

- چهارشنبه ۲۸ آذر ۱۴۰۳**
- سال هفدهم - شماره ۳۰۲۰**



۶

سپهرغرب، گروه گردشگری – شهره کرمی؛ در گفت‌وگو با مدیر اسبق پروژه جهانشهر خلاق خوراک و غذا کرمانشاه مشخص شد؛ کرمانشاه این ظرفیت را دارد تا به‌عنوان شهر خوراک‌های حلال دنیا معرفی شود.

یکی از اساسی‌ترین موضوعاتی که در هر سفر برای گردشگران حائز اهمیت بوده و خواهد بود، غذاست و امروزه بسیاری از مردم جهان برای کشف و چشیدن مزه‌های جدید سفر می‌کنند. کشور ما ایران در کنار آثار تاریخی، طبیعت بکر و سایر ظرفیت‌های بالقوه خود به‌واسطه جغرافیای پهباورش انواع آب و هوای مختلف را در خود جای داده و هر منطقه بنا به شرایط و فرهنگ خود غذاهای بی‌نظیر سنتی را که مواد اولیه آن بومی است، در خود جای داده و این موضوع به گردشگران تجربه چشیدن انواع غذاها را می‌دهد.

در کشور ما حدود دو هزار و ۵۰۰ نوع غذا و ۱۰۹ نوشیدنی وجود دارد که بسیاری از آن‌ها ثبت ملی شده‌اند، بسیاری از کشورها ایران را با غذاهای خوشمزه می‌شناسند و در بسیاری از سفرنامه‌ها ماهر بودن ایرانیان در طبخ غذا ذکر شده از طرفی دو شهر رشت و کرمانشاه در کشور ما جزو شهرهای خلاق خوراک هستند که به‌واسطه تنوع غذایی خود توانسته‌اند در جهان بدرخشند.

با ذکر این مقومه و با توجه به اهمیت موضوع در خصوص کارهای انجام‌شده و برنامه‌های پیش رو ابتدا با داریوش فرمانی؛ مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان کرمانشاه و سپس با احسان احمدی‌نصر؛ پژوهشگر و مدیر اسبق پروژه جهانشهر خلاق خوراک و غذای کرمانشاه گفت‌وگو کرده‌ایم که در ادامه می‌خوانید:

مدیرکل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان کرمانشاه با بیان اینکه انتخاب کرمانشاه به‌عنوان سی‌وهفتمین شهر خلاق خوراک دنیا، به‌دلیل تنوع غذاها، دسرها و پیش‌غذاهای آن است، گفت؛ این تنوع از قدیم وجود داشته و بیش از ۶۰ نوع غذا و خوراک کرمانشاه در فهرست آثار ملی کشور به ثبت رسیده است.

داریوش فرمانی با عنوان اینکه شهرداری و میراث فرهنگی استان برای پاسداشت این عنوان اقدامات بسیاری انجام داده‌اند، ابراز کرد؛ ازجمله اقداماتی حوزه میراث فرهنگی، می‌توان به حضور در نمایشگاه بین‌المللی گردشگری و فرصت‌های سرمایه‌گذاری تهران که سال گذشته برگزار شد، اشاره کرد که ما با عنوان خوراک در آن شرکت و غذای مهمانان یونسکو و رئیس جمهور شهید از غرقه کرمانشاه انتخاب شد.

وی با بیان اینکه ما برنامه‌ها و جشنواره‌های مختلفی را برای معرفی این ظرفیت در استان برگزار کرده‌ایم، ادامه داد؛ ازجمله این موارد می‌توان به جشنواره طعم امید ۳ که یک مسابقه خوراک و برای معلولان تحت پوشش پویشی در نظر گرفته شده بود، اشاره کرد.

وی ادامه داد؛ خوشبختانه این جشنواره

منطقه‌ای غرب کشور به‌صورت کشوری و با حضور استان‌های کردستان، همدان، ایلام، لرستان و خوراک و غذا کرمانشاه مشخص شد؛ برگزار شد.

مدیرکل میراث فرهنگی کرمانشاه با اشاره به اینکه به‌دلیل پیگیری‌های انجام‌شده، دیپارتمان خوراک ایران، عنوان مهد فرهنگ خوراک ایران‌زمین را هم به کرمانشاه اختصاص داد، اظهار کرد؛ در این راستا خانه خلاق خوراک در کرمانشاه نیز همزمان با جشنواره مذکور افتتاح شد. فرمانی در خصوص کارهای انجام‌شده جدید برای تبلیغ این ظرفیت تصریح کرد؛ از افراد مطرح، مشهور و مؤثر در فضای مجازی در سطح کشور دعوت شد تا در جشنواره خوراکی کرمانشاه که با همکاری شهرداری، میراث فرهنگی و بخش خصوصی برگزار خواهد شد، حضور داشته باشند و این رویداد را تبلیغ و به مردم معرفی کنند. وی افزود؛ خوشبختانه تعدادی از این مراکز اقامتی که در بناهای تاریخی هستند نیز اقدام به تهیه و فروش غذاهای سنتی کرمانشاه کردند، همین امر باعث شد روزبه‌روز شاهد ارائه خدمت و معرفی بیشتر در حوزه خوراک باشیم.



مدیر اسبق پروژه جهانشهر خلاق خوراک و غذا؛ آنچه که کرمانشاه را در فهرست آثار جهانی یونسکو به ثبت رساند و برای جامعه جهانی حائز اهمیت بود، رستی‌های بهاری آن بود که از آن‌ها فراورده‌های متعددی مانند انواع بورانی، ترشی و شوری تهیه و گاهی از یک نوع گیاه، پنج خوراک متفاوت تولید می‌شود که این خلاقیت در کنار سایر خوراک‌های پورتئینی، این عنوان را به کرمانشاه بخشیده است

وی در بخش پایانی سخنان خود در خصوص خانه خلاق کرمانشاه تصریح کرد؛ آنجا محلی برای خلق طعم‌های جدید و حفظ طعم‌های قدیمی است، به طوری که اخیراً سبک جدیدی از درست کردن قهوه در این خانه ابداع شده است.

در ادامه مدیر اسبق پروژه جهانشهر خلاق خوراک و غذا کرمانشاه با بیان اینکه سازمان جهانی یونسکو سال‌هاست که با یک رسالت ویژه در بین دولت‌های مختلف به‌دنبال ثبت آثاری بود که به نوعی جامعیت و شمول فرهنگی شاخص داشته باشند، گفت؛ این مجموعه در خصوص موضوع میراث ملموس یا همان میراث فرهنگی فعالیت داشت و از سال ۲۰۰۳ کنوانسیون در آن شکل گرفت که به‌دنبال میراث معنوی یا همان میراث ناملموس هستند.

احسان احمدی‌نصر ادامه داد؛ آن‌ها مواردی همچون آداب، رسوم، سنن، قصه‌ها، گفت‌مان‌ها و موضوعات مشابه را در دستور کار خود قرار دادند.

وی با تأکید بر اینکه در ایران عزیز ما، متولی این امر، مجموعه وزارت میراث فرهنگی کشور

بود، گفت؛ در همین راستا این مجموعه جهانی در سال ۲۰۱۰ در چند بخش به شهرهایی که دارای خلاقیت بودند، عنوان بخشیدند.

وی با اشاره به اینکه این موارد شامل بخش‌هایی مانند موسیقی، خوراک‌شناسی، ادبیات، سینما، طراحی شهری و صنایع دستی است، اظهار کرد؛ کشور ما نیز هر دو سال می‌تواند دو پرونده را به این سازمان ارسال کند، در این راستا رشت نخستین شهر کشور ما بود که به‌عنوان شهر خلاق و خوراک‌شناسی خود را مطرح کرد و خوشبختانه پرونده آن در بین آثار فهرست جهانی یونسکو ثبت شد.

مدیر اسبق پروژه جهانشهر خلاق خوراک و غذا کرمانشاه با ابراز اینکه طی سال‌های بعد بندرعباس و اصفهان به‌عنوان شهر خلاق صنایع دستی و در ادامه شهر سندج به‌عنوان شهر خلاق موسیقی در فهرست شهرهای خلاق یونسکو قرار گرفتند مطرح کرد؛ در سال ۱۴۰۱ نیز کرمانشاه به‌عنوان نامزد معرفی شد و خوشبختانه در حوزه خوراک‌شناسی در فهرست آثار جهانی قرار گرفت.

احمدی‌نصر با اشاره به اینکه در ایران عزیز ما و دنیا تعداد بسیاری شهر وجود دارد که می‌بایست تلاش کنند در زمینه‌های مختلف ازجمله فرهنگی و خلاقیت گام بردارند، اظهار کرد؛ خوشبختانه کرمانشاه یکی از ۵۰ شهر خلاق خوراک‌شناسی در دنیا است که افتخار بزرگی برای ما محسوب می‌شود.

وی درخصوص چرایی پیوستن شهر کرمانشاه به شهرهای خوراک‌شناسی توضیح داد؛ یکی از مهم‌ترین مؤلفه‌ها، موقعیت سوق‌الجیشی آن است.

وی ادامه داد؛ ازجمله دیگر موارد مؤثر در این امر می‌توان به کتیبه بیستون به‌عنوان هشتمین اثر از ایران اسلامی در فهرست جهانی یونسکو به‌عنوان یک اثر ملموس، قرار گرفتن کرمانشاه بر سر راه اصلی، قرار گرفتن شهر در ادوار گذشته بر سر راه شاهی، جاده ابریشم، جاده اودیوه و در نهایت جاده بزرگ خراسان که آن را به مسیر عتبات عالیات متصل می‌کرده و هنوز در حماسه بزرگ اربعین این کاربرد خود را حفظ کرده، به طوری که ما می‌توانیم از بیستون به‌عنوان دروازه آسیا یاد کنیم، اشاره کرد.

مدیر اسبق پروژه جهانشهر خلاق خوراک و غذا کرمانشاه افزود؛ در طول تاریخ و با توجه به اینکه این شهر در مسیر گردشگری قرار داشته، مردم به فراخور نیازهای خود غذا و خوراکی‌هایی ازجمله نان برنجی و بزی درست می‌کردند، بزی در زبان کردی به معنی زیستن است و یک شیرینی پرکاری است که فسادپذیری کمی دارد به طوری که امروزه مادران برای فرزندان سرباز خود آماده می‌کنند، چراکه ماندگاری بسیاری دارد.

احمدی‌نصر در ادامه با عنوان اینکه آنچه که کرمانشاه را در فهرست آثار جهانی یونسکو به ثبت رساند و برای جامعه جهانی اهمیت داشت، رستی‌های بهاری آن بود، گفت؛ در کرمانشاه گیاهان رستی بسیاری رشد می‌کند که از آن‌ها

فراورده‌های متعددی مانند انواع بورانی، ترشی و شوری تهیه و گاهی از یک نوع گیاه، پنج خوراک متفاوت تولید می‌شود که این خلاقیت در کنار

سایر خوراک‌های پروتئینی، این عنوان را به کرمانشاه بخشیده است. وی با بیان اینکه در نهایت بعد از ثبت در تیرماه سال ۱۴۰۲ موفق به پلاک‌کوبی شهر کرمانشاه شدیم گفت؛ این امر با حضور هزاران نفر در مجموعه پارک شرقی طاق بستان انجام شد و عملاً شهر کرمانشاه در فهرست آثار جهانی قرار گرفت و دبیرخانه آن نیز همچون گذشته در حال فعالیت است.

فراورده‌های متعددی مانند انواع بورانی، ترشی و شوری تهیه و گاهی از یک نوع گیاه، پنج خوراک متفاوت تولید می‌شود که این خلاقیت در کنار سایر خوراک‌های پروتئینی، این عنوان را به کرمانشاه بخشیده است. وی با بیان اینکه در نهایت بعد از ثبت در تیرماه سال ۱۴۰۲ موفق به پلاک‌کوبی شهر کرمانشاه شدیم گفت؛ این امر با حضور هزاران نفر در مجموعه پارک شرقی طاق بستان انجام شد و عملاً شهر کرمانشاه در فهرست آثار جهانی قرار گرفت و دبیرخانه آن نیز همچون گذشته در حال فعالیت است.

وی ادامه داد؛ نشان‌واره (لوگو) این شهر در حال ویژندسازی است و پیگیر صنعتی‌سازی خوراک مخصوصاً خوراک کرمانشاه نیز هستیم.

مدیر اسبق پروژه جهانشهر خلاق خوراک و غذا کرمانشاه با اشاره به اینکه بسیاری از خوراک‌های ما ثبت ملی شده، ابراز کرد؛ خورش خلال، دنده کباب کرمانشاهی، شیرینی بزی و سایر مواردی که در فهرست آثار ملی قرار دارند، برای ویژندسازی و تجاری‌سازی آن‌ها لازم است به فهرست رستوران‌ها اضافه شوند، البته همکاران ما در استان استاندارددسازی و ویژندسازی آن‌ها را دنبال می‌کنند.

احمدی‌نصر با یادآوری اینکه در زمان مسئولیت من ۶۴ غذا برای ثبت در فهرست آثار ملی آماده شده بود، ابراز کرد؛ این موارد شامل انواع آش‌ها، شیرینی‌ها و خوراک‌های متفاوت بود که برخی از آن‌ها دارای فلسفه خاص هستند. وی در خصوص آش گندم کرمانشاه که مردم آن را با نام دانه‌کولانه یا به اصطلاح آش دندانی می‌شناسند، توضیح داد؛ زمانی که کودک

نخستین دندان خود را در می‌آورد این آش را

می‌پزند و پخش می‌کنند و از خدا برای آن فرزند

رزق و روزی طلب می‌کنند.

مدیر اسبق پروژه جهانشهر خلاق خوراک و غذا کرمانشاه درخصوص دیگر آشی که نامش دانه‌ماران است و توسط زنان این خطه در فصل بهار طبخ می‌شود و بخشی از حیوانات موزی مانند مار در طول سال در امان باشند، افزود؛ مردم محلی معتقد بودند اگر مار از این آش بخورد، به حرمت نان و نمک این خانه دیگر به اهالی خانه گزند ی نخواهد نرساند.

احمدی‌نصر عنوان کرد؛ همه این غذاها که بیان می‌شود در گذشته همراه با باورهای بوده، به همین دلیل است که می‌توان کرمانشاه را در خصوص باورهای خوراک‌شناسی مطرح کنیم.

وی اظهار کرد؛ خوراک‌هایی که در این شهر طبخ می‌شود خوش‌طعم، خوش‌عطر و خوش‌بو هستند به همین خاطر در زمان مسئولیت خود به‌دنبال آن بودم تا کرمانشاه، به‌عنوان شهر خوراک‌های حلال دنیا مطرح شود.

غذاهایی که در آن ماهی دارد به‌دلیل بوی ماهی و غذا کرمانشاه با اشاره به تنوع غذاهای شمالی و رنگین جذاب بودن سفره آن‌ها گفت؛ من برای مردم شمال کشور بسیار احترام قائل هستم اما غذاهایی که در آن ماهی دارد به‌دلیل بوی ماهی مورد توجه مردم کرمانشاه نیست اما برخی گیاهان مانند آویشن و ترخون که به غذاهای ما افزوده می‌شود، عطر خاصی به غذا می‌بخشد و مردم ما این موضوع برایشان مورد توجه است، مردم زاگرس به عبارتی متفاوت از دیگر مردم دنیا

از دل تاریخ تا صحنه‌های جهانی؛ آیین‌هایی که سفیران فرهنگی ایران‌اند

این ثبت‌ها اشاره کرد. ثبت جهانی فرهنگ ایرانی، موجب تقویت حس هویت ملی و افتخار به میراث فرهنگی و تاریخی کشور خواهد شد. این امر به‌ویژه در میان نسل جوان کشور که نیاز به شناخت و درک عمیق‌تری از تاریخ و فرهنگ خود دارند، اهمیت ویژه‌ای دارد. همچنین، تقویت

همبستگی اجتماعی و احترام به تنوع فرهنگی با استفاده از این جشن‌ها می‌تواند موجب افزایش انسجام ملی و ایجاد فضایی برای تعاملات فرهنگی مثبت میان ایرانیان و سایر ملت‌ها شود. کارشناسان اقتصادی و گردشگری بر این باورند که ایران با بهره‌برداری از این ظرفیت‌های فرهنگی، می‌تواند به رشد اقتصادی چشمگیری دست یابد و به‌عنوان یک مقصد گردشگری پررونق، نیازهای اقتصادی و اجتماعی خود را برطرف کند. مشابه تجربیات کشورهای مانند ویتنام که با تکیه بر میراث فرهنگی خود توانستند به قطب گردشگری و اقتصادی تبدیل شوند، ایران نیز می‌تواند از این فرصت‌ها بهره‌برداری کند. ایران با ثبت جهانی علاوه بر توسعه گردشگری داخلی و بین‌المللی، پیام صلح و دوستی را به سایر ملت‌ها ارسال کند و این امر موجب تقویت روابط بین‌المللی و همکاری فرهنگی میان کشورهای مختلف خواهد شد.

در این میان، نقش دولت و نهادهای فرهنگی در برنامه‌ریزی و توسعه زیرساخت‌های لازم برای جذب گردشگران و ارتقای صنعت گردشگری فرهنگی بسیار مهم است. با تخصیص بودجه مناسب و برنامه‌ریزی دقیق، می‌توان شرایطی فراهم آورد که ایران به یکی از مقاصد مهم گردشگری فرهنگی در جهان تبدیل شود. برگزاری جشن‌ها و مراسم‌هایی مانند مهرگان می‌تواند موجب رونق صنایع دستی، هنرهای بومی و آموزش‌های فرهنگی شود و در عین حال، بستر مناسبی برای تبادل فرهنگی و افزایش احترام متقابل میان ملت‌ها ایجاد کند.

تکند. این جشن‌ها پلی برای پیوند فرهنگی میان استان‌ها، مناطق و حتی کشورهای دیگر خواهند بود و ما می‌توانیم از طریق آن‌ها بازار فرهنگی ایران را به رخ دنیا بکشیم.

■ اقتصاد گردشگری و توسعه پایدار

نشی خاطرنشان کرد؛ اگر بتوانیم استانداردها و شناسنامه‌های جهانی برای فرهنگ و آثار خود تعریف کنیم، میزان درآمد ناخالص ارزی کشور از طریق گردشگری به‌طرز چشمگیری افزایش خواهد یافت. این امر اشتغال‌زایی، تقویت روحیه اجتماعی و گسترش زیرساخت‌های اقتصادی و فرهنگی را به‌دنبال خواهد داشت. حتی کشورهایی مانند سنگاپور که وسعت کمی دارند، تنها با تکیه بر اقتصاد گردشگری به موفقیت‌های چشمگیری دست یافته‌اند.

وی افزود؛ ثبت جهانی آثار فرهنگی، چه در قالب جشن‌ها و چه در حوزه آثار تاریخی، می‌تواند به تثبیت جایگاه ایران به‌عنوان یکی از قطب‌های گردشگری جهان کمک کند و ضمن افزایش تعاملات فرهنگی و اقتصادی، پیام صلح و دوستی ایران را به سراسر دنیا منتقل کند.

به گزارش ایما، ثبت جهانی فرهنگ ایرانی به‌ویژه آیین‌ها و جشن‌ها نه‌تنها می‌تواند به‌عنوان یک ابزار قدرتمند برای حفظ و معرفی هویت فرهنگی ایران به جهانیان عمل کند، بلکه تأثیرات بلندمدتی در زمینه‌های اقتصادی، اجتماعی و سیاسی خواهد داشت. ثبت جهانی این میراث‌ها موجب جذب گردشگران فرهنگی، رونق صنعت گردشگری و ارتقای اشتغال‌زایی در مناطق مختلف کشور خواهد شد. ایران با استفاده از این ظرفیت‌ها می‌تواند به‌عنوان یکی از مقاصد مهم گردشگری فرهنگی در سطح جهانی شناخته شود و علاوه بر افزایش درآمدهای ارزی، زمینه‌ساز توسعه پایدار در بخش‌های مختلف اقتصادی و فرهنگی شود.

در کنار این، می‌توان به تأثیرات مثبت اجتماعی

گردشگری

مدیر اسبق پروژه جهانشهر خلاق خوراک و غذا کرمانشاه مطرح کرد؛

کرمانشاه ظرفیت تبدیل شدن به شهر خوراک‌های حلال دنیا را دارد

مدیرکل میراث فرهنگی کرمانشاه؛ دیپارتمان خوراک ایران عنوان مهد فرهنگ خوراک ایران‌زمین را به کرمانشاه اختصاص داده است

سپهرغرب، گروه گردشگری؛ ثبت جهانی فرهنگ و آیین‌های ایرانی همچون جشن مهرگان، گامی بزرگ در معرفی تاریخ و تمدن کهن ایران به جهانیان است؛ این اقدام نه تنها به توسعه گردشگری و افزایش درآمدهای ارزی کمک می‌کند، بلکه زمینه‌ساز همکاری فرهنگی، صلح جهانی و بهبود بهداشت روانی جامعه نیز خواهد بود. ثبت جهانی فرهنگ و آیین‌های ایرانی در فهرست یونسکو نه‌تنها گامی بزرگ در جهت حفظ و معرفی میراث تاریخی کشورمان به جهان است، بلکه می‌تواند تأثیرات گسترده‌ای در حوزه‌های مختلف اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی به‌دنبال داشته باشد.

ایران با تمدنی چندهزار ساله و فرهنگی غنی که ریشه در تاریخ، هنر و آیین‌های بی‌نظیر دارد، ازجمله کشورهای دارای میراث فرهنگی با اهمیت جهانی است؛ آداب‌ورسوم، جشن‌ها و آیین‌هایی مانند نوروز، مهرگان، سده و یلدا تنها گوشه‌ای از هویت ملی و فرهنگی این سرزمین را به نمایش می‌گذارند که تا به امروز در دل مردم ایران و سایر ملل جهان زنده مانده است.

این جشن‌ها و آیین‌ها که برای ایرانیان نه‌تنها جنبه سرگرمی و شادی دارند، بلکه گامی حامل پیام‌های عمیق انسانی و فلسفی هستند که پیوند عمیقی با طبیعت، احترام به انسانیت، صلح و همزیستی مسالمت‌آمیز دارند.

ثبت جهانی آیین‌ها در یونسکو، به‌عنوان یک ابتکار جهانی، می‌تواند فرصتی بی‌نظیر برای گسترش آگاهی و شناساندن فرهنگ ایرانی

به دیگر ملل و در عین حال بستری برای ایجاد همکاری میان ملت‌ها باشد. علاوه بر این، چنین اقدامی می‌تواند به ارتقای وضعیت گردشگری، تقویت اقتصاد ملی و اشتغال‌زایی کمک کرده و جایگاه ایران را به‌عنوان یک قطب مهم گردشگری فرهنگی در سطح جهانی تثبیت کند.

ثبت جهانی جشن‌ها و آیین‌های ایرانی نه‌تنها