آشنایی با غذاهای سنتی همدان

سپهرغرب، گروه گردشگری: در این مطلب می‌خواهیم غذاهای سنتی همدان را بشناسیم و ببینیم در این میان خوشمزه‌ترین غذاهای آن کدام هستند؛ جالب است بدانید که طیف وسیعی از غذاهای سنتی این استان را آش‌ها و خوراک‌ها تشکیل می‌دهند.

*** ۱- آش خشکبار**

خشکبار یکی از سالم‌ترین و مغذی‌ترین تنقلاتی هستند که در میان‌وعده می‌توان نوش جان کرد، حال می‌بینیم که مردم همدان از این مواد مغذی در پخت نوعی آش استفاده می‌کنند که آن را به غذایی پُرانرژی و مفید تبدیل می‌کند. مواد لازم برای تهیه این آش گوشت با استخوان، سبزی آش، آلبالوی خشک، برگه زردآلو، برگه هلو، آلو ترش خشک، رشته آشی، شیره انگور، نخود، لوبیا، عدس، پیاز و نعناع است.

*** ۲- کباب سرداشی**

سرداشی یکی از غذاهای سنتی استان همدان است که شباهت زیادی به کباب تابه‌ای دارد؛ تفاوت اصلی کباب سرداشی با کباب تابه‌ای، استفاده از سیب‌زمینی در مواد اولیه این غذا و نحوه پخت آن داخل فر یا ماهیتابه است. ریشه نام‌گذاری این غذا به گذشته و دورانی بازمی‌گردد که افراد مایه کباب را در خانه حاضر می‌کردند و سپس آن را به نانوایی‌های سنگکی می‌بردند تا برایشان داخل تنور یا همان «سرِ داش» بپزند. البته امروزه دیگر برای تهیه کباب سرداشی نیاز به تحمل این دشواری‌ها نیست و به‌سادگی این غذا را در فر می‌پزند.

*** ۳- آبگوشت قورمه همدان**

آبگوشت قورمه از غذاهای سنتی و محبوب همدان به‌شمار می‌رود. همان‌طور که از نام این غذا می‌توان حدس زد، مواد اصلی آن همان‌هایی هستند که در پخت خورش قورمه‌سبزی به‌کار می‌رود؛ با این تفاوت که غذای مذکور آب‌دارتر از حالت خورش است و در مواد اولیه‌اش سیب‌زمینی و تخم‌مرغ نیز وجود دارد.

*** ۴- آش اُماج**

یکی دیگر از غذاهای سنتی همدان که از خانواده آش‌های محلی این استان به‌شمار می‌آید، آش اُماج نام دارد. اُماج درواقع یک نوع خمیر در شکل‌های نامنظم است که بعد از اینکه بر اثر حرارت خشک شد، می‌توان آن را به‌جای رشته آشی استفاده کرد. از دیگر موادی که در آش اُماج همدان به‌کار می‌رود، می‌توان به سبزی آش (تره و پیازچه)، پیاز، سیر، عدس، لوبیا چشم‌بلبلی، تخم‌مرغ، نمک، فلفل و زردچوبه اشاره کرد.

*** ۵- آبگوشت فلفل**

یکی از غذاهای لذیذی که در شب‌ها و روزهای سرد همدان بسیار می‌چسبد، آبگوشت فلفل است. مواد اولیه این آبگوشت را گوشت گوسفندی با استخوان، نخود، فلفل سبز همدان، گوجه‌فرنگی، پیاز، سیر، سیب‌زمینی، زیره سبز، آبلیمو و زنجبیل تشکیل می‌دهند.

*** ۶- آبگوشت کلم‌قُمری**

برای تهیه این غذای سنتی همدان باید از گوشت گوسفندی، نخود و لوبیا سفید، سیب‌زمینی، پیاز، کلم‌قُمری، ریحان خُردشده، نمک، زردچوبه، فلفل، نعناع خشک و روغن زیتون استفاده کرد. همان‌طور که از نام این غذا معلوم است، اصلی‌ترین ماده به‌کاررفته در آن کلم قُمری بوده که معمولاً در رنگ‌های سفید، آبی و بنفش دیده می‌شود و خواص متعددی دارد.

*** ۷- آش کاچی**

آش کاچی یکی از غذاهای سنتی همدان به‌شمار می‌رود که با استفاده از بلغور، آب، سیر، کشک، نمک، فلفل و روغن پخته می‌شود. معمولاً این غذا را با کشک و سیر کوبیده خام سرو می‌کنند و همچنین اگر کسی مایل باشد، می‌تواند در هنگام صرف غذا روی آن روغن حیوانی بریزد.

*** ۸- آش هویج و جو**

آش هویج و جو از آن غذاهای سنتی همدان است که سر سفره افطار طرفداران زیادی دارد. برای پخت این غذا از نخود، بلغور، هویج، پیازداغ، گوشت چرخ‌کرده، فلفل، نمک و زردچوبه استفاده می‌کنند. در تهیه این غذا از کشک هم استفاده می‌شود که معمولاً در حین پخت و پیش از سرو غذا، به تمامی مواد اضافه می‌شود.

*** ۹- خورش غوره بادمجان**

با فرا رسیدن فصل تابستان و آمدن غوره‌های تازه، یکی از غذاهای دل‌چسبی که در استان همدان به‌وفور پخت می‌شود، خورش بادمجان است. در این غذا موادی نظیر بادمجان، گوشت مغز ران یا سردست گوسفندی، غوره، پیاز، نمک، فلفل قرمز، گوجه‌فرنگی، رب، زردچوبه و روغن به‌کار می‌رود و به‌خاطر استفاده از غوره در محتویات، خورش طعم ترشی به خود می‌گیرد؛ همچنین خوب است بدانید خورش بادمجان را با گوشت مرغ هم می‌توان تهیه کرد.

*** ۱۰- آش بادمجان ملایر**

این آش که به‌ویژه به‌عنوان پیش‌غذا سر سفره افطار نوش جان می‌شود را با گوشت گوسفندی، بادمجان، بلغور گندم، عدس، پیازداغ، نعناداغ، سیرداغ، روغن، نمک، فلفل و زردچوبه تهیه می‌کنند. البته بسته به سلیقه، بعضی از افراد این آش را با لوبیا و نخود به‌جای عدس می‌پزند؛ همچنین بعضی افراد این آش را با کشک، پیازداغ، سیرداغ و نعناداغ تزیین می‌کنند و برخی ترجیح می‌دهند داخل آن کشک نریزند.

*** ۱۱- آش شل پتله**

آش شل پتله یا آش شله پتله با استفاده از سبزی آش، گوشت با استخوان (قلم)، بلغور، پیاز، عدس، سیب‌زمینی، نمک، فلفل و دیگر ادویه‌ها پخته می‌شود؛ همچنین پتله هم از مواد اولیه اصلی این غذا به حساب می‌آید. خوب است بدانید پتله نوع خاصی گندم فرآوری‌شده بوده که با صرف وقت و انرژی زیاد تهیه می‌شود.

مردم محلی معمولاً روی این آش ترشی می‌ریزند و آن را می‌خورند، به همین خاطر این غذا را به‌نام آش شله پتله ترشی هم می‌شناسند.

*** ۱۲- آش گوجه‌فرنگی**

آش گوجه‌فرنگی در بسیاری از شهرهای کشورمان تهیه می‌شود و مردم همدان نیز نوع خاصی از این غذا را می‌پزند که حتماً ارزش یک‌بار امتحان کردن را دارد. در آش گوجه‌فرنگی همدانی از سبزی (جعفری، نعنا، تره)، برنج، لپه، گوجه‌فرنگی، پیاز، رب گوجه‌فرنگی، نمک، فلفل سیاه، زردچوبه و روغن استفاده می‌کنند و برای تزیین روی آن نعناع‌داغ به‌کار می‌برند.

*** ۱۳- آش سماق تویسرکان**

شهر تویسرکان در جنوب کوه الوند و شهر همدان قرار گرفته است. یکی از غذاهای سنتی این شهر آش سماق تویسرکان است که با استفاده از حبوبات و چغندر پخته می‌شود؛ مواد اولیه این غذا از این قرار است: بلغور، عدس ریز، لوبیا قرمز، پیاز، سیر، سماق، چغندر معمولی، گردو خُردشده، روغن مایع، شکر، نمک و زردچوبه.

استفاده از حبوبات و چغندر در این غذا، باعث شده‌اند تا آش علاوه‌بر طعم دلپذیرش، غذایی مغذی هم به‌شمار رود.

*** ۱۴- آش خیار اسدآباد**

اسدآباد شهری است در ۴۵ کیلومتری شهرستان همدان، یکی از غذاهای سنتی این شهر که در فهرست غذاهای سنتی استان همدان و آثار معنوی ناملموس ملی کشور قرار دارد، آش خیار است. برای تهیه این غذا از عدس، لپه، خیار چمبر (خیار آشی)، بلغور و کشک استفاده می‌کنند و اضافه کردن پیازداغ با روغن حیوانی نیز به آن طعم متفاوتی می‌دهد.

*** ۱۵- اِیران شوربا**

این غذای محلی خوش‌پخت و لذیذ مخصوص شهرستان کبودراهنگ استان همدان است و البته در روستای اکنلوی این استان هم طبخ می‌شود. به‌صورت کلی اِیران شوربا غذایی شبیه به آبگوشت است، اما علاوه‌بر مواد اولیه آبگوشت، داخل آن دوغ محلی، روغن حیوانی و آرد نیز اضافه می‌کنند.

*** ۱۶- آش برنج**

آش برنج غذایی است پرانرژی که با استفاده از ماست، نمک، آب قلم، عدس، برنج و گشنیز پخت می‌شود. آش از غذاهای محبوب در شهر سردسیر همدان است و از آنجایی که فراهم کردن مواد اولیه‌اش نسبتاً راحت بوده، این غذا بسیار در استان پُرطرفدار شده است.

*** ۱۷- کله‌جوش**

کله‌جوش غذایی لذیذ و سرشار از کلسیم و پروتئین است که در بیشتر نقاط کشورمان مانند اصفهان، تبریز و سیستان و بلوچستان به‌عنوان غذای اصلی سرو می‌شود. این غذا از خوراک‌های سنتی همدان نیز به حساب می‌آید و مواد اولیه‌ای که در پخت آن به کار می‌رود، از این قرار است: گوشت چرخ‌کرده، گردو، کشک، آرد، پیاز، نعناع خشک، آب، زردچوبه، نمک و فلفل. البته استفاده از گوشت در این غذا بسته به سلیقه شماست و همچنین بد نیست بدانید برخی از افراد در مواد اولیه آن از سیر هم استفاده می‌کنند.

*** ۱۸- کوفته همدانی**

همه ما کوفته‌تبریزی را می‌شناسیم و اغلب این غذای دلچسب را امتحان کرده‌ایم. همدانی‌ها معمولاً این غذا را با گوشت گوسفند، برنج، لپه، آلو، پیاز، نخود، تخم‌مرغ، آرد نخودچی و گردو می‌پزند و در تهیه آن از سبزی استفاده نمی‌کنند. برای مواد میانی کوفته هم تخم‌مرغ پخته، آلو، گردو و پیاز تفت‌داده به‌کار می‌برند.

*** فرهنگ غذایی مردم همدان**

استان همدان در نواحی شمال غربی کشورمان و در منطقه‌ای کوهستانی قرار دارد، درنتیجه هرساله تابستان‌های خنک و زمستان‌های سرد و پُربارشی را تجربه می‌کند؛ همین شرایط جوی باعث شده است تا غذاهای مایع مانند آش و آبگوشت نقش پُررنگی را در فرهنگ غذایی این استان ایفا کنند. از طرفی الگوی خوراک و مواد غذایی تشکیل‌دهنده استان از محصولات کشاورزی و بومی این خطه تبعیت می‌کند و به همین دلیل در رژیم غذایی مردم همدان محصولات کشاورزی به‌صورت خشکبار و تازه استفاده می‌شود.

یکی دیگر از ویژگی‌های غذاهای همدانی، تنوع بالایشان است. در فهرست بالا تنها گوشه‌ای از طیف وسیع غذاهای رنگینی که بر سر سفره همدانی‌ها گذاشته می‌شود را به شما معرفی کردیم. درحالی که در این استان غذاهای دیگری نظیر آش بروش، تله کنجی، تاماشی، سرکوله، خچه گوشت و نان‌های گرده، ساجی و فطیر هم پخت می‌شود و همچنین انواع و اقسام شیرینی‌ها مثل برساقی، سوجوق، باسوق، واگردک و پیکه چو و غیره توسط همدانی‌ها تهیه می‌شوند.

نگاهی داشتیم به تعدادی از غذاهای سنتی استان همدان و برایتان از برترین غذاهای این خطه گفتیم. پیشنهاد می‌کنیم اگر گذرتان به همدان افتاد، حتماً طعم این غذاها را بچشید و تجربه‌ای خاطره‌انگیز برای خود بسازید.

بانوان نیمه پنهان صنعت گردشگری غرب کشور

مدیرعامل تعاونی زنان کارآفرین ایران: بی‌برنامگی در اوقات فراغت زنان یک خلأ بزرگ

بانوی گردشگر حرفه‌ای: گردشگری زنان ضرورتی انکارناپذیر

سپهرغرب، گروه گردشگری – شکیبا کولیوند: در دنیای ماشینی‌شده با اشتغال زنان در بیرون از منزل طی ساعات طولانی، کاهش روابط اجتماعی افراد، کم بودن سرانه ورزشی بانوان، بالا بودن میزان فقر حرکتی در بین آن‌ها و به‌دلیل هزارویک عامل دیگر، ظرفیت‌های موجود در گردشگری را نباید نادیده گرفت؛ ظرفیت‌هایی که می‌تواند علاوه‌بر اشتغال‌زایی برای بانوان، سرمایه اجتماعی را تقویت و ازلحاظ روحی نیز به آن‌ها کمک کند، اما گویی بانوان همواره نیمه پنهان و فراموش‌شده این صنعت هستند.

گردشگری بانوان امروزه در کشورمان سبقه طولانی دارد، اما تمام سهم آن شامل زنانی با سن‌های بالا و مختصر به سفرهای زیارتی مشهد و قم می‌شود؛ بدانیم که برای همه سلیقه‌ها و سنین باید تورهای گردشگری مهیا باشد.

به‌عنوان مثال برای دختران باید تورهایی متناسب با سن و ذائقه آن‌ها و در مسافت‌هایی خاص مد نظر قرار گیرد و یا برای مادران باید تورهایی درنظر گرفته شود که در نیمه روز به پایان برسد تا بتوانند به فرزندانشان برسند؛ اما در کنار آن زمانی را هم به خود اختصاص دهند.

جای خالی تورهای گردشگری مختص بانوان در استان‌های غربی بسیار به چشم می‌آید، درحالی که این استان‌ها آن‌قدر زیبایی‌های طبیعی و فرهنگی دارند که می‌توان برای نقطه‌به‌نقطه آن تورهای گردشگری یک‌روزه تا چندروزه ویژه بانوان طراحی کرد؛ اما گویی بانوان در این مناطق جایی در صنعت گردشگری ندارند.

به‌راستی برای تورهای گردشگری بانوان چه زیرساخت‌هایی نیاز است؟ چه چیز مانع از رشد آن‌ها شده؟ آیا جامعه مردسالار مانع از گسترش پهنه گردشگری بانوان و ادامه حیات آن است؟

■ مانع فرهنگی سد راه گردشگری بانوان

در این راستا بر آن شدیم تا پای صحبت‌های رقیه حاتمی‌پور، کارآفرین برتر و رئیس اسبق کمیسیون گردشگری کانون زنان کارآفرین و بازرگان ایران که درحال حاضر مدیرعامل تعاونی زنان کارآفرین ایران است، بنشینیم.

وی که هم‌اکنون مدیرعامل هلدینگ گردشگری فلامینگو است، برای نخستین‌بار در کشور در آژانس مسافرتی‌اش ایده راه‌اندازی تورهای تخصصی زنان را اجرایی کرده و مدتی است با هدف برنامه‌ریزی برای اوقات فراغت و افزایش آگاهی و اطلاعات زنان، این تورها را برگزار می‌کند.

این بانوی کارآفرین برتر در حوزه گردشگری در گفت‌وگو با سرویس گردشگری سپهرغرب عنوان کرد: ایده راه‌اندازی تورهای تخصصی زنان را جهت توسعه و ترویج فرهنگ سفر در خانواده‌ها و گنجاندن آن در سبد خانوارها آغاز کرده‌ام.

وی با تأکید بر اینکه هدف از برگزاری تورهای تخصصی زنان تفکیک جنسیتی و جداسازی زنان نیست بلکه به شبکه‌سازی و آشنایی زنان برای سرمایه‌گذاری اقتصادی کمک می‌کند، خاطرنشان کرد: زنان با شناسایی مناطق گردشگری داخل و خارج به‌خوبی می‌توانند برای مسافرت خانواده‌هایشان برنامه‌ریزی کنند و به تبادل افکار با آن‌ها بپردازند.

حاتمی‌پور با بیان اینکه یک فعال حوزه گردشگری باید بتواند فرصت‌ها را به‌خوبی شناسایی کند، یادآور شد: فعالی که خود به تمام زوایای گردشگری کشور تسلط نداشته باشد، در تبیین و اشاعه فرهنگ گردشگری نمی‌تواند موفق باشد.

وی در ادامه صحبت‌های خود خاطرنشان کرد: هم‌اکنون تعداد گردشگران زن در کشورمان بنا به دلایل متعددی معدود بوده و هنوز به جایگاه مناسب خود نرسیده و این درحالی است که بسیاری از کشورها با توجه به تعداد بالای زنان گردشگر در دهکده جهانی، سعی کرده‌اند تا شرایط بسیار اختصاصی برای بانوان فراهم کنند و از درآمد حضور این گروه در داخل مرزهایشان نیز بهره‌مند شوند.

مدیرعامل هلدینگ گردشگری فلامینگو با تأکید بر اینکه بی‌برنامگی در اوقات فراغت زنان یک خلأ بزرگ است، ادامه داد: هدف برگزاری این تورها ارائه الگوی مناسب فراغت برای زنان به‌ویژه زنان خانه‌دار است، زنان در این تورها باهم آشنا می‌شوند و به تبادل اطلاعات و افکارشان می‌پردازند و از این طریق شبکه‌های اجتماعی و دوستانه شکل می‌گیرد، اما هدف از برگزاری این تورها فقط گردش و سفر نیست و در هر سفر زنان با زنی موفق و کارآفرین هم آشنا می‌شوند؛ زنانی که با بیان رموز کار و موفقیتشان راه‌های خوداتکایی را به زنان دیگر می‌آموزند. همچنین بازدید از مراکز تولیدی و صنعتی از دیگر برنامه‌های سفرهای تخصصی زنان است.

■ بیکاری زنان بحران‌زا است

وی خاطرنشان کرد: من به‌عنوان یک زن گردشگر سعی می‌کنم به نحوی بار بی‌کاری را در جامعه زنان کم کنم. بیکاری زنان گاهی بار مشکلات شخصی و جامعه را افزایش می‌دهد؛ زنان جامعه ما هرروز بیشتر به دانشگاه راه می‌یابند و این تحصیل باید در اداره زندگی آن‌ها نیز مؤثر باشد. بدین‌سان ۹۰ درصد از کارکنان آژانس مسافرتی‌ام را از بین زنان انتخاب کرده و در هر سفر سعی می‌کنم تا زنان را با افکار نو آشنا کنم.

به گفته حاتمی‌پور تورهای یک‌روزه بیش از سایر تورهای مسافرتی در میان زنان محبوبیت دارد و تنها تورهای ویژه زیارتی است که زنان از آن‌ها به‌عنوان سفرهای چندروزه استقبال می‌کنند.

وی نقش سفر را در زندگی افراد بسیار مهم دانسته و در این زمینه مطرح می‌کند: سفر تنها چیزی است که فرد می‌تواند تجربه‌ای متفاوت از زندگی کسب کند. زنان نیز با سفر به علایق و تجاربشان پی می‌برند و درنتیجه نصف جمعیت جامعه توان و انرژی بیشتری برای کار پیدا می‌کنند؛ اما زنان معمولاً وقت و انرژی کم‌تری برای سفر اختصاص می‌دهند.

این بانوی کارآفرین برتر در حوزه گردشگری مهم‌ترین موانع برای سفر کردن زنان را مسائل فرهنگی دانست و گفت: بیشتر زنان برای سفر کردن باید از شوهرانشان اجازه بگیرند، این فرهنگ موجب می‌شود که آن‌ها از تنها سفر کردن منع شوند. همچنین وابستگی عاطفی و وجود فرزندان معمولاً آن‌ها را از سفرهای طولانی منع می‌کند؛ از سویی مشکلات امنیتی هم از دیگر موارد بازدارنده سفر دختران جوان است.

مدیرعامل تعاونی زنان کارآفرین ایران در پایان گفت‌وگو به یکی از تجربه‌های گردشگری خود اشاره کرد و افزود: در یکی از تورهای گردشگری به سمت کردستان، از یک مشاور کودک نیز دعوت کرده بودیم و مشاهده شد که زنان حاضر در این سفر ساعت‌ها پای صحبت‌های این مشاور نشستند و تشریک مساعی کردند، یعنی تجربیاتشان با یکدیگر مبادله شد و تبادل افکاری شکل گرفت که بسیار مفید است.

■ گردشگری برای زنان و مادران واجب است

حبیبه نیک‌سیرتی که بیش از ۲۰ سال است در عرصه گردشگری فعالیت می‌کند، در ابتدای گفت‌وگو گردشگری را برای زنان و مادران واجب دانست و عنوان کرد: بسیاری از بانوان می‌گویند ما سفر کردن را دوست نداریم! در بررسی علت‌های این امر می‌بینیم که بدسفری مردها علتی پُررنگ است که باید به این موضوع توجه ویژه‌ای داشت.

وی ادامه داد: در سفر برخی از مردان، زنانشان را محدود کرده و از آن‌ها می‌خواهند که در هتل بمانند و در تدارک غذا باشند؛ درحالی که خود و فرزندانشان به موزه و مکان‌های تاریخی می‌روند و در پاسخ به زنان می‌گویند که این مکان‌ها به درد شما نمی‌خورد! به‌راستی می‌توان گفت که برخی از مردان خوشی و لذت سفر را از دماغ زنان درمی‌آورند.

این نویسنده و کارشناس گردشگری با بیان اینکه بایستی زنان و مادران را نسبت به مکان‌های گردشگری آگاه کنیم و در پی این آگاهی‌بخشی به آن‌ها فرصت دهیم تا از سفرشان لذت ببرند، عنوان کرد: در طول سفر می‌بایست بسیاری از چیزها را بیاموزند، کما اینکه سختی مسیرهای سفر و شرایط آن می‌تواند یک زن را در تصمیم‌گیری‌ها قوی‌تر کند و به او صبوری و برنامه‌ریزی را بیاموزد.

نیک‌سیرتی با بیان اینکه بایستی تورهای یک‌روزه مختص بانوان طراحی شود، خاطرنشان کرد: زنانی که فرزندان کوچک دارند و یا شاغل هستند، نیاز دارند که از این تورهای یک‌روزه بهره‌مند شوند؛ از سویی می‌توان تورهایی درون‌شهری را برای بانوان طراحی کرد.

وی با اشاره به این موضوع، تصریح کرد: بسیاری از اماکن تاریخی، فرهنگی و گردشگری در درون شهرها و روستاهایمان هستند که بانوان ساکن آنجا تاکنون از آن‌ها بازدید نکرده‌اند و این موضوع می‌تواند برایشان جذابیت داشته باشد؛ از سویی سفرها کوتاه‌مدت است و وقت زیادی از آن‌ها تلف نمی‌کند.

به گفته این بانوی گردشگر حرفه‌ای، سفر حق یک مادر است و برپایی تورهای ایمن چندساعته می‌تواند برای مادران رضایتمندی از زندگی را به ارمغان آورد و آن‌ها را مادرانی صبور و مهربان کند؛ بدین‌سان جا دارد علاوه‌بر آگاهی‌بخشی به جامعه، در این راستا تورهای ارزان‌قیمت از سوی برخی مؤسسات درنظر گرفته شود تا برای پرداخت هزینه‌ها نیز مانعی بر سر راه مادران نباشد و بتوانند سفری ایمن، دل‌چسب و با قیمتی مناسب را تجربه کنند.

نیک‌سیرتی در پایان گفت‌وگو با تأکید بر اینکه سفر به زنان آگاهی می‌بخشد و روحیه آن‌ها را عوض می‌کند، خواستار تفهیم این موضوع برای مردان جامعه شد و گفت: چنین زنان آگاه با روحیه بالایی می‌توانند مادران و همسرانی شاداب و سرزنده باشند و به این منوال خانواده نیز رو به سمت‌وسوی سرزندگی پیش خواهد رفت.

■ زنان نیمه فراموش‌شده برنامه‌ریزی‌ها

با وجود آنکه زنان نیمی از جمعیت را تشکیل می‌دهند و پرورش‌دهنده اصلی نسل‌های بعدی هستند، اما گویی همواره در برنامه‌ریزی‌ها قرار است آن‌ها را کنار بگذاریم و در وهله نخست به مردان و پسران بپردازیم! گردشگری نیز جدای از این موضوع نیست، اما خوشبختانه امروزه در کشور قدم‌های مناسبی در زمینه گردشگری دختران، زنان و مادران برداشته شده است که می‌توان نسبت به گردشگری این گروه‌ها در غرب کشور هم خوش‌بین بود.

متأسفانه با اینکه استان‌های غربی ازلحاظ موقعیت جغرافیایی به یکدیگر نزدیک هستند و امکان سفرهای دلچسب اما در مدت‌زمان کوتاه برای بانوان در آن‌ها مهیا است، اما هنوز گردشگری بانوان در خطه غرب کشور جای خود را به‌خوبی باز نکرده است و موضوع مذکور ورود برنامه‌ریزان گردشگری و فعالان این عرصه را می‌طلبد.

زنان می‌توانند در سفرها هریک بخشی از کار را برعهده بگیرند و بدین‌ترتیب سطح مشارکت اجتماعی خود را بالا برند و حتی می‌توان در این راستا کارگاه‌های مشارکتی برگزار کرد تا بتوان بدین واسطه قدمی مثبت در جهت بهبود شرایط زندگی آن‌ها برداشت. از سویی باید قبول کرد که بسیاری از زنان از مشکلاتشان سخن نمی‌گویند، مگر در شرایط خاص که یکی از این شرایط می‌تواند حضور فردی مشاور در تورهای گردشگری باشد تا دوستانه به زنان سرزمینمان راهنمایی‌های لازم را داده و کمکی به آن‌ها کند.

اما در پایان باید گفت، این مهم محقق نمی‌شود مگر با همت مسئولان و برنامه‌ریزانی از جنس بانوان تا تمامی این دغدغه‌ها را لمس کرده و شنیده باشند و بتوانند براساس آن گامی برای توسعه گردشگری بانوان در غرب کشور بردارند، به امید آن روز...