

تنتها روزنامه مکتوب گردشگری جهان

گردشگران

دیدگاه

از خاک بیشاپور

تاتالارهای موزه لوور پاریس



محمدحسین (رضا) محمودی

می‌دهند. «منظر باستان‌شناسی ساسانی فارس»، که بیشاپور یکی از پایگاه‌های آن است، در سال ۲۰۱۸ با شماره ۱۵۶۸ در فهرست میراث جهانی یونسکو ثبت شد.

در میان بناهای این مجموعه، «ایوان موزائیک» و «حیاط موزائیک» در ارگ حکومتی شگفت‌انگیزترند. در کاوش‌های دهه ۱۹۳۰ میلادی، رومن گیرشمن و همسرش تانیا، باستان‌شناسان فرانسوی، همراه با تیم کاوش کف‌پوش‌هایی از سنگ‌های رنگین را از زیر خاک بیرون آوردند. در ساخت آن‌ها، قطعه‌های مکعبی سنگ به اندازه تقریبی ۵ میلی‌متر بر بستری از گچ جاگذاری شده بود. هنرمندان با رنگ‌های سیاه، سفید، کرم و اخراپی، چهره‌های انسانی، بزم، موسیقی، رقص و نقوش گیاهی و هندسی را آفریده بودند. هریک از این قطعه‌های کوچک «تسرا» نام دارد و می‌تواند از سنگ، شیشه یا سفال باشد.



ریشه این سنت به هنر رومی بازمی‌گردد. شاپور یکم با پیروزی بر امپراتوران روم، به‌ویژه والرین، شمار زیادی از سربازان رومی را اسیر کرد و در میان آنان مهندسان و صنعتگرانی بودند که فنون هنری و دانش‌های گوناگون را با خود آورده بودند. با این همه، کاربرد این هنر در کاخی ایرانی نشان می‌دهد که بستر آن فرهنگ ساسانی بوده و ذوق هنرمندان بومی در آن پیداست. طرح‌ها ریشه در نقاشی ایرانی دارد و نقش زنان به تصویرهای روی ظرف‌های سیمین ساسانی می‌ماند. بیشاپور جایگاه دیدار دو سنت هنری بود، نه صرفاً وام‌گیر از هنر روم. نمونه‌برداری‌های پتروگرافی نشان می‌دهد ملات موزائیک‌ها آهکی است، شیوه‌ای که در یونان و روم نیز برای فضاهای بیرونی به‌کار می‌رفت.

سرنوشت این آثار اما تلخ بود. بخش اعظم موزائیک‌ها در مکانی که در همان شهر برای نگهداری‌شان تهیه شده بود ماند و حیات کاوش به سرپرستی گیرشمن به افغانستان رفت. احتمالاً در نیود حیات، مهاجمانی ناشناس به آن مکان یورش بردند و آثار را از میان بردند. وقتی اعضای حیات باز گشتند، تنها اندکی از آن‌ها برجا مانده بود. بخشی از موزائیک‌ها طبق توافق به فرانسه برده شد و اکنون در موزه لوور پاریس در معرض دید است. قطعاتی در موزه ملی ایران باستان در تهران و مقدار کمی از حاشیه قاب‌های موزائیکی در موزه تخصصی شهر تاریخی بیشاپور نگهداری می‌شود. این پراکندگی هم گواه اعتبار جهانی این آثار است و هم جای دریغ دارد.

این کف‌پوش‌ها بازتاب شکوه هنر دربار ساسانی‌اند و شناخت و پاسداری از آن‌ها، در هرجا که نگهداری شوند، بخشی از شناساندن هویت تاریخی ایران است.

باستان‌شناس و پژوهشگر

رئیس اداره میراث‌فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی شهرستان شاهرود از برگزاری جشن ملی‌شدن مهارت سنتی گلدوزی در روستای هدف گردشگری قلعه‌بالا خبر داد. سیدمحمدصادق رضویان گفت: ثبت مهارت سنتی گلدوزی روستای قلعه‌بالا در فهرست آثار ناملموس کشور، نقطه عطفی در معرفی ظرفیت‌های فرهنگی این منطقه و گامی استوار در مسیر پاسداشت میراث کهن هنری بانوان این سرزمین است. وی افزود: در این گردهمایی که با حضور فعالان و اعضای انجمن بانوان بورنیابزرگوار شد، گوشه‌ای از توانمندی‌های بی‌نظیر زنان روستایی در احیای هنرهای اصیل به نمایش در آمد، همچنین کارگاه‌های زنده‌سوزندوزی که در حاشیه این جشن برپا شد، نشان داد که این هنر نه‌تنها یک فعالیت خانگی، بلکه ستونی مستحکم برای هویت فرهنگی و اقتصاد خرد جامعه محلی است. رضویان تصریح کرد: قلعه‌بالا به‌عنوان یکی از نامزدهای روستاهای برگزیده گردشگری جهان، هم‌اکنون به بستری برای پیوند اصالت‌های گذشته با توسعه پایدار گردشگری تبدیل شده و برگزاری چنین رویدادهایی ثابت می‌کند که توسعه واقعی در این منطقه نه از طریق مداخلات مدرن، بلکه از مسیر پاسداشت سرائگشتان هنرمند بانوان و تکیه بر اصالت‌های بومی می‌گذرد.



پیشنهاد سفر

«کاوه‌ده»

روستای کاوه آهنگر است؟



مریم خداینشده / روستای «کاوهده» در شهرستان فیروزکوه جایی است که طبیعت کوهستانی، زندگی روستایی، روایت‌های شفاهی و میراث‌فرهنگی در کنار یکدیگر قرار گرفته‌اند؛ روستایی که نامش با روایت‌های محلی درباره کاوه آهنگر و سرو کهنسالی که اهالی قدمت آن را حدود دوهزار سال می‌دانند، گره خورده است.

روستای کاوهده از روستاهای دهستان پشتکوه در بخش مرکزی شهرستان فیروزکوه در استان تهران است و در فاصله حدود ۴۰ تا ۴۵ کیلومتری جنوب شرق فیروزکوه قرار دارد. این روستا در پهنه‌ای کوهستانی و برخوردار از چشم‌اندازهای طبیعی قرار گرفته و بخشی از زندگی و فرهنگ بومی منطقه همچنان در آن جریان دارد. روستای کاوهده در مجاورت یکی از عرصه‌های مهم طبیعی و حیات‌وحش شهرستان فیروزکوه قرار گرفته است. کاوهده برای گردشگری تنها یک مقصد روستایی نیست؛ بلکه مجموعه‌ای از ظرفیت‌های طبیعی و فرهنگی را در خود جای داده است. کوهستان، مراتع، چشم‌اندازهای طبیعی و هوای نسبتاً خنک منطقه، در کنار سبک زندگی روستایی، بستری مناسب برای شکل‌گیری تجربه‌ای متفاوت از سفر فراهم می‌کند؛ تجربه‌ای که در آن گردشگر تنها تماشاکر طبیعت نیست، بلکه با بخشی از فرهنگ و روایت‌های بومی منطقه نیز آشنا می‌شود.

اما آنچه نام کاوهده را برای بسیاری از علاقه‌مندان به فرهنگ و اسطوره‌های ایرانی جذاب‌تر می‌کند، پیوند نام این روستا با کاوه آهنگر است؛ چهره‌ای شناخته‌شده در حماسه ملی ایران و شاهنامه فردوسی. بر اساس روایت‌های شفاهی و باورهای محلی، میان این روستا و شخصیت اسطوره‌ای کاوه آهنگر ارتباطی وجود داشته و همین روایت، در گذر زمان بخشی از هویت فرهنگی کاوهده را شکل داده است. البته این موضوع بیش از آنکه در قالب یک سند تاریخی قطعی مطرح باشد، در حوزه روایت‌های محلی و تاریخ شفاهی جای می‌گیرد؛ روایتی که نسل به نسل منتقل شده و همچنان برای مردم منطقه دارای اهمیت فرهنگی است. همین پیوند میان جغرافیا و روایت، می‌تواند بهانه‌ای برای توجه بیشتر به تاریخ شفاهی روستا و ثبت خاطرات، داستان‌ها و باورهای بومی باشد. در میان عناصر طبیعی کاوهده، سرو کهنسال روستا جایگاه ویژه‌ای دارد؛ درختی که بنابر روایت اهالی، قدمتی در حدود دوهزار سال دارد و سال‌هاست در حافظه جمعی مردم به‌عنوان یکی از نشانه‌های قدیمی روستا شناخته می‌شود. این سرو کهنسال را می‌توان بخشی از هویت بصری و طبیعی کاوهده دانست؛ درختی که در سکوت خود، داستان نسل‌های مختلف را به یادگار دارد. اگر قدمت این درخت با بررسی‌های کارشناسی و مطالعات تخصصی تأیید شود، می‌تواند در شمار عناصر ارزشمند میراث طبیعی منطقه قرار گیرد و به یکی از نمادهای معرفی روستا تبدیل شود.

اهمیت کاوهده تنها به چانه‌بهای درون روستا محدود نمی‌شود. محدوده طبیعی پیرامون آن نیز از نظر تنوع زیستی اهمیت دارد. پناهگاه حیات‌وحش کاوهده از زیست‌بوم‌های مهم شهرستان فیروزکوه به‌شمار می‌رود و در سال‌های اخیر گزارش‌هایی از مشاهده گونه‌هایی همچون پلنگ ایرانی در این محدوده منتشر شده است، موضوعی که بر اهمیت حفاظتی و زیست‌محیطی این پهنه تأکید دارد.

قرار گرفتن روستا در چنین پهنه‌ای، ظرفیت‌هایی برای توسعه گردشگری طبیعت‌محور و روستایی ایجاد کرده‌است؛ البته توسعه گردشگری در این منطقه باید با توجه به الزامات حفاظت از محیط‌زیست، حیات‌وحش و سبک زندگی جامعه محلی دنبال شود.

کاوهده همچنین می‌تواند مقصدی برای علاقه‌مندان به گردشگری فرهنگی، طبیعت‌گردی و تجربه زندگی روستایی باشد؛ جایی که گردشگر می‌تواند در کنار تماشای چشم‌اندازهای کوهستانی، با بخشی از روایت‌های محلی، فرهنگ بومی و عناصر طبیعی ارزشمند منطقه آشنا شود. امروز کاوهده را می‌توان روستایی دانست که هویت آن از کنار هم قرار گرفتن چند روایت شکل گرفته است؛ از یک‌سو طبیعت و حیات‌وحش ارزشمند فیروزکوه، از سوی دیگر زندگی و فرهنگ روستایی و در کنار آنها روایت‌هایی به نام روستا را به یکی از شناخته‌شده‌ترین چهره‌های اسطوره‌ای ایران پیوند می‌دهد.

کاوهده، روایتی زنده از پیوند انسان، طبیعت و خاطره است؛ روستایی که سرو کهنسالش، کوه‌های پیرامونش و روایت‌های سینه‌به‌سینه مردم، هریک بخشی از داستان این سرزمین را روایت می‌کنند؛ داستانی که اگر به‌درستی ثبت، معرفی و محافظت شود، می‌تواند نام کاوهده را بیش از گذشته در مسیر گردشگری فرهنگی و طبیعی فیروزکوه مطرح کند.

طبیعت درمانی، بازار تازه گردشگری

مرز آرامش و تجارت در طبیعت کجاست؟

شاید گاهی برای آرام‌شدن، نسخه پیچیده‌ای لازم نباشد؛ چندساعت فاصله گرفتن از شهر،

قدم‌زدن میان درختان و گوش سپردن به صدای طبیعت می‌تواند شروع ماجرا باشد.

طبیعت‌درمانی، اکودرمانی، درمان سبز یا درمان بر مبنای زمین، مفاهیمی هستند که بر استفاده از ارتباط با طبیعت برای بهبود سلامت جسم و روان تأکید دارند. این رویکرد شکل‌های مختلفی دارد؛ از پیاده‌روی و حضور در فضاهای سبز گرفته تا جنگل‌درمانی، مدیتیشن، سکوت و استراحت در طبیعت. طبیعت‌درمانی مفهوم تازه‌ای نیست، اما در یک دهه اخیر از توصیه‌ای ساده برای «بیشتر به طبیعت بروید» فراتر رفته و به بخشی از جریان‌های سلامت، گردشگری و سبک زندگی تبدیل شده است.

یکی از شناخته‌شده‌ترین شکل‌های این رویکرد، «جنگل‌درمانی» است که در ژاپن شکل گرفته. در این شیوه، قرار نیست فرد الزاماً ورزش سنگین کند یا به کوهنوردی برود؛ اصل ماجرا آهسته‌کردن زمان، حضور آگاهانه در محیط طبیعی و درگیر کردن حواس پنجگانه با طبیعت است. دیدن، شنیدن، بویدن، لمس کردن و حتی چشیدن، در این تجربه بهانه‌ای برای فاصله گرفتن از شتاب زندگی روزمره و توجه دوباره به محیط اطراف است.

در سال‌های اخیر، شکل‌های دیگری از تجربه طبیعت نیز در قالب تورهای طبیعت‌درمانی، مدیتیشن، سکوت و اقامت‌های آرامش‌محور رواج پیدا کرده‌اند و همزمان با گسترش صنعت wellness و گردشگری سلامت، طبیعت را به بخشی از بازار رویه رشد سلامت و سبک زندگی تبدیل کرده‌اند.

بخشی از جذابیت این رویکرد را می‌توان در سبک زندگی امروز جست‌وجو کرد؛ زندگی شهری، ساعت‌های طولانی کار با صفحه‌نمایش، استرس، کمبود زمان و فاصله گرفتن از محیط طبیعی، نیاز به مکث و بازگشت به فضاهای طبیعی را بیشتر کرده است. در چنین شرایطی، «بازگشت به طبیعت» دیگر فقط یک توصیه برای گذراندن اوقات فراغت نیست و با ادبیات تازه‌ای وارد حوزه سلامت و سبک زندگی شده است.

طبیعت‌درمانی یا یک تجربه گردشگری؟

مدیرکل توسعه گردشگری وزارت میراث‌فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی معتقد است که برخی فعالیت‌ها در طبیعت می‌تواند بدون ایجاد آسیب انجام شود. مصطفی قاضی‌به هوشمیری می‌گوید: من متخصص حوزه محیط‌زیست نیستم، اما از دیدگاه من، چنین فعالیت‌هایی در صورتی که به طبیعت آسیب وارد نکنند، مشکلی ندارد. با این حال، اگر سازمان حفاظت محیط‌زیست یا منابع طبیعی در این زمینه ملاحظات یا ضوابطی داشته باشند، باید بر اساس نظر و مقررات این دستگاه‌ها عمل شود.

او ادامه می‌دهد: در اجرای تورهای طبیعت‌گردی و برنامه‌هایی مانند مدیتیشن و آرامش در طبیعت، اصل مهم این است که فعالیت گردشگران موجب آسیب به محیط زیست و منابع طبیعی نشود.

طبیعت‌درمانی خوب است، اما...

یک ایرانی‌گرد و کارشناس گردشگری نیز در باره جایگاه طبیعت‌درمانی و تورهای مدیتیشن در صنعت گردشگری به هوشمیری می‌گوید: طبیعت‌درمانی می‌تواند از این منظر مورد توجه قرار گیرد که افراد را از فضای شهری، روزمرگی و مادیات جدا و فرصتی برای آرامش و لذت‌بردن از طبیعت فراهم می‌کند.

غلامرضا فرخ‌نژاد با اشاره به تجربه شخصی خود در طبیعت عنوان می‌کند: افرادی که در مناطق نزدیک به جنگل و طبیعت زندگی می‌کنند، ممکن است بیشتر از دیگران با این فضاها در ارتباط باشند و حتی نیازی به برنامه‌های خاص برای بهره‌مندی از طبیعت احساس نکنند. با این حال، برای افرادی که در شهرهای بزرگ و به‌ویژه تهران زندگی می‌کنند، حضور در جنگل، تماشای درختان، نشستن در طبیعت و فاصله گرفتن از فضای شهری می‌تواند تجربه‌ای متفاوت و آرامش‌بخش باشد.

این کارشناس گردشگری در ادامه صحبت‌های خود تأکید می‌کند که اصل حضور در طبیعت و لذت‌بردن از آن مثبت است؛ اما نباید این فعالیت‌ها صرفاً به یک مد یا شیوه تجاری تبدیل شود.

او ادامه می‌دهد: اگر طبیعت‌درمانی به‌صورت یک فعالیت عمومی و رایگان و در چارچوب ارتباط فرد با طبیعت انجام شود، می‌تواند برای افراد مفید باشد و لزوماً نیازی نیست که برای انجام آن یک گروه یا تور خاص شکل بگیرد.

این کارشناس گردشگری مانند مدیرکل توسعه گردشگری وزارت میراث‌فرهنگی معتقد است؛ آنچه اهمیت دارد، استفاده صحیح از طبیعت و بهره‌مندی از آرامش آن بدون آسیب‌رساندن به محیط زیست است و نباید برای انجام فعالیت‌های طبیعت‌درمانی، فشار یا آسیبی به طبیعت وارد شود.

در مجموع، از نگاه کارشناسان گردشگری و جغرافیای گردشگری، بهره‌مندی از طبیعت می‌تواند بخشی از تجربه آرامش و بازگشت به زندگی عادی باشد و لزوماً به معنای شرکت در یک تور یا پرداخت هزینه نیست. اما وقتی این ارتباط با طبیعت به محصولی برای صنعت گردشگری تبدیل می‌شود، این پرسش جدی‌تر مطرح می‌شود: مرز میان بهره‌مندی از طبیعت و تجاری کردن آن کجاست و آیا بازاری‌شدن طبیعت‌درمانی می‌تواند به افزایش فشار بر خود طبیعت منجر شود؟

گردشگری افزود: اگر برنامه‌ها در مسیر درست هدایت شوند،

روستاهایی‌توانند از «مسیر گردشگری» به «هدف گردشگری» تبدیل شوند و از این طریق زمینه درآمدزایی و اشتغال در روستا فراهم شود. وی با اشاره به وضعیت زنگت‌گت‌گت گفت: این روستا در مقطعی در آستانه متروک‌شدن قرار داشت اما با همت اهالی توانست هویت و اصالت خود را دوباره احیا کند و امروز به‌عنوان یک دهکده بوم‌گردی معرفی می‌شود. فرماندار نکا همچنین بر تقویت بوم‌گردی با هدف مهاجرت معکوس و مولدسازی تأکید کرد و گفت: دولت از طرح‌هایی که به ماندگاری جمعیت، ایجاد اشتغال و فعال‌شدن ظرفیت‌های اقتصادی روستاها کمک کند، حمایت خواهد کرد. در یکی از خانه‌های قدیمی روستا، حالا «طوبی‌بانو» میزبان گردشگران است؛ خانه‌ای که روزگاری یک خانه معمولی روستایی بود اما پس از مرمت، به سرایی برای میزبانی از مهمانان تبدیل شده است. طوبی‌بانو و دیگر اهالی، حالا به روزهای تازه‌ای چشم دوخته‌اند؛ روزهایی که قرار



کوله‌پشتی

گردشگری خوراک

طعم‌های شگفت‌انگیز کرمانشاه؛ سفری در قلب آشپزی ایرانی

عس)، سبزیجات معطر و رشته است. برای تهیه این آش ابتدا گوشت و حبوبات را پخته و پس از آن با سبزیجات و ادویه‌ها مخلوط کرده و در نهایت رشته آش اضافه می‌شود تا جا بیند. این آش طعمی قوی و غنی از گوشت و حبوبات دارد. بافت آن غلیظ و دلچسب است.

کیاب کرمانشاهی

کیاب کرمانشاهی، نمایانگر هنر آشپزی این خطه، با کیفیتی بی‌بدیل از گوشت تازه گوسفند و گوساله تهیه می‌شود. عطر و طعم دلنشین آن، نه تنها از گوشت مرغوب، بلکه از چاشنی‌های سنتی و اصیل کرمانشاهی، به‌ویژه روغن حیوانی و سرکه که در هنگام پخت و سرو به آن افزوده می‌شود، نشأت می‌گیرد.

این غذای پرپروتئین، همراه با نان تازه یا برنج، تجربه‌ای فراموش‌نشدنی از ذائقه کرمانشاهی را ارائه می‌دهد. برای تهیه کیاب کرمانشاهی، ۵۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده را با یک عدد پیاز متوسط رنده‌شده و آب‌گرفته، نمک، فلفل سیاه و سماق به‌خوبی ورز دهید تا حالت چسبندگی پیدا کند.

سیخ‌های فلزی را با روغن کرمانشاهی چرب کرده و مخلوط گوشت را به‌صورت یک‌تخته به سیخ بکشید. سپس کیاب‌ها را روی مقل داغ قرار داد و مرتب بچرخانید تا مغز پخت شوند.

داده شده و آب‌قوره یا رب‌انار برای ایجاد طعم ترش و ملس به آن اضافه می‌گردد. ترکیبی از طعم گوشت، ترشی ملایم و عطر زعفران و خلال بادام، تجربه‌ای بی‌نظیر خلق می‌کند. بافت گوشت نرم و خلال بادام ترد است. این غذا به‌دلیل داشتن خواص بادام، منبع خوبی از پروتئین و مواد مغذی، بادام و طعم ترش و ملس خاص خود، در میان غذاهای ایرانی کاملاً متمایز است و یکی از نمادهای آشپزی کرمانشاه به‌شمار می‌رود.

آش عباس‌علی

آش عباس‌علی، آش غلیظ و مقوی است که ریشه در نذورات مذهبی و سنت‌های مردم کرمانشاه دارد. مواد اصلی آن شامل گوشت، حبوبات (نخود، لوبیا،

و نان‌های سنتنی، تجربه‌ای چندوجهی از تاریخ و فرهنگ غنی این استان را به ارمنغان می‌آورد و مقصدی بی‌بدیل برای علاقه‌مندان به آشپزی اصیل ایرانی است. در این بخش به معرفی ۳ خوراک مشهور و لذیذ کرمانشاه می‌پردازیم:

خورش خلال کرمانشاهی

شاه‌هایی غذاهای کرمانشاه، خورش خلال است. این خورش مجلسی و خورش خلال عطر از گوشت (معمولاً گوسفندی)، خلال بادام، پیاز، زردچوبه، زعفران و آب‌قوره یا رب‌انار تهیه می‌شود. شیوه پخت این غذا به این صورت است که گوشت، کاک، بخشی جدایی‌ناپذیر از هویت غذایی این منطقه هستند.

کرمانشاه با داشتن اقلیم‌های متنوع از دشت‌های گرمسیری قصرشیرین تا کوهستان‌های سردسیر سنقر و کلیای و اورامانات، بستری غنی برای تنوع زیستی و گیاهی فراهم کرده است. این تنوع، الهام‌بخش آشپزهای محلی شده است؛ با استفاده از گیاهان خودروی کوهی مانند کنگر، ریواس و پیچک و بهره‌گیری از محصولات دامی مرغوب، غذاهایی منحصر‌به‌فرد خلق کنند. طرایف عشایری استان نیز با حفظ سنت‌های آشپزی خود، به غنای این سفره رنگین افزوده‌اند.

کشف گنجینه طعم‌های کرمانشاه، از کیاب‌های دل‌انگیز گرفته تا شیرینی‌ها

