صفحه‌آرا: بهروز قلی‌پور

میراث فرهنگی

احیای یک حمام تاریخی پس از ۴۰سال

حمام شاه‌عباس اصفهان با مساحت تقریبی ۲هزار مترمربع با جذب مشارکت مردمی مرمت و احیا شده و اکنون با کاربری حمام ایرانی شـامل خدمات بهداشتی و درمانی و مجموعه فرهنگی با محوریت موزه حمـام، فعالیت خود را آغاز کرده است. به گزارش همشـهری، حمام تاریخی شاه اصفهان، از آثار ارزشـمند دوره صفوی در محدوده میـدان امام و بازار مخلص اصفهان قرار دارد و از آثار شـاخص معماری دوره صفوی است که با برخورداری از فضاهای گنبدی و طاق‌های سنتی، بخشی از هویت تاریخی و فرهنگی نصف جهان را در خود جای داده است.

با بهره‌برداری از حمام تاریخی شـاه، عـلاوه بر حفاظت از میراث معماری دوره صفوی، زمینه اشتغال مستقیم ۳۰ نفر فراهم شده که نشان‌دهنده ظرفیت بناهای تاریخی در توسعه گردشگری و رونق اقتصادی است.

مدیر صندوق توسعه صنایع‌دستی، فرش دستباف و احیای اماکن تاریخی با بیان اینکه برای اجرای این پروژه ۳۰ میلیارد تومان هزینه شده است، گفت: عملیات اجرایی این پروژه از سال ۱۴۰۲ آغاز شد و برای مرمت و احیای این بنای تاریخی، ۳۰ میلیارد تومان هزینه شده است.

مجتبی شـکری، ابراز امیدواری کرد که بهره‌برداری از این مجموعه، بتواند زمینه استفاده مؤثرتر از ظرفیت‌های تاریخی و فرهنگی اصفهان را فراهم کند.

حمام شاه در سـاختار تاریخی شهر اصفهان فقط یک بنای خدماتی نبود و با توجه بـه جایگاه اصفهان در دوره صفوی، بخشی از زندگی اجتماعی و شهری مردم و مسافرانی بود که به این شهر سفر می‌کردند. شـهریار شکرانی، مدیر اجرایی موزه فرهنگ عامه اصفهان معتقد اسـت که بازگشت حمام تاریخی شاه پس از حدود ۴۰سال به چرخه بازدید عمومی، اتفاقی ارزشـمند برای اصفهان و علاقه‌مندان به فرهنگ و تاریخ ایران اسـت و فرصتی برای معرفی دوباره یکی از آثار شاخص تاریخی کشور را فراهم می‌کند.





مقابله با گردوغبار در ۲ منطقه کشور با همکاری چین

بهزاد رایگانی، دبیر ستاد ملی سیاستگذاری و هماهنگی مدیریت پدیده گردوغبار: یک پروژه بین‌المللی با همکاری طرف چینی به‌صورت هم‌زمان در ۲ منطقه مهم کشور، شامل منطقه توران و منطقه حفاظت‌شده کالمند بهادران با هدف شناسایی و اولویت‌بندی اقدامات مؤثر برای کنترل و مقابله با پدیده گردوغبار اجرا خواهد شد.



تأکید ایران و عراق بر احیای مشترک تالاب‌های بین‌النهرین

احمدرضا لاهیجان‌زاده، معاون محیط‌زیست دریایی و تالاب‌ها: توسعه همکاری‌های مشترک علمی، فنی و تخصصی ایران و عراق در زمینه تأمین حقابه‌های زیست‌محیطی، مطالعات هیدرولوژیک و تنوع زیستی، مقابله با کانون‌های گردوغبار و حفاظت از گونه‌های ارزشمند تالاب‌های بین‌النهرین ضروری است.

تجارت سوسکی

جوان سبزواری با پرورش لارو سوسک تاریکی، کسب‌وکاری متفاوت راه انداخته است

گزارش

محمود مولایی | روزنامه‌نگار | در حالی که بسـیاری از افراد از سوسک بیزارند و دیدن آن را خوشایند نمی‌دانند، یک جوان سبزواری ۸ سال است از همین حشره کسب‌وکاری متفاوت راه انداخته است. امین اسعدیان با پرورش بیش از ۶۰ هزار لارو سوسک تاریکی (میل‌ورم) به تولید محصولاتی با کاربردهای مختلف در صنایع غذایی، کشاورزی و آرایشی و بهداشتی مشغول است؛ کسب‌وکاری که علاوه بر درآمدزایی می‌تواند راهی برای کاهش مصرف آب و استفاده بهینه از ظرفیت‌های طبیعت باشد.



طبیعت می‌تواند برای بسیاری از مشکلات انسان راهکارهایی در اختیار ما قرار دهد

فیلم گزارش را با اسکن این کد ببینید.

راهکارهای طبیعت برای مشکلات انسان

امین اسعدیان که در ۱۸ سالگی فعالیت خود را در حوزه پرورش حشـرات آغاز کرده به همشهری می‌گوید که همزمان با ورود به دانشـگاه به‌دنبال فعالیت‌هایی بوده که بتواند در آینده به ایجاد کسب‌وکارهای جدید و حل مشکلات کشـور کمک کند مانند سـاخت تجهیزات، راه‌اندازی فارم‌های پرورش و ایجاد مجموعه‌های تولیدی. آشـنایی با ظرفیت‌های موجود در طبیعت و نقش موجودات زنده در حل مشـکلات انسـان یکی از دلایل ورود او به این حوزه است. اسعدیان توضیح می‌دهد: گونه‌ای که ما پرورش می‌دهیم، لارو سوسـک تاریکی، بومـی منطقه سـبزوار در خراسان رضوی است. زمانی که درباره ویژگی‌هـا و ظرفیت‌های این حشـره تحقیق می‌کردم، متوجه شـدم طبیعت می‌تواند برای بسیاری از مشکلات انسان راهکارهایی در اختیار ما قرار دهد.

کاهش مصرف آب

این فعال حوزه پرورش حشرات ۸سال پیش برای نخسـتین بار با هزینه ۲۰۰ هزار تومان تعدادی حشـره خریداری کرد و اکنون بیش از ۶۰ هزار لارو سوسک تاریکی دارد. امین اسـعدیان یکی از مهم‌ترین ظرفیت‌های پرورش لارو سوسک تاریکی را امکان کاهش مصرف آب در مقایسه با روش‌های متداول تولید پروتئین می‌داند و می‌گوید: پرورش دام به منابع قابل توجهی آب و خوراک نیاز دارد. یک گاو برای تولید گوشت باید در طول چند سال مقادیر زیادی علوفه و مواد غذایی مصرف کند، درحالی که لارو این حشـره می‌تواند با دریافت مقدار کمتری خوراک، در مدت کوتاه‌تری به محصول موردنظر تبدیل شـود. به گفته او، این تفـاوت از نظر مصرف منابع و ملاحظات زیست‌محیطی اهمیت زیادی دارد و می‌تواند در آینده به یکی از راهکارهای تأمین پروتئین تبدیل شود.

صادرات حشرات





گونه‌هایی از حشرات وجود دارند که در تحقیقات انجام‌شده توانایی مصرف و تجزیـه برخی انواع پلاسـتیک را نشـان داده‌اند. امین اسـعدیان با این توضیح می‌گویـد: در ژاپن نیز روی این موضوع کار شـده است. ما برای مدتی این حشـرات را وارد کردیم و اکنـون هم به‌صورت آزمایشـی روی آنها کار می‌کنیم. البته پرورش و کار با این گونه‌ها دشـواری‌های زیادی دارد اما ظرفیـت آنها برای کمک به مدیریت پسماندهای پلاستیکی قابل توجه است. او ادامه می‌دهد: بخشی از خانواده من کشاورز هستند و از نزدیک شاهد مشکلات کشاورزی و کاهش بهره‌وری باغ‌هـا بـوده‌ام. باغ‌هایـی که چند سـال قبل محصول قابل‌توجهی داشـتند، اکنون در برخی موارد خشـک شده‌اند یا دیگر مانند گذشته بار نمی‌دهند. این شرایط نشان می‌دهد کمبود منابع آب و مشکلات کشاورزی تا چه اندازه می‌تواند بر زندگی مردم تأثیر بگذارد.

این کار ضایعات ندارد

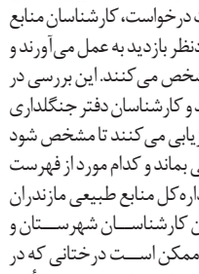
امین اسـعدیان، فعـال حوزه پـرورش حشـرات: یکـی از ویژگی‌هـای مهم این فعالیت، اسـتفاده از تمام بخش‌های تولیدشده در این فرآیند و حتی ضایعات آن اسـت. لاروها پس از مصرف خوراک، مـواد موردنیاز را جذب می‌کنند و باقی مواد به شکل کود دفع می‌شود، بنابراین علاوه بر محصول اصلی، کود حاصل از پـرورش آنها نیـز در تولید محصولات زراعـی و باغی مورد اسـتفاده قـرار می‌گیرد. ایـن لاروهـا در صنایع بهداشـتی، آرایشـی، خوراک دام و طیور کاربرد دارند.



پیگیری

مجید جباری

تصمیم‌گیر قطع درختان کیست؟



حضـور فرمانـدار محمودآباد در حاشـیه رودخانه آلشـرود و اظهارنظـر دربـاره درختان اطراف رودخانه، بار دیگر بحث حدود مداخله مدیران اجرایی در تصمیم‌های تخصصی منابع طبیعی را مطرح کرده اسـت. نگرانی از سیلاب و خسارت‌های احتمالی، دغدغه‌ای قابل بررسـی، اما تشخیص خطرساز بودن درختان و تصمیم‌گیری درباره قطع آنها نیازمند ارزیابی فنی و نظر کارشناسان دستگاه متولی است.

معاون امور جنگل اداره‌کل منابع طبیعی و آبخیزداری مازندران ـ سـاری در این‌باره می‌گوید: درخواسـت‌های مربوط به قطع درختان رودخانه‌ها در چند مرحله بررسـی و تصمیم نهایی بر مبنای شاخص‌های فنی، مستندات و ضوابط قانونی اتخاذ می‌شود. یدالله داودی در گفت‌وگو با همشهری با اشاره به نگرانی مدیران شهرستان درباره خطر سـیلاب و خسارت‌های احتمالی تصریح می‌کند: مدیران شهرسـتان در قبال امنیت مردم و پیشگیری از خسارت ناشی از سیلاب مسئولیت دارند و طبیعی است که چنین دغدغه‌هایی را مطرح کنند. نگرانی فرماندار محترم قابل احترام و بررسی است، اما تشخیص اینکه کدام درخت باید قطع شود و کدام درخت خطری ایجاد نمی‌کند، بر مبنای بررسی کارشناسی دستگاه‌های تخصصی انجام می‌شود.

داودی با اشاره به روند بررسی درخواست‌ها برای قطع درختان در بستر و حریم رودخانه‌ها توضیح می‌دهد: شرکت آب منطقه‌ای به‌عنوان متولی مدیریت رودخانه‌ها، درصورت تشخیص احتمال ایجاد خطر از سوی برخی درختان، درخواست بررسی را به منابع طبیعی ارائه می‌کند. پس از دریافت درخواست، کارشناسان منابع طبیعی شهرستان از محدوده موردنظر بازدید به عمل می‌آورند و درختان پیشنهادی را بررسی و مشخص می‌کنند. این بررسی در سطح اداره‌کل نیز ادامه پیدا می‌کند و کارشناسان دفتر جنگلداری بار دیگر درختان انتخاب‌شده را ارزیابی می‌کنند تا مشخص شود کدام درخت باید در فهرسـت باقی بماند و کدام مورد از فهرست خارج شـود. معاون امور جنگل اداره‌کل منابع طبیعی مازندران می‌گوید: در این فرایند، گاهی میان کارشناسـان شهرسـتان و اداره‌کل اختلاف‌نظر وجود دارد و ممکن اسـت درختانی که در بررسی اولیه برای قطع معرفی شـده‌اند در ارزیابی بعدی تأیید نشوند. تصمیم درباره درختان خطرسـاز بر مبنای جمع‌بندی کارشناسی، مستندات و دستورالعمل‌های سازمانی انجام می‌شود.

صفحه‌آرا: حامد یزدانی



مزار امیرکبیر با پاسخ آیت‌الله سیستانی معلوم شد

درخواستی کوتاه از آیت‌الله سیستانی، به نتیجه‌ای قابل توجه برای حفظ یاد امیرکبیر منجر شد. احمد زیدآبادی، روزنامه‌نگار، چندی پیش در یادداشتی از آیت‌الله سیستانی خواسته بود برای شناسایی محل دفن میرزا تقی‌خان امیرکبیر در حرم امام حسین(ع) و نصب سنگ‌نوشته‌ای برای مشخص شدن آرامگاه او اقدام کند. این درخواست با پیگیری دفتر آیت‌الله سیستانی روبه‌رو شـد و بررسی‌ها نشان داد پیکر امیرکبیر در حجره‌ای کوچک در یکی از رواق‌های حرم دفن شده است. چون در حجره برای عموم باز نیست، تصمیم گرفته شد نام آن مرحوم روی دیوار متصل به در حجره نوشته شود.

۳۹ نشان جهانی برای طعم ایرانی

در یک رقابت خاص، نشان جهانی فایو به رستوران‌ها و کافه‌های ایرانی رسید

گزارش

سحر جعفریان عصر | روزنامه‌نگار | یک راه تعامل و ارتباطات جهانی از شکم می‌گذرد که سال‌هاست سازمان یونسکو نقشه راهنمای آن را در دست گرفته است. ابتدای این راه مزه‌دار در نقشه راهنما با خوراک بومی برخی کشورها که اقلیم و جغرافیای خاص دارند یا از فرهنگی تاریخی برخوردارند، مشخص شده‌است. میان آن نیز نشان فایو با همکاری باشگاه غذا و خوراک‌شناسی یونسکو، فائو (سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد) و کنسرسیوم گردشگری خوراک قرار گرفته است. فعالان و صاحبان صنایع غذایی کشورها هم در کیلومتر آخر این راهند که برترین‌هایشان، نشان فایو دارند. کیفیت اعلا و دستپخت عالی برترین‌های نشان‌دارها، مقصد است که کام جهان از مزه‌های خوبشان، خوش می‌شود. از این روست که سالانه رویداد اهدای نشان فایو در کشورهای مختلف از جمله ایران برگزار می‌شود. در روزهای اخیر چهارمین دوره این رویداد با حضور بیش از ۱۰۰ صاحب رستوران‌های سنتی و اقوام، کافه‌های کلاسیک و مدرن و قنادی‌های ملل برگزار شد.







روز اول» پلو و چلوهای فایویی

پیش از ساعت ۱۶ که وقت دقیق شروع رویداد است، مهمانان از صاحبان رستوران‌های قدیمی ایرانی و مالکان مجموعه‌های پذیرایی بین‌المللی تا بنیان‌گذاران و کارآفرینان تأثیرگذار صنایع غذایی یکی‌یکی از راه رسیده‌اند. بسیاری‌شان با هم آشنایند و سال‌هاست که از سر رفاقت و رقابت یکدیگر را خوب می‌شناسند. از همین رو، خیلی زود به خوش و بش و گفت و شنود معمول صنف خود، «اوضاع بازار چطوره؟»، «کالکشـن منوی فصلت رو رونمایی کردی؟»، «واردات قهوه‌ت تو شرایط فعلی مشکلی نداره؟» و «طعم جدید نساختی؟» مشغول می‌شوند. کمی‌شان هم تازه‌واردند و جوان، اما هیچ غریبگی نمی‌کنند و پیوسته با روی گشاده در تک و تای معاشرت‌های جدید، شبکه‌سازی تجاری و بازاریابی تعاملی هستند. ساعت از ۱۶ می‌گذرد و همگی سمت سالن همایش می‌روند. کمی بعد، محمد بابارضا، رئیس کل باشگاه غذا و خوراک‌شناسی یونسکو و عضو شورای راهبری فایو از چند و چون رویداد اهدای نشان فایو می‌گوید: «باشگاه غذا و خوراک‌شناسی یونسکو از آبان ۱۳۹۹ که در ایران گواهی تأسیس دریافت کرده، همواره در تلاش بوده ضمن ارتقای امنیت و بهبود سلامت غذایی، خوراک ایرانی به جهان معرفی کند. خوراکی از میان شالیزارهای شمال، کوهستان‌های غرب، دشت‌های مرکزی، آب‌های جنوب و مزارع شرق که شما در کار تدارک آن هستید.»

روز دوم» نوشیدنی‌های فایو پهلو

وقت دقیق رویداد در روز دوم نیز سـاعت ۱۶ اسـت. کافه‌داران و قنـادی‌داران پرجمعیت‌تر از رستوران‌داران به نظر می‌رسند. اولین نفری که مجری رویداد نامش را از پشت میکروفن می‌خواند صاحب کافه‌کتابی در محدوده میدان انقلاب پایتخت است. او که از کتابخوان‌های حرفه‌ای است، به همشـهری می‌گوید: «تلخی قهوه رو فقط کتاب می‌تونه بگیره. این ایده مـن برای راه‌اندازی یه کافه‌کتاب دنج بود.» کافه برگزیده دیگر کافه‌بستنی اسـت که بستنی‌های سنتی ایرانی را با بستنی‌های فرنگی ترکیب کرده و طعم تازه‌ای سـاخته. خداداد اصلانی، مدیرعامل گروه غذایی «رئیس» در صحبت‌های خود بعد از دریافت نشان فایو به کسب‌وکار خانوادگی خود اشاره می‌کند: «از قدیم و نسل به نسل، به‌صورت خانوادگی کار کافه رو پیش بردیم.» پاسخش به این سؤال همشهری که اگر به‌عنوان مشتری وارد کافه خود شود، بیش از همه از چه چیز آن لذت می‌برد، این است: «قهوه‌اصل. قهوه باید از دانه تا فرآوری و دَم‌آوری‌ش تخصصی انجام شـه.» نشان‌ها یکی‌یکی اهدا می‌شوند تا ساعت حوالی ۱۹ که پایان رویداد است. بخش جالب توجه چهارمین دوره رویداد اهدای نشان فایو معرفی برگزیده رسانه تخصصی صنایع غذایی است. مهدی و محمد حاجی‌خانی از دبیران نشریه «شستی» رسانه برگزیده فایو هستند که علت دریافت این نشان را ایجاد پیوند میان فضاهای پذیرایی شهری مانند کافه‌ها با رسانه‌ها می‌دانند.

ماجرای فایو

جمعشـان جمع اسـت تا چهارمین دوره رویداد اهدای نشان فایو در بعدازظهر پاییزی ۲۷ و ۲۸ آبان در سـالن همایش هتل پارسیان آزادی برگزار شـود. به خاطر دست و پنجه خوشمزه یا قوه چشایی ماجراجویانه، خلاقیت در ایجاد فضای پذیرایی، نوآوری و معماری طعم و میـراث خانوادگـی، جمع آنها شامل صاحب صنایع غذایی و مالک برندهای خوردنی و نوشـیدنی است؛ از رستوران‌داران سنتی گوشه و کنار بازارهای تاریخی و سـرمایه‌گذاران خـلاق فودکورت‌هـای مدرن تا طراحان کافه‌هـای بکر و معمـاران غذاخانه‌های کلاسیک و نوسـتالژی. روز اول رویداد به معرفی برترین رستوران‌های ایرانی و ملل اختصاص داشت و روز دوم نیز با اعلام نام و نشـان کافه‌ها و قنادی‌های برگزیده گذشت. ۳۰ کارشناس متخصص حوزه غذا بعـد از بررسـی بیش از ۱۰۰ کاندیدای این دوره ۲۸ رسـتوران و ۱۱ کافه و قنادی منتخب را اعلام کردند.

مکث

کباب و دیزی ایرانی نشان جهانی می‌گیرند

اهدای نشـان فایو در ۲ بخش انجام می‌شـود: بخش کارشناسـان باشـگاه غذا و خوراک‌شناسی یونسکو و بخش مردمی که مشـتریان رسـتوران‌ها و کافه‌ها و قنادی‌های کاندیدای رویـداد بوده‌اند. «برای من، نشـان مردمی فایو ارزش معنوی زیـادی داره.» این را مسلم راستگو، مؤسـس و مدیر رستوران سنتی و بازاری مسـلم می‌گوید که با خوشـحالی لوح تقدیر نشان فایو را بالا برده و عکاسان مراسم شاتر به شاتر از او عکس برمی‌دارند. نشان فایو به هادی آذری‌پور، مالک دیزی‌سرای سنتی آذری نیز می‌رسد. آذری‌پور بعد از دریافت این نشان جهانی می‌گوید: «هویت دیزی ایرانیه و ما هم به بهترین شکل سِروش می‌کنیم تا هم هویت غذایی‌مون سـلامت بمونه و هم فرهنگ غذایی‌مون امکان صادرات پیدا کنه.» او با توجه به آمار سالانه‌ای که از مراجعه مشتریان خارجی به رستوران قدیمی خود ارائه می‌دهد بر ضرورت صادرات فرهنگ غذای ایرانی و اولویت‌بخشی به گردشگری خوراک تأکید دارد. ابوذر بابارضا، دبیرکل باشگاه غذا و خوراک‌شناسی یونسکو نیز در گفت‌وگو با همشهری به این نکته اشاره می‌کند و توضیح می‌دهد: «یونسـکو از سال ۲۰۰۴ (۱۳۸۳) جریان شبکه شهر خلاق در بخش‌های مختلف مانند معماری، صنایع‌دستی، هنر و خوراک را راه انداخت. ایران در همه بخش‌هایش پتانسـیل‌های بسـیاری دارد. همچنان که در بخش خوراک، به‌ترتیب، رشت و کرمانشاه به‌عنوان شـهر خلاق خوراک در فهرست جهانی شهرهای خلاق یونسکو ثبت شدند.» در رشت بیش از ۹۰ نوع خوراک و نان و چاشنی محلی درست می‌شود و در کرمانشاه نیز بیش از ۸۰ نوع خوراک و نان شیرینی و میان‌وعده پخت‌وپز می‌شود.

