

- سه‌شنبه ۳۰ مرداد ۱۴۰۳**
- سال هفدهم - شماره ۲۹۲۵**

سپهرغرب، گروه گردشگری – شهره کرمی؛ در گفت و گو با دهیار روستای مانیزان مشخص شد با پی‌ری جمعیت و کاهش جمعیت جوان این روستا و پیر شدن اهالی ساکن، سنت شیره‌پزی دیرینه این روستا به سمت بازنستگی پیش می‌رود.

ملایر یکی از شهرستان‌های استان همدان است که با نام انگور و سایر محصولات فراوری‌شده از آن شناخته شده و بسیاری از مردم برای خرید چنین محصولاتی هر ساله به بازارهای ملایر مراجعه می‌کنند. مراسم‌های شیره‌پزی ملایر در کشور بی‌رقیب هستند و یکی از دلایل جذب گردشگر در فصل برداشت انگور در روستاهای آن مانند مانیزان محسوب می‌شوند.

رویداد کهن شیره‌پزی سنتی ملایر سال ۱۳۹۰ به عنوان یکی از میراث‌های ناملموس ایران ثبت شد و به واسطه این اتفاق خوب، مسیر گردشگری کشاورزی ملایر در دژه‌چوزان هموار شد و به واسطه اینکه مانیزان یکی از روستاهای هدف گردشگری است، هر سال در آستانه مهر، مردمان میهمان‌نواز این منطقه میزبان گردشگرانی از سراسر کشور هستند.

روستای مانیزان به صورت پلکانی و با معماری سنگی زیبایی‌ش در کنار فضای باغ‌ها و آرامش روستا زیبایی دوچندانی به منطقه داده و همه این عوامل موجب حضور گردشگران در زمان برگزاری جشنواره شیره‌پزی سنتی می‌شود. در این جشنواره غرفه‌های متعددی با همکاری دهیاری و شورای اسلامی روستای مانیزان برپا و فراورده‌های حاصل از انگور همچون انواع شیربه، کشمش، مویز، باسلوق، سرکه و دیگر محصولات در کنار هم قرار بگیرند. اکنون در ایام برداشت محصول انگور و داغ شدن بازار شیره‌پزی و برای اطلاع از وضعیت برگزاری این جشنواره با دهیار روستای مانیزان گفت‌وگو کرده‌ایم که در ادامه می‌خوانید:

وحید همراهی با بیان اینکه جشنواره انگور در روستای مانیزان سیزده سال است که برگزار می‌شود، گفت: امسال چهاردهمین دوره جشنواره شیره‌پزی سنتی انگور در مانیزان را شاهد خواهیم بود.

وی با اشاره به اینکه این جشنواره هر ساله با همکاری دهیاری، میراث فرهنگی برگزار می‌شود، اظهار کرد: ابتدا به همه اهالی روستا این مهم اطلاع‌رسانی می‌شود، سپس افرادی که درخواست غرفه دارند اعلام کرده و غرفه به آن‌ها اختصاص می‌یابد.

دهیار روستای مانیزان افزود: برای این‌کار حساسیت خاصی بر کیفیت‌سنجی آن انجام نمی‌شود، اما کارشناسان بهداشت برای رعایت اصول بهداشتی شیره پزی حضور دارند.

همراهی در ادامه تأکید کرد: توجه به کیفیت‌سنجی موضوع مهمی است که تا کنون به آن توجه نشده است و اگر به آن توجه شود بی‌شک کیفیت جشنواره افزایش خواهد یافت. دهیار روستای مانیزان اصلی‌ترین مشکل این موضوع را استفاده از خاک برشمرد و تصریح کرد: به دلیل اینکه در فرآیند درست کردن شیره از خاک استفاده می‌کنیم؛ سازمان غذا و دارو به ما پروانه بهداشت نمی‌دهد و همین امر باعث شده تا شیر ما نتواند برندسازی شود.

وی با بیان اینکه شیره‌پزی مانیزان ثبت ملی نیز شده است، گفت: اما چون برندسازی نشده و برچسب بر روی محصولات وجود ندارد، نمی‌توانیم به سمت صادرات پیش برویم.



به دلیل اینکه در فرآیند درست کردن شیره از خاک استفاده می‌کنیم؛ سازمان غذا و دارو به ما پروانه بهداشت نمی‌دهد و همین امر باعث‌شده تا شیره ما برندسازی نشود.

همراهی با اشاره به اینکه سازمان غذا و دارو از ما خواسته تا خاک را از مراحل پخت شیره حذف کنیم درحالی‌که این کار غیر ممکن است، اظهار کرد: ما درخواست داریم که این موضوع خاک را از ما قبول کنند، چرا که این خاک بعد از طی فرآیندی دوباره از مواد حذف می‌شود و این روش سنتی پخت شیره است و عملاً حذف آن غیر ممکن

گردشگری

سپهرغرب بررسی کرد:

بازنشستگی شیره‌پزی مانیزان با پی‌ری جمعیت

عدم همراهی سازمان غذا و دارو، مانعی بر سر راه صادرات و برندسازی شیره



جمعیتی که به روستا آمده‌اند، شماره تماس افراد را گرفته و بعداً نیز از آن‌هاخريد می‌کنند و در اصل این مهم باعث ترغیب افراد به خرید می‌شود و مشتری اهالی بیشتر می‌شود.

همراهی با بیان اینکه جمعیت جوان روستای مانیزان متأسفانه کاهش یافته است و اگرآینگونه پیش برود به قولی به سمت خانه سالمندان پیش می‌رویم،تأکید کرد: باید کاری کرد تا افراد با به صورت دائم و یا به صورت موقت و برای پخت شیره به روستا بازگردند.

وی با بیان اینکه روش پخت ما به نظر من متفاوت از دیگر روستاهاست و فکر می‌کنم آموزش این نوع پخت از روستای ما به دیگر روستاها نیز آموزش داده شده است، اظهار کرد: مثلاً ما یک جای جداگانه برای گرفتن آب انگور داریم و هفت دیگ به صورت هم‌زمان پخت می‌کنند، در حالی‌که برخی برای شیره پزی همانند پخت رب گوجه فرنگی عمل می‌کنند و به عبارتی رب انگور درست می‌کنند.

همراهی در پایان افزود: اما پخت شیره انگور در مانیزان اینگونه نیست و ما هفت دیگ داریم و مقدار آب مورد استفاده نیز اندازه خاصی دارد و به همین دلیل کیفیت شیره ما بهتر است. البته اندازه خاک مصرفی نیز خیلی مهم است و داستان خاص خود را دارد و همه این عوامل باعث شده تا شیره ما قابل تشخیص باشد.

رونق بازار هر محصول با برندسازی بیشتر می‌شود این درحالی است که متأسفانه طبق اعلام دهیار روستای مانیزان به دلیل استفاده از خاک مخصوص در تهیه شیره سازمان غذا و دارو به این محصول پروانه بهداشت ارائه نمی‌دهد و همین امر از برندسازی و حتی صادرات آن جلوگیری کرده است. البته انتظار می‌رود تا اداره میراث فرهنگی در این خصوص رأیزنی لازم را با سازمان غذاودارو داشته باشد تا بتوان این محصول را ترویجی کرده و تبلیغات لازم را برای آن داشته باشیم.

در این بین نکته قابل تامل این است که برای تهیه سرکه نیز از فرآیند تخمیر استفاده می‌شود اما تچواری است که محصولی مانند سرکه توانسته در تولیدی‌ها و کارخانجات بزرگتر حضور یابد و حتی صادر نیز بشود،. به نظر می‌رسد پیگیری و بیان درست مسئله استفاده از خاک در تهیه شیره نیز قابل توجیه باشد و یا حداقل بتوان از ظرفیت دانش‌بنیان‌ها برای استریل کردن این خاک و مورد تأیید بودنش استفاده کرد.

این جشنواره میهمان داخلی و خارجی را شاهد باشیم، توضیح داد، البته میهمانان خارجی ما کمتر بوده‌اند.

دهیار روستای مانیزان با اشاره به اینکه فضاسازی این جشنواره امسال از شکل داربستی سال قبل به اسپیس تغییر کرده اما تغییر محسوسی نداشته است، گفت: برگزاری جشنواره به خودی‌خود هزینه زیادی برای دهیاری دارد و اگر بخواهیم به شکل زیباتری آن را برگزار کنیم باید بودجه کلانی به دهیاری اختصاص یابد وقتی این بودجه به میراث فرهنگی اختصاص می‌یابد طبق نظر آن‌ها این پول هزینه می‌شود و ما باید بتوانیم میراث فرهنگی را در این زمینه برای هزینه‌کردها متقاعد کنیم وگرنه ما نیز دوست داریم فضاها را برای گردشگرپذیر کردن آماده کنیم اما چنین بودجه‌ای در دست ما نیست.

وی افزود: شاید در زمان برگزاری جشنواره افراد سود زیادی عایدشان نشود اما بعد از برگزاری

می‌باشد. دهیار روستای مانیزان با تأکید بر لزوم برندسازی و تجاری شدن تولید و عرضه شیره این روستا افزود: بی‌شک در این صورت خیلی از مباحث ما مانند بسته‌بندی، حرفه‌ای‌تر خواهد شد درحالی‌که ما هم اکنون به صورت قله‌ای محصولات خود را به فروش می‌رسانیم و درصورتی‌که بتوانیم پروانه بهداشت اخذ کنیم برندسازی و صادرات نیز خواهیم داشت.

وی در ادامه عنوان کرد: مانیزان ملایر در حوزه شیره معروف است و با اینکه جوان‌ترهای ما رفته‌اند اما ما در روستا خانه‌ای نداریم که در آن کارگاه شیره‌پزی نداشته باشد و در حیاط همه منازل قدیمی و جدید خود کوره هفت‌دیگی و جای آبیگری انگور وجود دارد.

همراهی با بیان اینکه سنت شیره‌پزی مانیزان دیرینه است و ثبت ملی آن نیز باعث شده در

سرنوشت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی در دستان مرد شانزدهم

پیش آمده در عرصه سیاسی کشور، در معرض انتخابی زود هنگام قرار گرفت و دولت نوپای چهاردهم تصمیم به معرفی سیدرضا صالحی‌امیری مردی با سابقه حضور در لایه‌های مختلف فرهنگی، سیاسی و غیره به عنوان وزیر پیشنهادی، گرفت.

حال در میان دغدغه و بیم و امید خانواده بزرگ میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی

بر بخش خصوصی و بخش دولتی ضروری است در صورتی‌که وزیر پیشنهادی موفق به کسب رای نمایندگان مجلس شورای اسلامی

شود. مجموعه‌ای که تاکنون فردی صاحب تخصص در هر سه حوزه به طور هم‌زمان را به عنوان

سکandar اصلی در سابقه خود نداشته است و در طول سال‌های گذشته روسا و وزرای به گرایش ها، دیدگاه‌ها و تخصص‌های مختلف بر آن گماشته شده‌اند و می‌توان وضعیت فعلی کشور در این سه حوزه را محصول نگاه مدیریتی

و تصمیمات آن‌ها دانست. شالیاپان برای این حال وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی بار دیگر و با توجه به وقایع

شده.

معاون گردشگری با اشاره به هدف‌گذاری برای ۱۵ میلیون گردشگر ورودی افزود: تحقق هدف‌گذاری‌ها بجز احکام برنامه هفتم توسعه نیاز به برای پاسخ به نیازهای فعلی لازم است و تقویت حوزه حمل و نقل هوایی مهم‌ترین موضوع زیرساختی است. یکی از راه‌هایی که باید برای تسهیل حوزه حمل و نقل هوایی بررسی شود حوزه سیاست‌های هوایی انعطاف‌پذیر از جمله آزادی پنجم و سیاست‌های آسمان‌باز است.

شالیاپان به بند الف ماده ۸۳ برنامه هفتم توسعه مبنی بر استمرار معافیت‌های مالیاتی قبلی و مستثنی بودن تاسیسات و فعالیت‌های گردشگری از شمولیت نظام صنفی اشاره کرد. وی تقویت تشکل‌های حرفه‌ای حوزه