت‌های متفاوت تری به فروش می‌رسند.

۲- قیمت زمین در مناطق مختلف گیلان متغیر بوده و با توجه به میزان گردشگر پذیر بودن منطقه و دسترسی آن به مناطقی مانند کوه، دریا، جنگل و همچنین نوع سند (نسقی یا قطعی) ارزش گذاری می‌شوند.

۳- در این گزارش نرخ سود سپرده گذاری ۱۶ درصد محاسبه شده است.

چای	برنج	
از هر ۱.۵ هکتار ۱۰ تا ۱۲ میلیون تومان سود خالص	از هر ۲.۵ هکتار ۱۴ تا ۱۶ میلیون تومان سود خالص	درآمد سالانه از کشاورزی
متری ۹۰ تا ۱۵۰ هزار تومان	متری ۷۰ تا ۱۳۰ هزار تومان	قیمت زمین
با احتساب ۱.۵ هکتار و حداقل سود سپرده گذاری: ۲۱ میلیون و ۶۰۰ هزار تومان ماهانه	با احتساب ۲.۵ هکتار و حداقل سود سپرده گذاری: ۲۸ میلیون تومان ماهانه	درآمد سالانه از فروش زمین کشاورزی و سپرده گذاری در بانک

۳۰۰ روز کار بدون مزد در معادن گلستان / ۲۴ معدنچی در فهرست اخراج

۳۰۰ روز کار بدون مزد در معادن شرق گلستان تعداد کارگران یک معدن را از حدود ۵۰۰ نفر به ۴۰۰ کارگر رساند و هم‌اکنون نیز شنیده می‌شود ۲۴ کارگر در لیست اخراج قرار دارند.



زهره ایهامی

هر زمان صحبت از کار سخت و زیان‌آور می‌شود هر کس شغل خود را سخت‌تر از سایرین می‌داند، اما مطابق قانون، کار در معدن جزو مشاغل سخت و زیان‌آور تلقی می‌شود. کاری که در آن نه از دستمزد خوب خبری هست و نه امنیت شغلی و رفاه مناسب و اگر مانند معدنچیان گلستانی معوق شدن ۱۰ ماه حقوق را به آن اضافه کنید نمی‌دانم چه انگیزه‌ای به‌جز اجبار برای به دست آوردن لقمه‌ای نان حلال و بیکار نشدن باقی می‌ماند.

صبح آخرین چهارشنبه دی‌ماه بود که تعدادی از کارگران معادن شرق گلستان و خانواده‌هایشان نه به نشانه اعتراض به‌سختی کارشان بلکه به دلیل معوق شدن حقوق و مزایای سنواتی و سه ماه رد نشدن لیست بیمه در مقابل فرمانداری رامیان و آزادشهر تجمع کردند. تحصن و تجمعی که باهدف حل مشکل شکل گرفت و تا حدود یک ماه نه‌تنها از وسعت این حلقه کاسته نشد بلکه روزبه‌روز دایره آن گسترده‌تر شد. اکنون که از آغاز این اعتراضات کارگری، سه ماه می‌گذرد امید می‌رفت حداقل با وعده‌های اعلام شده مسئولان بخشی از

مشکلات برطرف شده باشد. جواد صادقلو فرماندار رامیان در همان مقطع اعلام کرد که مقرر شده اداره تامین اجتماعی شهرستان، پیگیر مطالبات بدهی گذشته بیمه کارگران معدن نباشد و تمامی دفترچه‌های بیمه تامین اجتماعی کارگران معدن تمدید شود و تعویض دفترچه‌ها منوط به پرداخت هفت درصد جاری بیمه کارگران شود. او معادن شهرستان را هم موظف کرده بود حقوق جاری معدنچیان را تا پایان سال پرداخت کنند.

هیچ‌کس پاسخگوی کارگران نیست

حال به سراغ یکی از کارگران معادن شرق گلستان که جزو نخستین تحصن‌کنندگان در مقابل فرمانداری آزادشهر بود رفتیم تا از آخرین وضعیت این معدنچیان آگاه شویم. او که به گفته خودش از افرادی است که نامش در لیست اخراجی هاست، از بیان فامیل خود خودداری کرد، و گفت: طبق قانون کار کارگران مشاغل سخت باید از حقوق و مزایای بیشتری نسبت به سایر کارگران برخوردار باشند، قانونی که در مورد کارگران معادن گلستان صدق نمی‌کند.

علی‌ادامه داد: مطابق ماده ۵۲ قانون کار این کارگران نباید بیشتر از ۶ ساعت در روز و ۳۶ ساعت در هفته کار کنند درحالی‌که هم‌اکنون روزانه بیش از ۱۵ ساعت کار می‌کنیم و حقوق و مزایای ما پرداخت نمی‌شود. وی به نبود امکانات رفاهی و بهداشتی در معادن گلستان اشاره و اضافه کرد: نبود مباحث ایمنی در کارگاه‌های معدن به‌گونه‌ای است که احتمال بروز حوادث ناشی از کار و حتی مرگ بسیار زیاد است. این کارگر که بیش از ۲۰ سال سابقه کار در معادن شرق

استان دارد، تصریح کرد: در کنار مشکلات و معضلات موجود کار، بیشتر از ۱۰ ماه است که حقوق و مزایای سنوات خدمت را دریافت نکرده‌ایم و حق بیمه سه ماه گذشته ما نیز پرداخت نشده است. وی بایبان اینکه هیچ‌کس پاسخگوی کارگران معادن گلستان نیست، خاطر نشان کرد: بارها حدود ۴۰۰ کارگر و به همراه خانواده‌هایمان در مقابل فرمانداری رامیان و آزادشهر تحصن کرده‌ایم، اما هیچ‌گوش شنوایی برای شنیدن مشکلات ما وجود ندارد.

او از تحصن‌های پی‌در پی کارگران مقابل استانداری گلستان و فرمانداری‌های رامیان و آزادشهر خبرداد و اظهار کرد: مقرر شد ۶ ماه حقوق معوق سال ۹۴ و بخشی از سنوات سال ۹۳ پرداخت شود اما تنها بخشی کمی از موقوفات پرداخت شد و همچنان ۱۰ ماه حقوق و سنوات طلبکار هستیم.

علی‌ادامه داد: هم‌اکنون نیز پس از گذشت ۱۷ روز از سال جاری هنوز کار آغاز نشده است و در دیدار روز گذشته نمایندگان کارگران، مدیران معادن بر اخراج ۲۴ کارگر که در اعتصاب‌ها حضور داشتند تأکید دارند.

وی تصریح کرد: مشکلات مالی، حقوق و مزایای معوق و دیگر مشکلات موجود تعداد کارگران را از حدود ۵۰۰ نفر به ۲۰۵ نفر رسانده که از این تعداد تنها ۴۸ نفر بازنشسته شده‌اند و تعدادی از آن‌ها همچنان دچار مشکلات برای دریافت حقوق بازنشستگی هستند.

وی با اشاره به اینکه هیچ‌یک از مدیران معدن پاسخگوی کارگران نیستند، خاطر نشان کرد: متأسفانه مدیران حتی حاضر به دیدار با کارگران و شنیدن صحبت‌های ما نیستند.



● هیچ کارگری از معادن اخراج نمی‌شود

به خواسته معاون استاندار گلستان سراغ رئیس صنعت، معدن و تجارت استان گلستان رفتم تا درباره مشکلات معدن کاران شهرستان آزادشهر و رامیان و پرداخت نشدن چند ماه از حقوق این کارگران پرس و جو کنیم. حسینقلی قوانلو از بررسی مشکلات این کارگران در کارگروه اشتغال خبر داد و اظهار کرد: مقرر شد از طریق تسهیلات یک و نیم میلیارد تومانی، ۲۵ ماه از حقوق معوق کارگران معدن پرداخت شود. همچنین مقرر شد حدود ۲۵ ماه از حقوق معوق کارگران معدن شرق از محل تولید زغال پرداخت شود.

قوانلو در شرایطی که کارگران از مشکلات فراوان در معدن گلگه داشتند گفت که از حدود سه ماه قبل تاکنون مشکلات حل شده و بخش اعظم معوقه ها پرداخت شده است.

وی تصریح کرد: در گذشته دولت در این راستا کمک‌هایی انجام می‌داد اما اکنون این معادن خصوصی شده و دولت نمی‌تواند کمک چندانی داشته باشد. این مشکلات در بیشتر معادن زغال سنگ کشور وجود دارد و پائین آمدن قیمت جهانی زغال سنگ و افزایش هزینه‌های تولید آن در ایران از مهم‌ترین علت‌های مشکلات معدن در داخل کشور است.

مشکلات معدن کاران گلستان و پرداخت نشدن حقوق آن‌ها به علت مشکلات ذوب‌آهن اصفهان است و مسئولان پیگیر رفع این مشکلات هستند.

وی اضافه کرد: مشکلات معدن کاران گلستان و پرداخت نشدن حقوق آن‌ها به علت مشکلات ذوب‌آهن اصفهان است و مسئولان پیگیر رفع این مشکلات هستند.

وی اظهار کرد: ۹۹ درصد تولیدات این معادن را ذوب‌آهن اصفهان خریداری می‌کند اما همین مشکلات و رکود ایجاد شده در صنعت ساختمان سبب شده که کارخانه ذوب‌آهن در تأمین اعتبار با مشکل مواجه شود.

به گفته قوانلو به دلیل داشتن چک‌های برگشتی و بدهی سنگین به تأمین اجتماعی و دارایی پروسه دریافت تسهیلات کمی طول کشید و با پیگیری‌ها و رایزنی‌های انجام شده این تسهیلات پرداخت و حقوق معوق کارگران واریز شد.

وی همچنین اظهار کرد: تمام کارگران معدن شرق استان حقوق معوق ۱۰ ماهه ندارند بلکه به‌طور میانگین ۳ تا ۴ ماه حقوق دریافت نکرده‌اند.

رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان گلستان بایان اینکه با این تسهیلات تنها حدود ۳ ماه از حقوق معوق کارگران باقی می‌ماند، گفت: این کارگران باید تحمل داشته و صبر کنند تا کارخانه ذوب‌آهن توانایی پرداخت داشته باشد و معادن هم بتوانند حقوق کارگران را پرداخت کنند.

قوانلو با تأکید بر اینکه تاکنون هیچ کارگری در ماه‌های گذشته از معادن استان اخراج نشده است، خاطرنشان کرد: اما حدود ۴۰ نفر در آستانه بازنشستگی هستند که به دلیل مشکلات مالی و بدهی حدود ۴۰۰ میلیون تومانی به تأمین اجتماعی، مباحث اداری و حقوقی آن‌ها انجام نشده است.

وعده‌های مسئولان درباره پرداخت حقوق کارگران و اخراج نشدن آن‌ها در شرایطی است که تعدادی از کارگران بدون کار و کابوس اخراج شب خود را صبح می‌کنند و همچنان معدنچیان حقوق و مزایای فعالیت‌های طاقت فرسای خود را دریافت نکرده‌اند.

تأمین مایحتاج ضروری زندگی خود نیز نیستند. وی اظهار کرد: هنگامی که مسئولان شرکت به بندهای ۱۱ گانه تعهدات خود و حتی مواردی چون پرداخت حقوق و بیمه تکمیلی کارگران همیشه در معرض خطر معادن عمل نمی‌کنند، ما مجبوریم به فرماندار، استاندار، نماینده مردم در مجلس و دیگر مسئولان برای نظارت و احقاق حقوق خود مراجعه کنیم.

وی ادامه داد: آیا مفهوم اجرای اصل ۴۴ و خصوصی‌سازی این بوده که پول‌های واریزی و درآمدهای شرکت صرف پرداخت بدهی و امور نامعلوم شود و حقوق کارگران ماه‌ها پرداخت نشود یا کارگران ما امروز حتی مواد لازم برای ادامه استخراج را در اختیار نداشته باشند.

● نماینده مردم آزادشهر و رامیان پاسخگو نبود

کارگران از حقوق معوق و نبود امکانات رفاهی شغلشان گفتند و از وعده‌هایی که تاکنون محقق نشده است، برای شنیدن پیگیری‌ها و پاسخ رضا صابری، نماینده مردم آزادشهر و رامیان در مجلس شورای اسلامی چندین بار با وی تماس گرفت و تلاش‌ها در نهایت تا دقایق



پایانی تنظیم گزارش بی‌ثمر ماند و صابری پاسخگوی سؤال ما و کارگران معدن نبود.

این موضوع را از معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منطقه‌ای استاندار گلستان پیگیر شدیم و علی‌مرگدری در پاسخ گفت: استانداری به‌عنوان تسهیل‌کننده و پیگیر مسائل دستگاه‌های اجرایی و مردم، پیگیر حل مشکل کارگران معدن بوده و هست.

وی از برگزاری نشست کارگروه اشتغال با محوریت مشکلات معدن شرق استان در ماه‌های قبل خبر داد و افزود: مدیرعامل این شرکت در این جلسه حضور داشت و به جزییات مشکلات و معضلاتی که معادن استان با آن مواجه هستند اشاره کرد و مقرر شد مشکلات در استان حل و فصل شود.

وی ادامه داد: ما در حوزه سیاست‌گذاری و مدیریت ورود می‌کنیم اما جزییات این جلسه و پیگیری‌های انجام شده را می‌توانید از سازمان صنعت، معدن و تجارت استان جویا شوید.

این معدنچی اضافه کرد: با شرایط موجود ما همچنان حاضر به ادامه فعالیت هستیم زیرا چاره‌ای نداریم اما از همین الان، اعلام شده تا ۴ یا ۵ ماه آینده حقوقی پرداخت نخواهد شد.

برای کسب اطلاع بیشتر از تصمیمات مدیران، به سراغ مسئولان معدن رفتم. ولی همانگونه که کارگران معدن اشاره کرده بودند، تماس‌های مکرر با مدیران معدن شرق استان بی‌ثمر ماند و این امر نشان داد، مدیران معدن گلستان نه تنها به کارگران پاسخ دقیق و روشنی نمی‌دهند، بلکه پاسخگوی اهالی رسانه نیز نیستند.

● واگذاری غیرقانونی شرکت

ولی یک منبع آگاه در معادن شرق گلستان که خواست نامی از وی ذکر شود، گفت: هم‌اکنون همه معادن شرق گلستان با مشکل مالی مواجه نیستند و همچنان یک وعده‌غذای گرم و حقوق کارگران پرداخت می‌شود.

وی افزود: معدن زمستان یورت (قشلاق)، ملج آرام و شمال شرق از جمله معادنی هستند که بیش از ۱۰ ماه حقوق کارگران را پرداخت نکرده‌اند.

وی به منشأ مشکلات پیش‌آمده اشاره و واگذاری معادن به ذوب‌آهن اصفهان را غیرمنطقی دانست و اظهار کرد: همان‌گونه که اصل ۴۴ قانون بر سیاست خصوصی‌سازی تأکید دارد، قانون اساسی نیز تأکید می‌کند، کارگاه‌های دولتی که زیان‌آور هستند، دولت باید نخست آن‌ها را به سوددهی رسانده و سپس به بخش خصوصی واگذار کند؛ حال پیگیری کنید که آیا شرکت‌های زغال سنگ گلستان سود ده بودند که واگذار شدند.

وی به وعده‌های داده شده در خصوص حل مشکلات پرداخت حقوق، سرویس حمل و نقل، سوخت، غذا و بیمه کارگران اشاره کرد و افزود: وعده‌ها تاکنون در حد حرف باقی‌مانده و کارگران در ۱۰ ماه گذشته حتی حقوق ۷۰۰ هزار تومانی خود را نیز دریافت نکرده‌اند.

وی تصریح کرد: در این مدت هرگاه کارگران اعتراض کردند از آن‌ها خواستیم به کار خود ادامه دهند اما مسئولان بدعهدی کردند و امروز کارگران حتی قادر به

روزگار گمنامی هنری اصیل

بهار فرش لری به خزان نشست؛ دلالتان دسترنج قالیبافان را «دار» زدند



اصالتی که به نام استان‌های دیگر زده می‌شود حکایت گمنامی فرش لری است، فرش که بدون نقشه و حامی بهار دیروزش به خزان نشست و حالا دلالتان هم سود قالیبافان را به دار کشیده‌اند.

روایت هنرمندی زنان لُر بر تاروپود قالی، حکایت قدمت فرش‌بافی در این دیار است، هنری که باوجود سابقه کهن همچنان برای احیا چشم به تهیه نقشه برای آن دوخته تا شاید بار دیگر در پهنه لرستان شاهد بافت فرش‌هایی متناسب با ویژگی‌های بومی این منطقه باشیم.

اصولی‌های صورت گرفته در استان بافته می‌شود. حمید کاویانی افزود: یکی از مهم‌ترین مشکلات فعالان این بخش خرید مواد اولیه‌ای است که در استان وجود دارد اما با چند برابر قیمت به دست بافندگان استان می‌رسد.

وی به وجود هفت میلیون رأس گوسفند در استان اشاره کرد و ادامه داد: پشم باقیمت ۱۲۰۰ تا ۱۵۰۰ تومان از استان خارج می‌شود ولی بافنده فرش باید به علت نبود زیرساخت‌های لازم از جمله کارگاه‌های رنگرزی، همان پشم را باقیمت ۵۰ تا ۷۰ هزار تومان خریداری کند.

کاویانی اظهار کرد: علاوه بر این هم قطع سه‌ساله بیمه فرش‌بافان از دیگر دغدغه‌های فعالان این بخش است فرش لری نقشه ندارد

رئیس مرکز فرش لرستان ادامه داد: در حال حاضر هشت تشکل روستایی در این حوزه وجود دارد و در شهرستان‌های استان هم مجمع صنفی ایجاد شده است.

کاویانی بایان اینکه پرداخت نشدن تسهیلات مناسب به بافندگان از دیگر مشکلات این بخش است، گفت: سال ۹۳ و ۹۴ از محل صندوق کارآفرینی امید یک میلیارد و ۳۰۰ میلیون تومان تسهیلات به فرش‌بافان پرداخت شده که متأسفانه بدون هماهنگی و نظرخواهی از متخصصان این حوزه در اختیار متقاضیان قرار گرفته که متأسفانه سوءاستفاده‌هایی در این بخش شده و در جایی که لازم است، هزینه نشده است.

کاویانی ادامه داد: فقدان نقشه فرش ثبت شده هم از دیگر مشکلات این بخش است که متأسفانه فرش لری در قالب طرح و نقشه استان‌های هم‌جوار تولید می‌شود و البته نبود رویه صادراتی در گمرک استان از دیگر مشکلات این بخش است.

● فرش لری به دنیا معرفی شود

این سخنان در حالی مطرح می‌شود که رئیس مرکز ملی فرش ایران در سفری که به لرستان داشت در این رابطه گفته بود: یکی از ایراداتی که در خصوص فرش لری بیان می‌شود، نبود نقشه یا ذهنی بافی است که باید گفت ذهنی بافی برای فرش لری یک ضعف تلقی نمی‌شود بلکه در

هنر فرش‌بافی در استان لرستان دارای قدمت زیادی است به‌طوری که از این هنر به‌عنوان یکی از صنایع دستی این دیار یاد می‌شود، هنری که در گذشته با نشانه‌ها و طرح‌های بومی لرستان بافته می‌شده است.

این در حالی است که طی سال‌های اخیر با تلفیق هنر فرش‌بافی مناطق مختلف کشورمان، هنرمندان فرش‌باف لرستانی نیز به سمت استفاده از طرح‌های فرش دیگر استان‌ها روی آورده‌اند به‌طوری که نقشه و طرح‌های فرش لری در این استان رو به فراموشی رفته است.

● وقتی فرش لری برای مردم لرستان ناشناخته است!

رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت لرستان گفت: تلاش و اراده روزافزون برای توسعه صنعت فرش‌بافی می‌تواند اقتصاد لرستان را متحول کند ولی این صنعت هنوز نیازمند حمایت‌های ویژه است. محمدرضا صفی خانی افزود: تاروپود فرش لری بافرهنگ و هنر و آداب‌ورسوم این دیار پیوند خورده اما فرش لری نه تنها برای جهان و کل کشور بلکه برای مردم استان هم ناشناخته مانده است.

وی ادامه داد: برای موفقیت و ایجاد اشتغال بیشتر در این حوزه باید تشکلهای مرتبط با این بخش فعال تر شوند تا فرش لری، برند معروفی برای سرمایه‌گذاری و اشتغال در لرستان باشد.

رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت لرستان، احیا فرش لری را از مهم‌ترین اهداف این مجموعه عنوان کرد و گفت: فرش لری می‌تواند به سمبل لرستان تبدیل شود و محلی برای اشتغال‌زایی پایدار در استان باشد و این مهم با هماهنگی و همکاری تشکلهای و فعالان این حوزه حاصل می‌شود.

● فرش لری در انتظار ایجاد کارگاه‌های رنگرزی

رئیس مرکز فرش لرستان نیز بایان اینکه ۲۳ هزار کارت شناسایی برای بافندگان فرش لری در سامانه ثبت شده است، گفت: در حال حاضر ۲۰۵ کارگاه متمرکز و ۱۶ کارگاه غیرمتمرکز در استان وجود دارد و ۱۱ هزار متر فرش هم بر اساس موافقت

بیشتر تشکلهای و ایجاد بازارچه فرش بخش زیادی از این مشکلات از بین می‌رود.

● فرش لرستان خانه ندارد!

مرادی یکی از تولیدکنندگان فرش لرستان گفت: یکی از مشکلات اصلی ما نبود خانه فرش در استان است و همین مسئله سبب می‌شود باوجود بافندگان ماهر در استان، بافته‌های تولیدکنندگان بازار مناسب نداشته باشد آن‌هم فرش لری که بر اساس نقش و نگارهای تاریخی پیشینه آن به ۲۵۰۰ سال پیش می‌رسد.

وی عنوان کرد: در صورت حمایت مرکز ملی فرش ایران برای برگزاری دوره‌های آموزشی و ایجاد بازارچه فرش، بخش زیادی از مشکلات بافندگان حل می‌شود. فروغی رئیس اداره صنف فرش دستبافت نبود زیرساخت‌هایی از قبیل کارگاه‌های ریسندگی و رنگرزی را از مهم‌ترین مشکلات این بخش عنوان کرد و گفت: متأسفانه بافندگان خانگی هم در سال‌های اخیر نتوانسته‌اند تسهیلات کافی دریافت کنند و تولید و فروش آن‌ها با مشکل مواجه است. وقتی بافندگان فرش لری به‌جای سود ضرر می‌کنند

وی فسخ بیمه بافندگان را از دیگر مشکلات بافندگان معرفی کرد و افزود: در حال حاضر دو هزار بافنده متقاضی بیمه هستند.

مرادی از دیگر فعالان حوزه فرش لرستان نبود سرمایه کافی برای پرداخت دستمزد بافندگان را از مهم‌ترین مشکلات بافندگان دانست و گفت: علاوه بر این بسیاری از تولیدکنندگان توان تأمین ملزوماتی همچون پشم، دار قالی و ... را ندارند و اگر ۱۰ میلیون تومان تسهیلات هم بگیریم باید ۱۵ میلیون تومان و حتی بیشتر از این را بازپرداخت کنیم.

وی عنوان کرد: به علت وجود چنین مشکلاتی بسیاری از بافندگان با دستمزدهای پایین کار می‌کنند و درآمد کافی در این قسمت ندارند.

دنیای امروز وزندگی امروز خودش به‌نوعی طرحی مدرن است.

کارگر خاطرنشان کرده بود: فقط مسئله اصلی در این زمینه این است که باید در کشور و جهان عنوان شود که چنین فرش‌ی بافته می‌شود.

وی تصریح کرد: برای معرفی ویژگی‌ها و شاخص‌های فرش لری لازم است که تشکلهای منسجم برای پیدا کردن بازار لازم برای فرش استان و البته فروش آن ایجاد شود.

رئیس مرکز ملی فرش ایران ادامه داده بود: باید به این ویژگی فرش لری به‌عنوان یک مزیت نگاه کرد و ابعاد و ویژگی‌های ذاتی این هنر صنعت را در لرستان شناخت.

● وقتی دسترنج فرش‌بافان به جیب واسطه‌ها می‌رود

رئیس اداره بازرگانی سازمان صنعت، معدن و تجارت لرستان اظهار داشت: یکی از مشکلات حوزه فرش لرستان تک‌بافی و خروج ارزش افزوده صنعت فرش از استان است.

محمد طولابی نژاد افزود: متأسفانه بسیاری از فرش‌های تولیدی فرش‌بافان به فروش نرفته که علت آن هم نبود بازارچه یکپارچه برای فروش است.

وی ادامه داد: از آنجاکه تولید فرش در استان به‌صورت تک‌بافی است و هنوز به شکل گسترده به کارگاه‌ها نرسیده و به علت نبود بازارچه دائمی برای عرضه و فروش فرش، خریدوفروش توسط واسطه‌ها صورت می‌گیرد و درآمد کافی برای بافنده ایجاد نمی‌شود.

رئیس اداره بازرگانی سازمان صنعت، معدن و تجارت لرستان عنوان کرد: در نهایت باوجود این مشکلات و فشار مسائلی مانند بیمه، هزینه حمل‌ونقل، وجود واسطه‌ها و ... ارزش افزوده این صنعت از استان خارج می‌شود.

طولابی تأکید کرد: در صورت هماهنگی

پالایشگاهی که «وعده» پالایش می کند؛ سال به سال دریغ از پارسال

از خوانی وعده های مسئولان به مردم پلدختر از تعیین تکلیف وضعیت پالایشگاه گرفته تا ایستگاه های پمپاژ و پروژه های عمرانی نیمه تمام حکایت «سال به سال دریغ از پارسال» است.



حسین مهرابی

هر شهرستان و منطقه با توجه به نیازهای مختلف و گوناگون خود نیاز به رسیدگی و توجه ویژه مسئولان امر دارد تا زمینه برای عمران و آبادانی آن فراهم شود و در این راستا تکمیل پروژه های نیمه تمام کمک فراوانی برای پیشرفت، عمران، آبادانی، آسایش، آرامش و رفاه مردم آن منطقه خواهد بود.

● وعده های استاندار به مردم پلدختر محقق نشد

شهرستان پلدختر نیز با وجود دارا بودن بیشترین نرخ معضل بیکاری در استان و کشور چنین طرح هایی در مسیر توسعه و ترقی خود دارد که مسئولان لرستان به خصوص مدیریت ارشد استان باید نگاه ویژه ای به این شهرستان و همچنین تکمیل طرح های نیمه تمام آن داشته باشد. هوشنگ بازوند استاندار لرستان طی سال گذشته همواره از پروژه های نیمه تمام شهرستان پلدختر بازدید و قول ها و وعده هایی برای تکمیل آن ها داد که در این گزارش به برخی از این طرح های نیمه تمام می پردازیم. بازدید استاندار لرستان از پروژه های نیمه تمام شهرستان پلدختر در راستای پیشرفت و ادامه کار آن ها گویی تنها یک دیدار و بازدید بود و ادامه کار و سرعت بخشیدن به آن چندان مورد توجه قرار نگرفت چرا که هنوز وضعیت هیچ کدام از این طرح ها تغییری نکرده و همچنان راکد هستند.

● ایستگاه پمپاژ «چم مهر» سال ۹۴ هم رنگ افتتاح به خود ندید

مدیریت ارشد لرستان سال گذشته از ایستگاه های پمپاژ شهرستان پلدختر بازدید کرد و در این بازدید هدف دولت تدبیر و امید را استفاده مطلوب از اعتبارات اختصاصی برای پروژه های نیمه تمام و کاشتن بذر امید در دل مردم دانست اما انگار قرار نیست این امید به ثمر بنشیند. وی در این بازدید از بی تفاوتی برخی مسئولان برای اجرای پروژه های شهرستان پلدختر گلایه کرد و گفت: با گذشت ۱۱ سال هنوز بعضی از پروژه های شهرستان نیمه تمام باقی مانده اند.

از جمله پروژه های نیمه تمامی که سال گذشته مورد بازدید استاندار لرستان قرار گرفت ایستگاه پمپاژ دشت «واشیان» بود که عملیات اجرایی آن از سال ۸۳ آغاز و هم اکنون با ۸۰ درصد پیشرفت فیزیکی و ۱۷ میلیارد ریال هزینه، برای خرید الکتروموتورهای آن که به اعتبار ۱۵ میلیارد ریال نیاز دارند راکد باقی مانده است.

این در حالی است که با راه اندازی این طرح ۵۰۰ هکتار از زمین های دیم منطقه به آبی تبدیل خواهد شد اما این اراضی هنوز در انتظار آب و به صورت دیم باقی مانده اند. ایستگاه پمپاژ «چم مهر» نیز با وعده ای که استاندار لرستان داده بود قرار بود که در هفته دولت سال گذشته به بهره برداری برسد که این وعده نیز تاکنون محقق نشده است.

● راینزی برای پالایشگاه پلدختر به جای نمی رسد

ایستگاه پمپاژ «دشت جایدرد» عملیات اجرایی آن در سال ۸۸ آغاز و با ۳۸ درصد پیشرفت فیزیکی تاکنون مبلغ ۱۴۰ میلیارد ریال برای آن هزینه شده و هنوز برای تکمیل آن اقدامی صورت نگرفته، این در حالی است که در صورت بهره برداری از این طرح تحول عظیم و قابل توجهی در بخش کشاورزی منطقه ایجاد می شود.

پروژه پالایشگاه نفت پلدختر نیز دیگر پروژه راکد این شهرستان است. عملیات اجرایی پالایشگاه در بهمن سال ۸۸ آغاز و قرار شد ۳۶ ماهه تکمیل و به بهره برداری برسد اما هنوز در حد کلنگ زنی باقی مانده است.

این در حالی است که مردم منطقه برای شرکت در مراسم کلنگ زنی پالایشگاه پلدختر با شور و شادی به استقبال رفته و در دل خود امیدهایی برای آینده کاشته بودند و امیدوار بودند که بخش زیادی از مشکلات آن ها و به ویژه بیکاری جوانانشان حل و منطقه رونق گیرد.

بنابراین گزارش، مقرر بود برای راه اندازی پالایشگاه پلدختر استاندار لرستان در سال ۹۴ با قرارگاه خاتم الانبیا وارد راینزی شود و این در حالی است که تاکنون این اقدام عملیاتی نشده و این پالایشگاه بدون متولی باقی مانده است.

وی افزود: باید در شهرستان تا آنجا که می توانیم خدمت رسانی به مردم را سرلوحه کاری خود قرار داده و به دوراز هیاهوی سیاسی خدمت رسانی را وظیفه ذاتی خود بدانیم.

● چهار خطه خرم آباد - پلدختر هم افتتاح نشد

استاندار لرستان همچنین شهریور ماه سال گذشته از پروژه چهار خطه خرم آباد - پلدختر که حدود ۳۲ کیلومتر از این محور در پنج قطعه از طریق اداره راه و شهرسازی به پیمانکار واگذار شده بازدید کرد.

در این راستا قراردادی به مبلغ ۴۰۰ میلیارد ریال تنظیم شد تا برای اجرای این پروژه و کاهش تصادفات در این محور تلاش بیشتری صورت گیرد و مقرر شد اعتبار ویژه ای برای این پروژه برای تکمیل اختصاص پیدا کند و تا اواخر سال گذشته به پایان برسد اما این امر نیز محقق نشد.

● استخری که میان وعده ها غرق شد

پروژه استخر شنای پلدختر نیز که عملیات اجرایی آن در سال ۸۶ آغاز شده ۷۵ درصد پیشرفت فیزیکی دارد و تاکنون چندین پیمانکار عوض کرده و هر بار برای بهره برداری از آن توسط مسئولان زمانی مشخص می شود اما متأسفانه هنوز تکمیل نشده و نیازمند اختصاص اعتبار است.

بنابراین گزارش، مقرر بود در بازدیدی که توسط استاندار لرستان از پروژه استخر شنای پلدختر در سال گذشته به عمل آمد این پروژه در سال ۹۴ به بهره برداری برسد اما این امر نیز محقق نشد و مردم و جوانان همچنان منتظر



تکمیل استخر شنا هستند.

مصلای شهرستان پلدختر یکی دیگر از طرح های نیمه تمام و دغدغه های مردم است و عملیات اجرایی آن در سال ۸۸ آغاز و قرار بود که بهمن ماه سال ۹۴ تکمیل شود.

محمد اصلانی معاون عمرانی استانداری لرستان در بهمن ماه سال گذشته و در سخنرانی پیش از خطبه های نماز جمعه پلدختر گفته بود که مصلای شهر پلدختر از پروژه های اولویت دار است و پیگیر هستیم که در آینده نه چندان دور این پروژه به بهره برداری برسد.

این اظهارات در حالیست که تاکنون روی این پروژه اقدامی عملی در راستای تکمیل صورت نگرفته و همچنان نمازگزاران برای اقامه نماز در سرما زیر باران و تابستان زیر آفتاب سوزان به سر می برند که این امر بارها موجب اعتراض ائمه جمعه شهر پلدختر شده است.

امام جمعه پلدختر در آخرین اظهارات خود در خطبه های نماز جمعه با انتقاد از اجرا نشدن پروژه پالایشگاه نفت این شهرستان گفت: عملیات اجرایی پروژه پالایشگاه نفت پلدختر در بهمن ماه سال ۸۸ با حضور استاندار وقت آغاز شد، این در حالی است که از آن زمان تاکنون وضعیت این پروژه با روز اول فرقی ندارد و در هاله ای از ابهام باقی مانده و هیچ پیشرفت فیزیکی ندارد.

حجت الاسلام محمد سوری افزود: استاندار وقت کلنگ اجرایی این پروژه را به زمین زد و قول داد ۲۱۲ نفر در این پروژه مشغول به کار شوند و این امر موجب امیدواری مردم شد.

وی با تأکید بر لزوم انعکاس مسائل و مشکلات مردم پلدختر از طریق رسانه ها به مسئولان عنوان کرد: استاندار لرستان به وعده خود در رابطه با واگذاری پالایشگاه پلدختر به پیمانکار جدید عمل کند.

آمار هشدار دهنده قاچاق آرایشی و بهداشتی؛

تجارت «آرایش غلیظ» بیشترین سهم از کالاهای قاچاق در گیلان

مجوزدار فروش لوازم آرایشی و بهداشتی نیز از عرضه این لوازم عاصی هستند زیرا باعث می شود که مشتریان به راحتی به سمت قیمت های ارزان تر متمایل شوند غافل از اینکه مواد استفاده شده در لوازم تقلبی سبب آسیب های جدی به مصرف کنندگان می شود.

این فروشنده لوازم آرایشی و بهداشتی ادامه می دهد: متأسفانه مسئولان مربوطه نیز به دلیل اینکه بیکاری بر تمام جامعه سایه افکنده نسبت به تعطیلی این واحدها کمی بی توجه هستند زیرا بارها پیش آمده که از طرف صنف این تصمیم وجود داشته که مانع از کسب این مغازه ها شویم اما هیچ حمایتی از سوی مسئولان نشده است.



تجارت لوازم آرایشی و بهداشتی با برندهای نامعتبر و تقلبی، بیشترین حجم از کالاهای قاچاق در گیلان را به خود اختصاص داده است.



این روزها، لوازم آرایشی و بهداشتی بخش اعظمی از هزینه های دختران و پسران جوان را به خود اختصاص داده و به نوعی برای برخی از جوانان به عنوان یکی از اقلام پر مصرف و ضروری سبد مصرفی ماهانه شان تلقی می شود.

در این شرایط و در حالی که برندهای معتبر این اقلام با قیمت های بالا عرضه می شود، وفور لوازم آرایشی و بهداشتی با مارک های نامعتبر که به دلیل قیمت های پایین تر، به وفور در بازار موجود است، خطری برای سلامت مصرف کنندگان این محصولات به شمار می رود.

تمایل روزافزون مصرف کنندگان به خرید لوازم آرایشی و بهداشتی ارزان ولی ناسالم که با سلامت و بهداشت افراد ارتباط عکس دارد سبب شده که بیشترین سهم کالاهای قاچاق کشف شده طی یک سال در گیلان، مربوط به کالاهای آرایشی و بهداشتی باشد.

گروه لوازم آرایشی و بهداشتی، بیشترین سهم از قاچاق گیلان

بنا بر گفته های رئیس اداره بازرسی و نظارت سازمان صنعت، معدن و تجارت گیلان، سال گذشته ۲۹۶ پرونده قاچاق کالا به ارزش یک میلیارد و ۴۹۶ میلیون ریال در استان تشکیل شده که بیشترین سهم قاچاق کالا در گیلان به گروه لوازم آرایشی و بهداشتی اختصاص داشته است.

محمد درویش کردار در این باره می گوید: با بازرسی های مشترکی که با همکاری پلیس آگاهی، تعزیرات حکومتی، دانشگاه علوم پزشکی و اتاق اصناف در سال ۹۴ انجام شد، ۱۳۷ پرونده قاچاق کالا مربوط به حوزه لوازم آرایشی و بهداشتی تشکیل شده که پرونده خلافاتی آنها به ارزش کلی ۵۸۸ میلیون ریال برای سیر مراحل قانونی به مراجع قضایی ارجاع داده شده است.

وی می افزاید: بیشترین این لوازم از مرزهای غرب کشور به ایران و استان گیلان وارد شده است که متأسفانه بدل مارک های معروف و شناخته شده لوازم آرایشی و بهداشتی هستند که استفاده از آنها سلامت مصرف کنندگان را تهدید می کند.

اقدام کنند.

وی در توضیح اینکه قاچاق لوازم آرایشی و بهداشتی در سال گذشته بیشترین سهم کالاهای قاچاق استان را به خود اختصاص داده می گوید: مرزهای کشور برای ورود این لوازم به راحتی باز است به عنوان مثال مرز بانه کردستان و سرمایه گذاری هایی که برای توزیع این کالاهای قاچاق در آن منطقه ایجاد شده سبب شده است که به راحتی شاهد وفور ورود لوازم آرایشی و بهداشتی قاچاق به داخل کشور و از جمله گیلان باشیم.

موسوی شامی ادامه می دهد: متأسفانه به دلیل تقاضای مردم و استقبال از کالاهای تقلبی قاچاق که از قیمت پایین تری برخوردار هستند، برخی از خرده فروشان داخل بازار نیز به توزیع و عرضه این کالاهای قاچاق روی می آورند و کاری از دست صنف نیز بر نمی آید جز اینکه با تلاش بازرسان تلاش شود از فروش این لوازم تقلبی در بازار ممانعت به عمل آید.

فروش لوازم آرایشی قاچاق در سایر صنوف

رئیس صنف فروشندگان لوازم آرایشی و بهداشتی شهرستان رشت معتقد است که ورود بی رویه لوازم آرایشی و بهداشتی قاچاق به بازار سبب شده تا علاوه بر اینکه این لوازم به راحتی در دسترس مصرف کنندگان قرار گیرد بلکه بسیاری از واحدهای صنفی دیگر در محلات و خیابان های فرعی شهرهایی همچون رشت نیز به فروش این لوازم روی بیاورند. وی می گوید: به دلیل مضرل بیکاری، در هر محله ای و خیابانی شاهد هستیم که افرادی به دور از تخصص لازم، یک فضای کسب و کار برای خود به راه انداخته اند و به راحتی در بخشی از مغازه خود، لوازم آرایشی تقلبی می فروشند.

موسوی شامی می افزاید: واحدهای صنفی

عرضه توسط دستفروش ها

اما داستان عرضه لوازم آرایشی و بهداشتی تقلبی و قاچاق به همین جا ختم نمی شود. بلکه در خیابان های رشت از جمله خیابان شهید مطهری شاهد بساط هایی هستیم که به فروش لوازم آرایشی و بهداشتی بی کیفیت ولی ارزان می پردازند.

موسوی شامی می گوید: برای جلوگیری از عرضه چنین کالاهایی که با سلامت و بهداشت مردم ارتباط مستقیمی دارد باید همکاری همه جانبه ای از سوی شهرداری، ارگان های بازرسی و نظارتی صورت گیرد و این مهم تنها از عهده صنف بر نمی آید اگرچه اصناف در این حوزه متحمل ضرر می شوند.

توقیف بیش از ۹ هزار قلم کالای غیر مجاز آرایشی و بهداشتی

معاون غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی گیلان نیز از آمار هشدار دهنده ای در خصوص قاچاق و توزیع کالاهای غیر مجاز آرایشی و بهداشتی در استان خبر می دهد.

فیروز سرودی در نشست که به مناسبت هفته سلامت با اصحاب رسانه برگزار شد، از توقیف ۹ هزار و ۷۱۰ قلم کالای غیر مجاز آرایشی و بهداشتی در گیلان خبر داد و گفت: ارزش این کالاهای توقیف شده ۱۷ میلیارد ریال است.

به نظر می رسد بازار پرونق لوازم آرایشی و بهداشتی در گیلان سبب شده که سلامت و بهداشت شهروندان این استان به ویژه نسل جوان آن در آینده نزدیک دچار تهدیدات جدی شود. شاید لازم است که در عرصه ملی و استانی توجهی بیشتر به این بازار پر از مشتری خالی از نظارت صورت گیرد تا اندکی سایه تهدیدات متصور کمرنگ شود.

استان بوشهر به رغم ظرفیت‌های بسیار زیادی که دارد هنوز به خط ریلی کشور متصل نشده و باید با ایجاد راه‌آهن بوشهر - شیراز زمینه اتصال ریلی خلیج فارس تا دریای خزر فراهم شود.

صنعتی در استان بوشهر اما این استان از نظر خطوط ریلی در بن بست قرار دارد. آیت‌الله غلامعلی صفایی بوشهری اضافه کرد: با وجود نیاز اساسی این استان برای اتصال به خطوط ریلی کشور، اما هرچه برای ساخت راه آهن فریاد می‌زنیم گوش شنوایی نیست.

● مذاکره با سرمایه‌گذاران خارجی برای راه‌آهن بوشهر

استاندار بوشهر اظهار داشت: استان بوشهر دارای موقعیتی بسیار خوب برای دسترسی به نواحی مختلف کشور است ولی با این وجود خط ریلی کشور به این استان متصل نشده است. مصطفی سالاری از پیگیری جدی برای تحقق اجرای راه‌آهن بوشهر خبر داد و اضافه کرد: اتصال استان بوشهر به خط ریلی کشور که تا استان فارس نیز رسیده است، کوتاه‌ترین مسیر جنوب به شمال و کشورهای آسیای میانه را فراهم خواهد کرد. وی با اشاره به اینکه اتصال استان بوشهر به خط ریلی شیراز، اثر بخشی خط ریلی کشور را افزایش می‌دهد، افزود: با تکمیل خط ریلی بوشهر به شیراز کریدور جنوب به شمال کشور محقق خواهد شد.

استاندار بوشهر افزود: طرح راه‌آهن بوشهر شیراز مصوبه شورای اقتصاد را نیز دارد و برای اجرای آن با طرف‌های خارجی نیز مذاکراتی صورت گرفته است و امیدواریم شاهد تسریع در اجرای این طرح باشیم.

● مردم چشم‌انتظار مسئولان

غلامرضا شافعی معاون نظارت راهبردی سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی چندی پیش در نشست شورای برنامه‌ریزی استان بوشهر گفته بود: یکی از مهم‌ترین اولویت‌های این سازمان اجرایی شدن طرح راه‌آهن بوشهر به شیراز است که این پروژه باید در دستور کار برای ساخت قرار گیرد.

اجرای خط راه‌آهن بوشهر - شیراز یکی از دغدغه‌ها و خواسته‌های همیشگی مردم استان بوشهر بوده است و حالا نیز چشم‌انتظار همت مسئولان هستند تا ببینند چه موقع این طرح اجرایی می‌شود.

راه آهن حلقه مفقوده توسعه استان بوشهر / اتصال ریلی خلیج فارس تا خزر



خصوصی برای اجرای آن باشیم.

● اتصال نقاط مختلف کشور با خط ریلی به خلیج فارس

خط راه‌آهن بوشهر شیراز علاوه بر اهمیتی که برای استان‌های بوشهر و فارس دارد، برای کل کشور نیز مفید است و می‌تواند زمینه توسعه ارتباطات ریلی بین جنوب و شمال کشور را به خوبی فراهم سازد.

پروژه راه آهن بوشهر می‌تواند یکی از راه‌های ارتباطی مهم برای کشور باشد که خزر، آسیای میانه و قفقاز را به خلیج فارس اتصال می‌دهد. بوشهر در مرکز خلیج فارس قرار گرفته است و بهترین نقطه برای اتصال دیگر نقاط کشور به خلیج فارس است.

اتصال بوشهر به خط ریلی می‌تواند بهترین نقطه برای مراودات تجاری بین ایران با دیگر کشورها از طریق خط کشتیرانی را فراهم سازد و زمینه ساز توسعه صادرات و واردات باشد.

● گوش شنوایی نیست

همه مسئولان استان بوشهر و مردم بر لزوم ایجاد راه‌آهن بوشهر تاکید دارند. نماینده ولی فقیه در استان و امام جمعه بوشهر در این زمینه گفته است: با وجود همه ظرفیت‌ها و قابلیت‌های

استان بوشهر دارای بیش از ۷۰۰ کیلومتر مرز آبی با خلیج فارس است، بیش از ۹۰ درصد نفت کشور از استان بوشهر صادر می‌شود، بخش عمده گاز کشور نیز در این استان تولید می‌شود و صنایع عظیم پتروشیمی در استان بوشهر قرار دارد، این‌ها تنها بخشی از ظرفیت‌های اقتصادی استان بوشهر است.

تولید بیش از ۷۰ درصد میگوی پرورشی کشور، قطب تولید محصولات خارج از فصل کشور بودن، تولید ۱۵ درصد خرمای کشور، ظرفیت‌های متعدد صید و صیادی، فعالیت‌های گسترده تجاری و بازرگانی، انجام بیشترین میزان صادرات کشور و ... بخش دیگری از ظرفیت‌های استان بوشهر است.

شکی نیست که یکی از مهم‌ترین زیرساخت‌ها برای توسعه اقتصادی و یا به تعبیر بهتر، یکی از حلقه‌های توسعه یافتگی، اتصال به خط سراسری ریلی است. خط راه‌آهنی که استان بوشهر از آن محروم است.

هر چند مراحل آغازین اجرای خط راه‌آهن بوشهر - شیراز در استان بوشهر آغاز شده است ولی مشکلات اعتباری سال‌های پیش باعث شد تا این پروژه در همان ابتدای کار نیمه‌کاره رها شود و حالا مسئولان در پی ورود سرمایه‌گذاران بخش خصوصی به این طرح باشند.

پروژه راه آهن بوشهر - شیراز از مصوبات سفر اول دولت احمدی نژاد به استان بوشهر بود که در سال ۸۶ عملیات اجرایی آن در بوشهر آغاز شد، اما به دلیل تامین نشدن اعتبارات مورد نیاز روند اجرای پروژه کند بوده و طی چهار سال گذشته نیز متوقف شده است.

هزینه ۳۰ هزار میلیارد ریالی راه‌آهن بوشهر

مدیرکل راه و شهرسازی استان بوشهر اظهار داشت: بر اساس فهرست‌بهای سال ۱۳۹۲، اجرای پروژه راه‌آهن بوشهر شیراز به ۳۰ هزار میلیارد ریال اعتبار نیاز دارد.

فرزاد رستمی به اهمیت بالای اجرای پروژه راه‌آهن بوشهر - شیراز اشاره کرد و افزود: اتصال استان بوشهر به خط ریلی کشور می‌تواند توسعه استان بوشهر را سرعت بخشد.

وی با بیان اینکه خط راه‌آهن بوشهر - شیراز دارای ۴۳۰ کیلومتر طول است، اضافه کرد: عملیات احداث دو قطعه از این خط ریلی در استان بوشهر و همچنین دو قطعه نیز در استان فارس اجرایی شده است.

مدیرکل راه و شهرسازی استان بوشهر با اشاره به رایزنی‌های صورت گرفته برای تحقق این خواسته مهم مردم استان بوشهر، گفت: زمان دقیقی را برای اجرای پروژه راه آهن بوشهر نمی‌توانیم اعلام کنیم و امیدواریم شاهد مشارکت بخش



روزگار برزخی میوه بهشتی؛ لیموی ترش به کمک خرما می شیرین می آید



سعید رشیدی

دخول و خرچ نخل داران باهم نمی خواند و مسئولان برای حال برزخی میوه بهشتی علاجی می جویند؛ از میانه کاری با لیموترش جهت بهبود اقتصادی گرفته تا لزوم تکمیل زنجیره ارزش با ایجاد صنایع تبدیلی.

دست‌های ترک خورده و خرما می پوست ترکانده حکایت دو حال نخل داران و نخل‌های این دیار است، ترک‌های تلخی که شیرینی خرما هم برایشان مرهم نمی‌شود. پشت به نخلی می‌زند که وسط نخلستان، های و هوای باد برگ‌هایش را تکان می‌دهد و سایه‌اش را می‌لرزاند، مانند دل نخل داری که از همین حالا برای فصل برداشت می‌لرزد و نگران است محصولش کفاف رنج و زیانش را ندهند. هر کسی برای کاسه «چه کنم» دست نخل داران جوابی دارد، اما از سؤال و جواب تا اجابت خواسته‌های فعالان این حوزه و رفع مشکلاتشان راه به نظر طولانی می‌رسد، این‌ها را مرد نخل دار می‌گویند و با حسرتی عمیق دست به تنه نخل می‌گیرند تا سراغ نخل‌هایش برود، تنها نقد این روزها در میان نسبه و عده‌های متولیان شاید همین نخل‌ها هستند و بس!

● ۱۵ درصد خرما می ایران اینجا تولید می‌شود

استان بوشهر حدود شش میلیون اصله نخل وجود دارد که سالانه بیش از ۱۵۰ هزار تن خرما، رطب و خارک تولید می‌کند استان بوشهر در عرصه تولید خرما می کشور دارای جایگاه ویژه‌ای است و حدود ۱۵ درصد از کل خرما می تولیدی ایران در این استان برداشت می‌شود. در استان بوشهر حدود شش میلیون اصله نخل وجود دارد که سالانه بیش از ۱۵۰ هزار تن خرما، رطب و خارک تولید می‌کند؛ مهم‌ترین گونه خرما می استان بوشهر، کبکاب است که بیشتر در شهرستان دشتستان وجود دارد. تعداد زیادی از مردم استان بوشهر به ویژه در شهرستان‌های دشتستان، دشتی، تنگستان و جم از طریق فعالیت در عرصه نخیلات امرار معاش می‌کنند که در سال‌های اخیر شاهد سخت‌تر شدن کار در این عرصه برای مردم بوده‌ایم.

● دستاورد رنج یکساله

کشاورزان باید یک سال در نخیلات خود کار کنند تا در پایان شهریورماه محصول خرما را از نخل برداشت کرده و علاوه بر تامین هزینه‌های صورت گرفته برای به ثمر رسیدن نخل، هزینه‌های یک سال زندگی خانواده خود را نیز تامین کنند ولی متأسفانه هزینه‌ها و کارهای صورت گرفته تناسبی با سود کشاورزان ندارد؛ البته اگر فعالیت یکساله آنها سودآور باشد.

نخل برای رسیدن به مرحله ثمردهی چندین سال کار نیاز دارد که این مراحل سخت‌ترین زمان کار در نخیلات است که گاهی بسیاری از نخل‌ها نیز به ثمر نمی‌نشینند و نیاز است که نخل دیگری جایگزین آنها شود. پس از به مرحله ثمردهی رسیدن نخل‌ها نیز، هر ساله باید کارهای بسیار زیادی روی هر نخل صورت گیرد تا بتوان در پایان سال زراعی محصولی را از آن برداشت کرد. آبیاری در چند نوبت، شخم‌زدن، دیسک‌زدن، کوددهی در چند نوبت، هزینه‌های بالای خرید کود شیمیایی و کود مالی (هزینه آن بالا و کود آن کمیاب است)، هرس کردن نخل، کرده‌افشانی و برداشت محصول و ... کارهایی است که هر سال انجام می‌شود و هر یک هزینه‌های بسیاری

فروش برود ولی افزایش قیمت خرما نیازمند ایجاد زنجیره ارزش برای خرما است. استفاده از وارپته‌های اقتصادی‌تر خرما، احداث صنایع بسته‌بندی و صنایع تبدیلی مرتبط با خرما، شناسایی بازارهای بین‌المللی در دیگر کشورها، بهبود رونق صادراتی برای خرما و محصولات وابسته می‌تواند از جمله راهکارهای ایجاد ارزش افزوده برای خرما باشد.

در صورتی که صنایع و واحدهای بسته‌بندی و صنایع تبدیلی مدرن و مجهز با قابلیت ایجاد ارزش افزوده مناسب برای محصول خرما می مردم استان بوشهر در استان ایجاد شود، بی‌شک نخلداران نیز می‌توانند سود بیشتری از فروش خرما می خود به دست بیاورند.

● توسعه صنایع تبدیلی و بسته‌بندی

توسعه صنایع تبدیلی و بسته‌بندی در استان بوشهر می‌تواند وضعیت بازار خرما در استان را بهبود ببخشد که نیاز است کشاورزان با تشکیل تعاونی‌هایی نسبت به توسعه این صنایع اقدام کنند و همچنین زمینه حضور سرمایه‌گذاران در این بخش فراهم شود.

مدیر صنایع سازمان جهاد کشاورزی استان بوشهر اظهار داشت: استان بوشهر به‌عنوان یکی از قطب‌های مهم تولید خرما در کشور مطرح است و خرما به‌عنوان محصولی سالم و ارگانیک، با کالری و ارزش غذایی بالا و خاصیت ضد سرطانی می‌تواند در سبد غذایی خانوارهای ایرانی قرار گیرد.

مصطفی قلی‌پور افزود: خرما همچنین می‌تواند در تغذیه مدارس کشور، پادگان‌های نظامی، سلف سرویس دانشگاه‌ها و بیمارستان‌ها جایگاه واقعی خود را در راستای تغذیه سالم پیدا کند.

● تولید سالانه ۱۵۰ هزار تن خرما

وی با اشاره به وضعیت تولید خرما می استان بوشهر، اضافه کرد: هر ساله ۱۵۰ هزار تن خرما از سطح ۳۳ هزار و ۵۰۰ هکتار باغات خرما می استان برداشت می‌شود.

مدیر صنایع سازمان جهاد کشاورزی استان بوشهر گفت: هم‌اکنون در استان بوشهر ۶۰ واحد تولیدی صنایع تبدیلی خرما دارای پروانه بهره‌برداری بوده که از این تعداد ۱۸ واحد تولیدی در بازار داخلی و صادرات دارای فعالیت بوده که

را برای نخل‌داران در پی دارد. برای اینکه حساب هزینه و درآمد نخلداران را داشته باشیم، میزان تولید هر اصله نخل و درآمدهای آن را محاسبه می‌کنیم. غلام طاهری یکی از نخل داران استان بوشهر است که علاوه بر نخیلات خودش مجبور است کار نخل‌های دیگران را هم انجام دهد تا هزینه‌های زندگی‌اش تامین شود.

طاهری، درآمد نخل را نسبت به هزینه‌ها و سختی‌های آن و تورم بسیار ناچیز می‌داند و به گفته او، نخل‌ها دیگر اقتصادی نیستند و هر کار دیگری می‌تواند درآمد بهتری داشته باشد.

هر کیلوگرم خرما حدود ۸۰۰ تومان هزینه دارد و به قیمت حدود هزار و ۵۰۰ تومان به فروش می‌رسد. این وضعیت بیانگر اقتصادی نبودن نخل و خرما است و باید ارزش افزوده بیشتری برای خرما ایجاد شود؛ نخل به طور متوسط سالانه ۴۰ کیلوگرم خرما می‌دهد؛ متوسط قیمت فروش هر کیلوگرم خرما توسط نخل‌داران در سال گذشته هزار و ۵۰۰ تومان بود که درآمد هر نخل حدود ۶۰ هزار تومان می‌شود.

زمانی که به هزینه‌های صورت گرفته در یک باغ نخل نگاه می‌کنیم و هزینه‌های سالانه آن را حساب می‌کنیم، سالانه بیش از ۲۵ هزار تومان برای آن هزینه می‌شود. هر کیلوگرم خرما حدود ۸۰۰ تومان هزینه دارد و به قیمت حدود هزار و ۵۰۰ تومان به فروش می‌رسد. این وضعیت بیانگر اقتصادی نبودن نخل و خرما است و باید ارزش افزوده بیشتری برای خرما ایجاد شود.

اغلب نخل‌داران استان بوشهر هم اکنون بخش زیادی از خرما می خود را یا پیش‌فروش می‌کنند و یا اینکه در زمان برداشت با قیمت پائینی به دلالان و واسطه‌ها می‌فروشند و بیشترین سود نیز نصیب همین واسطه‌ها می‌شود.

● فروش در اولین فرصت

هر چند خرما دارای قابلیت نگهداری آسانی است ولی اغلب نخلداران جایی برای نگهداری آن ندارند و در اولین فرصت خرما می خود را می‌فروشند تا پولی به دست بیاورند.

زمانی که به هزینه‌های نخل نگاه می‌کنیم، انتظار می‌رود که خرما با این سختی‌های تولید و ارزش غذایی و تبدیلی بالایی که دارد، با قیمت چند برابر این قیمت کنونی به

امیدواریم فعالیت‌های کشاورزی در استان بوشهر به سمت اقتصادی‌تر شدن حرکت کند. وی با تأکید بر اینکه باید گونه‌های باکیفیت‌تر و مشتری‌پسندتر خرما در استان بوشهر کاشت و جایگزین گونه‌های فعلی شود، تصریح کرد: یکی از موضوعات مهمی که در استان دنبال می‌کنیم، جایگزینی گونه‌ها و نژادهای مختلف نخل با ارزش اقتصادی بیشتر و مصرف آب کمتر است.

● محصول ترشی که به کمک خرما می‌آید

استاندار بوشهر از حمایت ویژه برای تأمین نهال‌های مورد نیاز کشاورزان خبر داد و اضافه کرد: میانه کاری فضای بین نخیلات و کاشت درخت‌های لیمو ترش در فضای آزاد بین نخیلات نیز در بهبود وضعیت اقتصادی نخل‌داران نقشی مهم خواهد داشت.

وی با اشاره به کمبود منابع آبی در استان بوشهر، خاطرنشان کرد: برای اینکه نخل‌ها با مشکلات کمتری برای تأمین آب روبرو باشند و محصول بهتر و باکیفیت‌تری را ارائه کنند باید به سمت اصلاح شیوه‌های آبیاری حرکت کنیم که در این راستا طرح پایلوت آبیاری تحت فشار در نخیلات استان اجرا می‌شود.

● توسعه صنایع فراوری و واحدهای بسته‌بندی

سالاری در ادامه بر لزوم توسعه صنایع تبدیلی و ایجاد واحدهای بسته‌بندی مدرن و مجهز خرما در استان بوشهر تأکید کرد و افزود: خرما استان بوشهر از کیفیت خوبی برخوردار است ولی جذابیت لازم را از نظر مشتری‌پسندی ندارد و باید با توسعه صنایع فراوری و بسته‌بندی، ارزش افزوده بیشتری برای این محصول ایجاد شود.

وی گفت: توسعه صنایع تبدیلی از مسایل مهم و مورد تأکید است و در پرداخت تسهیلات برای اجرای این طرح‌ها محدودیت نداریم و صندوق توسعه ملی نیز حمایت و پشتیبانی لازم را انجام می‌دهد.

سالاری ادامه داد: در حوزه کشت و صنعت باید به سمتی برویم که خروجی آن منجر به تولید محصولی شود که جذابیت‌های لازم را برای صادرات داشته باشد.

● دست نخلداران کوتاه و خرما بر نخل

نخلداران علی‌رغم زحمات زیادی که می‌کشند، همواره مظلوم بوده‌اند و قشری مستضعف مانده‌اند که نیاز است تا مسئولان توجه بیشتری به این قشر داشته باشند؛ قشری که می‌کارند تا ما بخوریم و همه مسئولان باید تلاش کنند تا این قشر نیز نانی برای خوردن داشته باشد.

شیوه آبیاری نخیلات، جایگزینی ارقام جدید تجاری و بازاری‌پسندی چون ارقام مجول و پیارم، برند سازی، تشویق و هدایت واحدها برای اخذ استانداردها و علایم بهداشتی تولید محصول سالم در این زمینه داریم. قلی‌پور ادامه داد: در صورتی که همه واحدهای صنعتی خرما در استان بوشهر فعال و با همه توان و ظرفیت اسمی خود در مدار قرار گیرند، توان بسته بندی خرما تولید شده در استان با تنوع بسته بندی و کیفیت صادراتی را دارند. وی به حمایت وزارت جهاد کشاورزی و به تبع آن سازمان



● ساماندهی واحدهای بسته‌بندی سنتی خرما

مدیر صنایع سازمان جهاد کشاورزی استان بوشهر با اشاره به اینکه خرما و فرآورده‌های جانبی آن در استان بوشهر بیشتر در واحدهای تولیدی صنعتی موجود در استان بسته‌بندی و صادرات می‌شوند، افزود: تعداد زیادی از واحدهای بسته‌بندی خرما به صورت سنتی فعالیت دارند. قلی‌پور از ساماندهی واحدهای بسته‌بندی سنتی خرما در استان بوشهر با همکاری ارگان‌های ذیربط خبر داد و اضافه کرد: تلاش داریم که این واحدها به واحدهای صنعتی و یا نیمه صنعتی تبدیل شده تا بتوانند ارزش افزوده بیشتر و کیفیت بهداشتی بهتری برای محصول خرما ایجاد کنند. وی در ارتباط با ارائه تسهیلات و سرمایه در گردش به واحدهای صنعتی خرما در استان نیز گفت: متأسفانه برخی از واحدها به علت داشتن موقوفات بانکی و بدهی‌های پیشین تسهیلات خود، با مشکلاتی برای دریافت این تسهیلات روبرو هستند.

● تولید محصولات متنوع از خرما

مدیر صنایع سازمان جهاد کشاورزی استان بوشهر همچنین به توسعه واحدهای صنایع تبدیلی خرما از جمله سردخانه‌های نگهداری خرما و رطب در کنار باغات و در واحدهای تولیدی صنعتی و همچنین تولید فرآورده‌های متنوع دیگر از خرما در استان اشاره کرد و ادامه داد: از جمله محصولات تولیدی با محوریت خرما در استان می‌توان به شکلات خرما، قند خرما، چپیس خرما، سرکه خرما، الکل خرما، شیر خرما، رنگینک و حلوای متنوع خرما، کلوچه خرما، لواشک خرما اشاره کرد.

وی تصریح کرد: برای اینکه خرما استان بوشهر دارای بازار پسندی بیشتر و توان رقابت داشته باشد باید کیفیت خرما تولیدی در باغات با آموزش باغداران در مراحل کاشت، داشت و برداشت محصول ارتقاء یابد و استانداردهای بهداشتی و اصول و ضوابط بهداشتی در بسته‌بندی این محصولات بهبود یابد.

وی گفت: تلاش و برنامه‌ریزی‌هایی از جمله در روش‌های



شوکت بزرگ اقتصادی به ورامین / فرصت شغلی ۳۰۰ نفر در آستانه انحلال



کارخانه قند ورامین به عنوان هویت اقتصادی این شهرستان با مشکلات عدیده‌ای روبرو است، به طوری که مدیران این کارخانه به صورت رسمی اعلام کرده‌اند که دیگر توانایی اداره این مجموعه را ندارند.



سید محمد حسین محمودی

کارخانه قند ورامین یکی از مجموعه‌های قدیمی و ریشه‌دار تولید قند در کشور محسوب به حساب می‌آید. کارخانه قند ورامین از دیرباز به عنوان هویت اقتصادی این شهرستان شناخته شده و زمینه اشتغال و به کارگیری حدود ۳۰۰ نفر از مردم این خطه را فراهم ساخته است. طی سال‌های اخیر، کارخانه قند ورامین با مشکلات و دغدغه‌های فراوانی اعم از بحران‌های مالی و کمبود مواد اولیه مواجه شد که هر بار مسئولان منطقه‌ای و استانی تلاش کردند تا این معضل را مرتفع سازند. سال گذشته بود که مشکل کمبود مواد اولیه برای ادامه فعالیت کارخانه قند ورامین، بحران قابل توجهی را در این مجموعه به وجود آورد اما با مساعدت وزارت جهاد کشاورزی و پیگیری‌های مسئولان شهرستانی، مواد مورد نیاز برای ادامه حیات هویت اقتصادی ورامین تأمین شد.

● بحران مالی گریبان کارخانه قند ورامین را گرفت

طی ماه‌های اخیر بار دیگر بحران‌های مالی، گریبان مدیران کارخانه قند ورامین را گرفته و همین امر سبب شده تا مدیران این مجموعه عظیم به صورت رسمی به مسئولان شهرستان ورامین اعلام کنند که دیگر توانایی اداره این مجموعه را ندارند.

بدین ترتیب و با اعلام رسمی مدیران کارخانه قند ورامین، کارگران قراردادی این کارخانه که تعداد آنان به حدود ۲۰۰ نفر می‌رسد، پس از اتمام قرارداد به کار گرفته نشده و بسیاری از کارگران رسمی نیز بازنشسته شدند.

به هر ترتیب در سالی که از سوی مقام معظم رهبری به نام سال اقتصاد مقاومتی، اقدام و عمل نام‌گذاری و رهبری بر روی استفاده از توانمندی و ظرفیت داخلی تأکید دارند، تعطیلی هویت اقتصادی شهرستان ورامین خبر ناامیدوارکننده‌ای بوده و شوکت بزرگی را به اقتصاد ورامین وارد خواهد کرد.

مجتبی تاجیک فعال و کارشناس حوزه اقتصادی اظهار

ایجاد کرده است.

وی با تأکید بر نظر مسئولان شهرستان ورامین برای حفظ کارخانه قند افزود: شورای تأمین شهرستان ورامین با توجه به ظرفیت‌های این کارخانه، به هیچ عنوان موافق از دست رفتن این فرصت اقتصادی نیست.

تاجیک با اشاره به بررسی مفاد توافق نامه واگذاری کارخانه قند ورامین به بخش خصوصی ادامه داد: توافق نامه واگذاری کارخانه قند دارای مفادی است که این مفاد در حال بررسی بوده و تلاش داریم تا از همه ظرفیت‌ها برای حفظ کارخانه قند ورامین استفاده کنیم.

● آخرین وضعیت کارگران کارخانه قند ورامین از زبان معاون فرماندار

معاون فرماندار ورامین با اشاره به آخرین وضعیت کارگران کارخانه قند ورامین یادآور شد: تعدادی از کارگران شاغل در کارخانه قند ورامین، کارگران قراردادی بودند که این کارگران با کارخانه تسویه حساب کردند.

تاجیک با تشریح وضعیت کارگران رسمی این کارخانه گفت: تعداد قابل توجهی از کارگران رسمی کارخانه قند ورامین بازنشسته شدند و ۲۵ تا ۳۰ کارگر نیز شرایط بازنشستگی را ندارند.

وی با تأکید بر اینکه مسئولان از حق و حقوق کارگران نخواهند گذشت، متذکر شد: تلاش مسئولان آن است که وضعیت این کارگران نیز مشخص شود و حق و حقوق آنان نیز دریافت شود.

تاجیک با اشاره به راه‌های پیش رو برای حل مشکلات کارگران رسمی که امکان بازنشستگی ندارند نیز بیان داشت: مسئولان مجموعه باید برای این کارگران کار جدید تهیه کرده و یا آنان را بازخرید کنند.

● عدم توانایی اداره کارخانه قند از سوی مدیران آن به صورت رسمی اعلام شده است

معاون فرماندار ورامین با تأکید مجدد بر حفظ کارخانه قند ورامین گفت: هیچ کس موافق آن نیست که این فرصت شغلی از دست برود اما مدیران این کارخانه به صورت رسمی اعلام کرده‌اند که توانایی اداره این مجموعه را ندارند.

تاجیک افزود: جلسه‌ای برای بررسی مشکلات کارخانه قند ورامین ترتیب داده خواهد شد و تصمیمات نهایی در این زمینه گرفته می‌شود.

به هر ترتیب امروز مردم و کارگران کارخانه قند ورامین منتظر اقدام مسئولان شهرستان برای حفظ این هویت اقتصادی در سال اقتصاد مقاومتی، اقدام و عمل هستند و باید منتظر ماند و دید که چه سرنوشتی برای کارخانه قند ورامین در راه است.

داشت: کارخانه قند ورامین یکی از موتورهای محرکه اقتصاد این شهرستان است و در صورت تعطیلی این مجموعه، ضربات مهلکی به اقتصاد شهرستان وارد می‌شود. وی افزود: مردم شهرستان ورامین همواره تمام مشکلات و آلودگی‌های ناشی از کارخانه قند را تحمل کردند تا این مجموعه علاوه بر ایجاد فرصت شغلی، زمینه توسعه اقتصادی منطقه را فراهم آورد.

تاجیک تأکید کرد: مسئولان شهرستان باید توجه داشته باشند که باید از ظرفیت‌های مختلف برای حفظ کارخانه قند استفاده کنند.

بنا بر اظهار برخی کارگران کارخانه قند ورامین، بدهی‌های این کارخانه به ادارات مختلف نظیر تأمین اجتماعی و برق، زمینه‌ساز مشکلات مالی برای این مجموعه شده است.

به گفته مسئولان شهرستان ورامین، مدیران کارخانه قند به برخی ارگان‌ها بدهکار هستند و هم‌اکنون نیز به صورت تدریجی در حال پرداخت بدهی‌های خود هستند.

مسئولان شهرستان ورامین اعلام کرده‌اند که شورای تأمین و دادستان شهرستان به صورت ویژه موضوع را مورد بررسی قرار داده تا این هویت اقتصادی از دست نرود.

● شورای تأمین ورامین مخالف از دست رفتن فرصت اقتصادی کارخانه قند است

فرامرز تاجیک معاون فرماندار ورامین درباره آخرین وضعیت کارخانه قند این شهرستان اظهار داشت: کارخانه قند ورامین فرصت شغلی ۳۰۰ تا ۴۰۰ نفره‌ای را در شهرستان



خسارت ۸۰۰ میلیاردی سیل به کشاورزی ایلام؛

کشت گندم و برداشت بدهی/فرار بیمه‌ها از پرداخت خسارت به کشاورزان



مجیدی کاور

در پی بارش‌ها و سیل اخیر در استان ایلام بخش عظیمی از کشاورزی در استان ایلام به خصوص در دهلران به صورت ۱۰۰ درصدی از بین رفته و این در شرایطی است که بیمه‌ها هم همکاری لازم را ندارند.

نابودی کشاورزی استان ایلام و به خصوص شهرستان دهلران به عنوان مهمترین بخش خسارت سیل در استان هم اکنون کشاورزان را از کار و تلاش ناامید کرده و متأسفانه مسئولان کشوری در این بین حتی به این شهرستان سفری کوتاه نداشته‌اند که آنها را دلداری دهند.

عدم استقبال مردم از بیمه محصولات خود از یک طرف و عمل نکردن بیمه‌ها به تعهدات خود از طرفی دیگر سبب شده که بیشتر کشاورزان تمایلی به بیمه محصولات خود نداشته باشند، همین امر سبب شده که حجم خسارت وارده هم از توان دولت خارج شود ولی در این بین هستند کشاورزانی که محصولات خود را بیمه می‌کنند اما در زمان حوادث، بیمه‌ها با هزاران بند و تبصره به دنبال حداقل پرداخت خسارت به کشاورزان هستند.

عدم همراهی بیمه با کشاورزان سبب می‌شود که این قشر برای پیگیری مطالبات خود دست به دامن مسئولان شوند.

● کاهش شدید تولیدات کلزا و گندم در استان ایلام

رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان ایلام در این زمینه می‌گوید: بارندگی‌های اخیر و حجم بالای بارندگی در بازه زمانی کوتاهی سبب شده که سیل در بیشتر نقاط استان خسارت به بخش کشاورزی وارد کند.

سید محمد تراب میری اظهار داشت: تا قبل از سیل اخیر پیش‌بینی برداشت ۲۵۰ هزار تن گندم از مزارع استان را کرده بودیم ولی سیل اخیر سبب شد که این میزان برداشت در استان محقق نشود.

رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان ایلام بیان داشت: متأسفانه بیش از ۲۰ هزار هکتار از ارضی گندم بین ۲۰ تا ۷۰

درصد در استان خسارت دیده‌اند. میری افزود: حدود پنج هزار و ۱۲۰ هکتار در سطح استان به کشت کلزا اختصاص یافته بود که متأسفانه یک هزار هکتار آن به طور ۱۰۰ درصد خسارت دیده و تولید کلزا و گندم در بخش‌های مختلف بین ۲۰ تا ۷۰ درصد کاهش عملکرد خواهد داشت.

وی با اشاره به خسارت ۸۰۰ میلیارد ریالی سیل به بخش کشاورزی استان ایلام، اظهار کرد: سیل ۴۲۰ میلیارد ریال خسارت به بخش زراعت و ۸۰ میلیارد ریال نیز به بخش باغات خسارت وارده کرده است.

رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان ایلام تصریح کرد: صندوق بیمه محصولات کشاورزی متعلق به کشاورزان است و باید در این زمینه جدیت بیشتری داشته باشند و با بیمه کردن اراضی و محصولات کشاورزی خود، شرایط حمایت بیمه در مواقع بروز حوادث و جبران خسارت‌ها را فراهم کنند.

● جبران خسارت کشاورزان فاقد بیمه

رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان ایلام در خصوص اراضی فاقد بیمه نیز گفت: این موضوع از طریق ستاد بحران استان و جهاد کشاورزی در حال پیگیری است و در صورت گشایش اعتبار قطعاً بخشی از خسارتهای کشاورزان جبران از طریق ماده ۱۲ و ۱۰ پرداخت خواهد شد.

فرماندار دهلران نیز در همین زمینه گفت:

خسارت ناشی از سیل و تگرگ به اراضی کشاورزی و زیرساختی این شهرستان آسیب‌های جدی وارد کرده است. امید علی سبزی بیان داشت: سیل باعث شده جاده‌های بین مزارع تخریب شود و با توجه به فصل برداشت محصول تسریع در خصوص بازسازی جاده‌های دسترسی از اهمیت به سزایی برخوردار است.

رئیس ستاد بحران شهرستان دهلران گفت: انتظار داریم با توجه به اینکه سیل باعث خسارت جدی به زیرساخت‌ها و از طرفی کشاورزی شده مسئولان در این راستا به کمک کشاورزان بیایند. البته مکاتباتی موثری از طریق استاندار و مدیرکل بحران استانداری در این راستا صورت گرفته است.

سبزی اظهار داشت: با توجه به اینکه بیشتر مردم منطقه از طریق کشاورزی و دامداری امرار معاش می‌کنند، این مهم سبب شده که مشکلات عدیده‌ای برای آنها در خصوص عدم توانایی پرداخت تسهیلات آنها به وجود بیاید.

● مشکلات کشاورزان برای دریافت خسارت از بیمه‌ها

نماینده کشاورزان دهلران هم گفت: سیل و تگرگ باعث شده که علف‌های منطقه نیز از بین برود و دام‌ها نیز با مشکل مواجه شوند.

ابراهیم چوبین افزود: بارندگی و سیل اخیر باعث تخریب زیرساخت‌ها و مزارع کشاورزی در سطح شهرستان دهلران شده

و خسارت جبران‌ناپذیری به کشاورزان وارد کرده است. وی تصریح داشت: با توجه به اینکه بیشتر محصولات کشاورزی منطقه آماده برداشت بودند متأسفانه بر اثر تگرگ از بین رفته و کشاورزان با انبوهی از بدهی که جبران آن امکان‌پذیر نیست، مانده‌اند.

نماینده کشاورزان گفت: با توجه به اینکه اراضی کشاورزی در بعضی از مناطق به صورت ۱۰۰ درصد تخریب شده، انتظار است مسئولان در این راستا چاره‌اندیشی کنند چرا که بیشتر آنها از طریق دریافت تسهیلات امسال اقدام به کشاورزی کرده‌اند و با این سیل اخیر دیگر قادر به بازپرداخت اقساط تسهیلات بانکی نیستند. چوبین افزود: متأسفانه حداقل پرداخت بیمه برای کلزا که ۱۰۰ درصد از بین رفته است، هکتاری ۹۰۰ هزار تومان و برای گندم هکتاری ۹۳۰ هزار تومان لحاظ شده است، ولی الان مزارعی که ۱۰۰ درصد از بین رفته است، آن را ۲۵ تا ۴۰ درصد محاسبه می‌کنند.

وی اظهار داشت: طبق بررسی‌ها و بازدیدی که کارشناسان بیمه از مزارع کشاورزی داشتند آن طوری که تعهدات آنها باشد عمل نکرده‌اند و انتظار داریم مسئولان استان موضوع خسارت به کشاورزان را به طوری جدی از طریق صندوق بیمه کشاورزی پیگیری کنند تا کشاورزانی که محصولات خود بیمه کردند بتوانند بدهی‌های خود را پرداخت کنند.

خراب می‌گذارند تا وقتی بخوابی آن را به اصلش برسانی متأسفانه زمان پر است.

● «معشوره» سدی بدون مطالعه و قرارداد

وی بایبان اینکه در گذشته رئیس‌جمهور وقت کلنگ این سد را می‌زند و مراسم برای آن برگزار می‌کنند گفت: این در حالی است که این پروژه نه قرارداد دارد و نه ماده ۲۱۵ برای آن اخذ شده است. استاندار لرستان بایبان اینکه سد معشوره در هنگام کلنگ زنی مطالعات اولیه و زیست‌محیطی را نداشته است عنوان کرد: این امر موجب می‌شود که این پروژه‌ها برای اجرا گیر می‌کنند چراکه نمی‌توان پروژه‌های را آغاز کرد اما سیکل کارشناسی آن را طی نکرد. بازوند ادامه داد: رئیس‌جمهور وقت به قرارگاه خاتم‌الانبیا در آن زمان دستور داده که در این پروژه کار کند، قرارگاه خاتم هم چون رئیس‌جمهور دستور داده شروع به کار می‌کند و بیش از ۶۰ میلیارد تومان نیز آنجا هزینه می‌کند و در این حالی است که برای این پروژه قراردادی وجود ندارد.

● بی‌تدبیری و فردی که مانع احداث معشوره شد

وی بایبان اینکه از طرف دیگر «دو برادر عزیز» می‌آید یکی از آن‌ها می‌گوید می‌خواهم حوزه انتخابیه X را با Y قاطی کنم گفت: در ادامه کار حوزه X در این رابطه موضع می‌گیرد و می‌رود ملحق می‌شود به نمایندگان خوزستان که «ایها الناس» طورمار امضا کنید که این سد اجرا نشود.

استاندار لرستان بایبان اینکه در داخل استان خودمان و بی‌تدبیری دو شخص باعث می‌شود که پروژه سد معشوره هفت ماه کارش عقب بی‌افتد گفت: در صورتی که آن برادری که می‌آید ملحق می‌شود به خوزستانی‌ها بیشترین ضرر را می‌کند.

بازوند ادامه داد: این شخص به‌جای اینکه کاری کند یک آب با برنامه‌ای طی ۱۲ ماه برای شهرش برود می‌آید کاری می‌کند که شهرش زمستان خسارت سیل را باید بپردازد و تابستان نیز خسارت خشکسالی را!

وی گفت: به همین راحتی دو نفر این‌گونه برنامه‌ای در ذهن خود درست می‌کنند و هفت تا هشت ماه کار پروژه‌های را عقب می‌اندازند.

● هنوز درگیر معشوره هستیم

استاندار لرستان بایبان اینکه هنوز ما درگیر پروژه سد معشوره هستیم گفت: ولی خوشبختانه در جلسه‌ای که در تهران داشتیم تقریباً موافقت وزارت نیرو با تعدیل این سد را گرفتیم تا بخش برق‌آبی آن را حذف کنیم.

بازوند بایبان اینکه هدف خوبی بود که بتوانیم ۳۶ هزار هکتار زمین را در این منطقه به آبی تبدیل کنیم گفت: ولی احتمالاً این امر تحقق نمی‌یابد و ممکن است بتوانیم ۱۲ هزار هکتار از اراضی منطقه را آب کنیم.

وی با اشاره به اینکه این امر نیز قدم مثبتی بوده و اگر ما بتوانیم این ۱۲ هزار هکتار از اراضی را آبی کنیم حداقلش این بوده که ۱۲ هزار شغل در منطقه ایجاد می‌شود گفت: ضمن اینکه آب شرب و صنعت منطقه نیز تأمین می‌شود. استاندار لرستان بیان داشت: باین‌وجود به سرانجام رساندن سد معشوره در دستور کار ما قرار دارد.

بنابراین گزارش سد تنگ معشوره در استان لرستان در موقعیت حدود ۵۰۰ متر پایین‌تر از محل تلاقی دوشاخه تشکیل دهنده رود کشکان یعنی کاکازا و چم دکریا بر روی این رود ساخته می‌شود. ساختگاه سد در فاصله ۹۰ کیلومتری غرب شهر خرم‌آباد در کوه‌دشت واقع شده است.

سد و نیروگاه معشوره استان لرستان مصوب سفر نخست هیئت دولت است و قبل از آن نیز بارها در دولت‌های مختلف به‌عنوان یکی از مطالبات جدی مردم مطرح و وعده اجرا گرفته است، وعده‌هایی که سال‌هاست بین‌النهرین لرستان را در میان دو رود کشکان و سیمره تشنه نگذاشته است.

این سد قرار بود که به‌صورت بتنی دو قوسی بر روی رودخانه کشکان در ۴۰ کیلومتری جنوب شهر نورآباد و در ۴۵ کیلومتری شمال شهر کوه‌دشت احداث شود و آب موردنیاز ۳۶ هزار هکتار از اراضی منطقه که هر ساله شاهد خسارات خشکسالی هستند را تأمین کند، وعده‌ای که به نظر می‌رسد هیچ‌گاه محقق نخواهد شد.

ماجرای یک سد و دوررئیس‌جمهور؛ پشت پرده تعطیلی «معشوره» چیست



«معشوره» معشوقه کوه و دشتی است که سال‌ها تشنه کنار دریای سیمره و کشکان روزگار گذرانیده و حالا هرروز با خودش ماجرای کلنگ یک رئیس‌جمهور و وعده رئیس‌جمهور دیگر را مرور می‌کند.



«تسبیت به سد معشوره هم قبلاً تصمیم گرفته‌شده بود این سد ادامه پیدا نکند که با بحث‌هایی که در تهران داشتیم کار این سد هم ادامه خواهد یافت» این جملات خبری مربوط به دکتر روحانی رئیس‌جمهوری است که در سفر به لرستان در قالب این عبارات از ماجراهای سدی پرخاشیه سخن گفت و به مردم قول داد که این پروژه ادامه خواهد یافت.

این اظهارات نفر اول دولت یازدهم در حالی مطرح می‌شود که آخرین وضعیت سد معشوره حکایت از تعطیلی این پروژه دارد، موضوعی که سردار عبداللهی فرمانده قرارگاه خاتم‌الانبیا(ص) آن را رسانه‌ای کرده است تا با حسرت بگوید: در پروژه سد معشوره خوب دفاع نشد و پروژه تعطیل شد. متأسفانه برخی درون استان به مجموعه کمک نکرده و مسائل فنی که در خصوص این طرح مطرح شد واقعیت نداشت.

تعطیلی معشوره در زمانی رخ می‌دهد که قرارگاه خاتم‌الانبیا برای زیرساخت‌های اجرایی این پروژه نزدیک به ۸۰ میلیارد تومان هزینه کرده است، سدی که از همان ابتدا احداثش با اماوآگرهای جدی مواجه شد.

روایت این بلاتکلیفی را محمد شریعتمداری معاون اجرایی رئیس‌جمهور این‌گونه مطرح می‌کند: سد معشوره به لحاظ فنی این پروژه دچار مشکلاتی بود که با گنجاندن این پروژه در مصوبات سفر هیئت دولت تلاش کردیم شرایط اجرای آن را طبیعی‌تر کنیم. مشخصات فنی طرح را باید تغییر دهیم تا حداقل آسیب‌ها را به محیط‌زیست نداشته باشد.

اما این اظهارات همه ماجراهای سد معشوره نیست، سدی که کلنگ رئیس‌جمهور وقت را بر تن خود دارد، تا سهم این پروژه از رئیس‌دولت دهم تا یازدهم فقط تعطیلی و رکود باشد.

● ماجرای سدی از دولت دهم تا یازدهم

چهارم خردادماه سال ۹۲ بود که محمود احمدی‌نژاد برای کلنگ زنی پروژه سد معشوره به لرستان سفر کرد تا در روزهای پایانی دولتش روی دست استان لرستان یک کلنگ زنی بی‌نتیجه دیگر را بگذارد.

همان روز از «ما و اگرهای» این کلنگ زنی گفت و اینکه این پروژه بدون هیچ‌گونه قرارداد و حتی تهیه طرح مطالعاتی و مجوزهای لازم آغاز شده است.

اما این امیدواری دیری نپایید تا همه ناامیدی‌ها بر سر کشاورزان لرستانی هوار شود، سد معشوره در اولین گام و تصمیم‌گیری وزیر جدید نیرو متوقف شد تا هر آنچه برای اجرای این پروژه رشته شده بود پنبه شود.

سد معشوره که متأسفانه بدون اخذ مجوز ماده ۲۱۵ کلنگ زنی شده است حال به بهانه نداشتن توجیه اقتصادی متوقف‌شده درحالی که این پروژه سه دهه است با توجه به مشکلات موجود در زمینه آب شرب، صنعت و کشاورزی شهرستان کوه‌دشت به‌عنوان انبار غله لرستان به‌عنوان یک مطالبه عمومی چه از سوی مردم و چه کارشناسان امر مطرح می‌شود.

توقف پروژه سد معشوره به‌عنوان یک انتقاد جدی در لرستان موردتوجه مردم قرار گرفت به‌طوری‌که بازتاب این موضوع در رسانه‌ها، وبلاگ‌ها و سایت‌های خبری و غیر خبری موجب واکنش دولتمردان شد و رئیس‌جمهوری در سفر به لرستان قول داد این پروژه عملیاتی شود.

اسحاق جهانگیری معاون اول رئیس‌جمهور نیز در سفر به لرستان و آخرین اظهارنظر در مورد وضعیت احداث سد و نیروگاه معشوره در این استان گفته است که موضوع احداث این پروژه در شورای عالی آب مطرح‌شده و مصمم هستیم در راستای رفع مشکل سد معشوره قدم برداریم.

الهی‌ار ملتکشی‌های نماینده مردم کوه‌دشت در این رابطه می‌گوید: در سفر هیئت دولت به لرستان رئیس‌جمهور مژده تسریع در روند اجرای سد معشوره را مطرح کرد و وزیر نیرو نیز بارها اهمیت احداث این سد را اعلام کرده ولی به لحاظ جوسازی‌های ایجادشده در برخی استان‌ها و همراهی برخی افراد ناآگاه در استان روند احداث این سد به تأخیر افتاده است. اما آخرین وضعیت سد معشوره نشان می‌دهد که خوش‌بینی چندانی برای احداث این سد وجود ندارد، این را می‌توان از اظهارات استاندار لرستان فهمید؛ اما پشت پرده رکود و تعطیلی این پروژه چیست؟ پاسخ این سوال را استاندار لرستان به مهر داده است.

● زیربنای سد معشوره خراب بنا شده است

هوشنگ بازوند استاندار لرستان در این رابطه بایبان اینکه سد معشوره یکی از سد‌هایی بوده که می‌تواند راه نجات کوه‌دشت باشد اظهار داشت: اما برای اجرای این سد هماهنگی وجود ندارد.

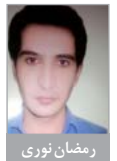
وی بایبان اینکه واقعا من نمی‌دانم گیر این هماهنگی چه است عنوان کرد: وزارت نیرو نیز درواقع موافقت‌هایی در رابطه با اجرای این سد ندارد.

استاندار لرستان با تأکید بر اینکه به اعتقاد من سد معشوره یکی از بهترین پروژه‌های کشور است ادامه داد: این پروژه یکی از اثرگذارترین پروژه‌های کشور محسوب می‌شود.

بازوند ادامه داد: باین‌وجود وقتی سنگ بنای این پروژه را

همه مشکلات امن ترین مرز زمینی ایران؛ مهران پشت خط رونق اقتصادی ماند

مرز مهران به عنوان امن ترین مرز زمینی کشور به رغم دارا بودن ظرفیت های تجاری و زیارتی با مشکلات عمیق زیرساختی مواجه است و در این بین مسئولان هم توجه جدی برای رفع این مشکلات ندارند.



روشان نوری



در غربی ترین نقطه ایران، استان ایلام با ۴۲۰ کیلومتر مرز مشترک با عراق قرار دارد که طی سال های اخیر به واسطه مرز بین المللی مهران به یکی از مهم ترین مناطق مرزی کشور برای تردد زائران و صادرات کالا تبدیل شده است.

مرز مهران به عنوان امن ترین مرز کشور به واسطه نزدیکی به شهرهای مذهبی عراق مهم ترین گذرگاه مرزی کشور برای زائران عتبات عالیات محسوب می شود به طوری که روزانه پنج هزار زائر از این مرز تردد دارند.

علاوه بر ظرفیت های مهم زیارتی در این مرز، طی سال های گذشته با برپایی مراسم بزرگ اربعین مرز مهران طی یک هفته میزبان یک میلیون و ۵۰۰ هزار زائر برای رفت و آمد است که خود نشان از اهمیت، امنیت، علاقه و سهولت دسترسی زائران به این مرز دارد.

مرز مهران در واقع به عنوان مهم ترین مرز زمینی کشور برای رفتن به عتبات عالیات شناخته می شود و در زمان اربعین، زائران بیش از ۲۱ استان کشور از این مرز تردد دارند. اهمیت زیارتی این مرز آن قدر بالا است که زائران حاضر هستند مشکلات و سختی های راه را قبول کرده و از این مرز تردد کنند.

رونق صادرات در کشور که طی سال های اخیر مورد تأکید مسئولان کشوری هم قرار گرفته، در مرز مهران نیز مورد توجه بوده و این مرز به عنوان یکی از مناطق مهم تجارت ایران و عراق به شمار می رود به طوری که سالانه بیش از یک میلیارد و ۲۰۰ میلیون دلار کالا از این مرز صادر می شود.

در بحث تجارت در مرز مهران نقاط ضعفی مثل استفاده نکردن مردم منطقه از ظرفیت واردات کوله بری و علاوه بر این بحث مهم تبدیل مرز مهران به منطقه آزاد تجاری که دو بار در مجلس تائید شده، دیده می شود چرا که مردم منطقه و استان به خوبی از ظرفیت های اقتصادی مرز استفاده نمی کنند در حالی که مردم مهران و روستاهای مرزی دارای مشکلات عمیق اقتصادی هستند و هر روز بر تعداد خانوارهای مهاجر افزوده می شود.

● رشد ۱۰ درصدی صادرات از مرز مهران

آمارها در سال ۹۴ از رشد ۱۰ درصدی صادرات از مرز مهران حکایت دارد، آن طور که فرماندار مهران می گوید: یک میلیارد و ۶۴۵ میلیون دلار کالا در سال گذشته به کشور عراق از طریق مرز بین المللی مهران صادر شده که این میزان صادرات در سال ۹۴ نسبت به مدت مشابه سال قبل از آن، ۱۰ درصد افزایش داشته

است. مراد ناصری عنوان می کند: وضعیت صادرات در مرز مهران روند صعودی دارد و هیچ مشکلی در زمینه صادرات کالاها از این مرز به کشور عراق نداریم ضمن اینکه تلاش می کنیم با ایجاد امکانات رفاهی برای تجار و بازرگانان، امر صادرات در این مرز تسهیل شود.

● روزانه حدود ۵ هزار زائر از مرز مهران وارد عراق می شوند

در ایام مختلف سال مرز مهران میزبان هزاران زائر است، در همین ارتباط مدیر پایانه مرزی مهران بابیان اینکه کار تردد مسافر به صورت قانونی و در قالب کاروان های حج و زیارت از این مرز انجام می شود، گفت: روزانه نزدیک به پنج هزار زائر از طریق پایانه مرزی مهران راهی شهرهای مذهبی عراق می شوند. اسد محمدی عنوان می کند: سال گذشته بیش از سه میلیون و ۳۰۰ هزار نفر زائر و مسافر از مسیر این پایانه مرزی برای زیارت شهرهای مذهبی به کشور عراق تردد کرده اند.

● مشکلات بزرگ در کنار بی توجهی مسئولان کشوری

مرز مهران با وجود این همه ظرفیت زیارتی و تجاری متأسفانه دارای مشکلات عمیق زیرساختی است که طی سال های اخیر به رغم وعده های فراوان هنوز مورد بی توجهی مسئولان کشوری در بحث اعتبارات قرار دارد.

در حال حاضر در بحث اقتصادی مرز مهران چندان برای مردم شهر مهران و استان رونق نگرفته است و مهم ترین مشکل در این حوزه نبود سرمایه گذاری در زیرساخت های شهرستان و کمبود امکانات است. طی سال های اخیر برنامه های مهمی برای رونق اقتصادی در شهرستان مهران و این مرز طراحی شد که یکی از طرح ها تصویب منطقه ویژه اقتصادی مهران بود و متأسفانه بعد از سال ها به دلیل عدم سرمایه گذاری در حد حرف و تابلو ماند.

چهار بانده شدن مسیر ایلام - مهران، اتصال راه آهن غرب به ایلام و مهران، احداث فرودگاه، تبدیل مهران به منطقه آزاد تجاری، توسعه زیرساخت های پایانه مرزی مهران، احداث هتل های چند ستاره و امکانات رفاهی، افزایش راه های ارتباطی به مرز مهران،



ایلام داری ۱۰ شهرستان است که شهرستان دهلران ظرفیت‌های خوبی در زمینه های کشاورزی، آب، خاک، نفت و گاز دارد، خوشبختانه دو استان ایلام و میسان عراق از شرایط خوبی اقتصادی برخوردار هستند.

وی تصریح کرد: با توجه به اینکه در ایام اربعین بیشترین تردد در مرز بین‌المللی مهران برای سفر به عتبات عالیات صورت می‌پذیرد با ایجاد مرز در چیلان علاوه بر تسریع در عبور مرور باعث فراهم شدن رونق اقتصادی برای دو کشور خواهد شد.

ایلام با وجود برخورداری از طولانی‌ترین مرز مشترک با عراق اکنون تنها یک بازارچه مرزی در شهرستان مهران دارد که می‌تواند به‌منظور توسعه صادرات و مراوده‌های تجاری با کشور همسایه بازارچه‌های دیگری در این استان راه‌اندازی و دایر شود.

نزدیکی استان ایلام به شهرهای مذهبی عراق، وجود امنیت کامل، نزدیکی و اشتراک‌های فامیلی و مذهبی میان ایرانیان و عراقی‌های ساکن در دو سوی مرز، نزدیکی به پایتخت (بغداد) و آسان‌سازی رويه‌های گمرکی و کارهای مربوط به ترخیص کالا و روادید سفر

یکی از جاده‌های پرتراфик استان است که بخشی از این محور یعنی از صالح‌آباد به مهران دارای مشخصات فنی راه فرعی است که باید به راه اصلی ارتقا پیدا کند.

● منطقه آزاد مهران به کجا رسید

هنوز مردم استان حسرت رد شدن طرح منطقه آزاد مهران در مجلس را می‌خورند، اما استاندار ایلام معتقد است: دولت پیگیر ایجاد منطقه آزاد تجاری مهران است و اگر نمایندگان مجلس با این مصوبه دولت مخالفت کردند به خاطر الحاق شهرهای دیگر به این طرح بوده حال آنکه اگر به‌تنبهایی در مورد مهران تصمیم‌گیری می‌شد، به تصویب اکثریت نمایندگان می‌رسید.

محمدرضا مروراید می‌افزاید: مهران به دلیل تردد مسافران از کشورهای مختلف به یک شهر بین‌المللی تبدیل شده و این شهرستان به‌پاس فشارهایی که در دوران جنگ تحمل کرده اینک به‌عنوان گذرگاه اربعین شناخته می‌شود.

وی با اشاره به پیگیری مسئولان استان در خصوص

ایجاد گذرگاه‌های جدید مرزی در شهرستان، ایجاد پارکینگ بزرگ، افزایش فضای فیزیکی پایانه مرزی، ایجاد امکانات بیشتر برای صادرات کالا و... بخشی از وعده‌های محقق نشده در مرز مهران برای استفاده از ظرفیت‌های زیارتی و تجاری این مرز است.

جالب است بدانید در همین ایام اربعین سال گذشته ده‌ها مسئول ارشد کشوری از رئیس مجلس گرفته تا وزیر بهداشت، وزیر ارتباطات، وزیر کشور و معاونان چند وزارت خانه از جمله راه از مرز مهران بازدید و بر حل مشکلات زیرساختی مرز مهران تأکید کرده‌اند ولی بازهم این مشکل در مرز وجود دارد و خبری از حل آن‌ها نیست.

بی‌توجهی به این مرز آن قدر زیاد است که مسئولان کشوری و استانی حتی حاضر نیستند اعتباری ویژه برای جاده دوطرفه مهران به ایلام و حذف نقاط حادثه‌خیز و بهسازی مسیر اختصاص دهند، درحالی‌که هرسال وعده این مهم را می‌دهند ولی متأسفانه این مسیر ظرفیت تردد در روزهای عادی را هم ندارد.

● مشکلات راه‌های ارتباطی شهرستان مهران

راه‌های ارتباطی و به‌خصوص مسیر ایلام به مهران مهم‌ترین مشکل زیرساختی مرز مهران است، رئیس پلیس راه استان ایلام در این باره معتقد است: روزانه سفرهای متنوع و پر حجم با وسایل نقلیه ناهمگون به جاده ایلام - مهران تحمیل می‌شود و این مسیر دارای جاده‌ای کم‌عرض است که سنگینی بار ترافیکی در سطح بزرگراه را تحمل می‌کند.

وی می‌گوید: پروژه تعریض و دو بانده کردن این جاده در حال اجراست اما تا زمان تکمیل آن رانندگان باید با درک عمیق‌تری نسبت به شرایط، وارد این جاده شوند در آن رانندگی کنند.

● ۴ بانده شدن جاده ایلام - مهران تکمیل شود

مشکلات مرز مهران بارها مورد اعتراض نمایندگان قرار گرفته ولی متأسفانه توجهی نشده است، احمد شوهانی نماینده ایلام در مجلس شورای اسلامی گفت: باید مشکل بیکاری مخصوصاً بیکاری فارغ‌التحصیلان حل شود. مشکل بیکاری در استان ایلام در وضعیت حادی قرار دارد.

وی افزود: رئیس مجلس شورای اسلامی در ایام اربعین به شهرستان مهران سفر کردند و به تقویت جاده‌ها تأکید داشتند اما تاکنون اقدامی در این رابطه صورت نگرفته است. نکته دیگر اینکه وزیر راه و شهرسازی اعتبارات لازم را برای ۴ بانده کردن محور مهران - ایلام رسیدگی کند و موضوع راه‌آهن ایلام نیز نباید فراموش شود.

● آزادراه کرمانشاه - ایلام - مهران نیازمند ۲۰۰ میلیارد تومان اعتبار

یکی از مهم‌ترین نیازهای استان ایلام و مرز مهران توسعه راه‌های ارتباطی است، در این ارتباط معاون عمرانی استانداری ایلام می‌گوید: اعتبارات استانی جابجایی حجم اعتباری این پروژه نیست و قرار از طریق اوراق مشارکت این پروژه اجرایی شود.

شاپور پولادی عنوان می‌کند: باید راه‌های استان ایلام با توجه به افزایش ترافیک در محورهای ارتقا پیدا کند که البته به دلیل اینکه برای هر کیلومتر راه‌سازی در استان ایلام دو و نیم میلیارد تومان اعتبار نیاز است، در یک بازه زمانی کوتاه این مشکل حل نمی‌شود.

پولادی می‌افزاید: هم‌اکنون مسیر ایلام به مهران



در پایانه‌های بازرگانی و مسافری مرز بین‌المللی مهران باعث شده در کنار صادرات هزاران تن کالای ایرانی روزانه شش هزار زائر ایرانی و عراقی و زوار کشورهای پاکستان، افغانستان و جمهوری آذربایجان و حتی مسئولان امنیتی و سیاسی دو کشور خروجی مهران را بهترین مسیر برای تردد خود انتخاب کنند.

این عوامل نشان‌دهنده مزیت بالا و ظرفیت‌های منحصر به فرد مرز ایلام در مقایسه با دیگر مناطق مرزی استان‌های سرحدی ایران و عراق است که همه این‌ها ضرورت سرمایه‌گذاری دولت در توسعه بازارچه‌های مرزی استان را دوچندان می‌کند، توسعه بازارچه‌های مرزی به‌عنوان یکی از مزیت‌ها و ظرفیت‌های استان‌های حاشیه‌ای در زمره مهم‌ترین ابزارها برای گسترش صادرات و فعالیت‌های اقتصادی با کشورهای همسایه و هدف به شمار می‌رود.

توسعه و افزایش بازارچه‌های مرزی ایلام از آن‌رو قابل تأمل و توجه است که می‌تواند افزون بر رونق بخشی به اقتصاد ملی و ارزآوری سبب ایجاد اشتغال پایدار، رشد صادرات کالا، رفع معضل بیکاری جوانان و به گردش درآمدن چرخ‌های صنعتی و تولیدی و سرانجام رفاه و توسعه اقتصادی استان شود.

مصوبه منطقه آزاد تجاری مهران افزود: برای ایجاد منطقه ویژه پیگیری‌های لازم انجام خواهد شد و امیدواریم مجلس جدید به این مصوبه رأی اعتماد بدهد.

● ظرفیت مرزی ایلام برای بازگشایی بازارچه‌های جدید استفاده نشد

ظرفیت‌های ۴۳۰ کیلومتر مرز مشترک ایلام با عراق فقط محدود به مهران نیست بلکه این استان ظرفیت راه‌اندازی چند بازارچه مرزی دیگر را دارد که طی سال‌های گذشته وعده‌هایی برای بازگشایی مرز «چیلان» در شهرستان دهلران داده‌شده و این مهم حتی در اواخر سال گذشته منجر به تفاهم‌نامه همکاری بین مسئولان استان ایلام و میسان عراق شده است.

حشمت‌الله عسگری معاون استاندار ایلام در این ارتباط می‌گوید: با توجه به اینکه شرایط زیرساخت‌ها از جمله آب، برق و راه دسترسی به‌خصوص مرز چیلان فراهم است، این ظرفیت می‌تواند مرز رسمی در منطقه چیلان در شهرستان دهلران و «علی غربی» استان میسان عراق ایجاد شود.

معاون اقتصادی استاندار ایلام عنوان می‌کند: استان