صفحه‌آرا: بهروز قلی‌پور

تخصیص ۵هزار میلیارد ریال برای حمایت از اشتغال در لرستان

سیدسعید شاهرخی، استاندار لرستان: ۵هزار میلیارد ریال اعتبار برای حمایت از تولید و اشتغال در این استان اختصاص داده خواهد شد. ۱۷۰۰میلیارد ریال به جهاد کشاورزی، ۱۱۰۰میلیارد ریال به حوزه بهداشت، ۴۰۰میلیارد ریال به حوزه گردشگری و ۱۸۰۰میلیارد ریال به صنعت و معدن اختصاص خواهد یافت.

مخالفت با ساخت‌وساز در حاشیه رودخانه کارون

رضا امینی، شهردار اهواز: بهترین خدمت به رودخانه کارون این است که اجازه دهیم طبق طبیعت خود روان باشد و زندگی کند. شهرداری اهواز با ساخت‌وساز در حاشیه رودخانه کارون مخالف است و با وجود درخواست‌های زیادی که در این زمینه مطرح می‌شود با این اقدام مخالف است.

فیلم گزارش را با اسکن این کد ببینید.

پخت نان در کهن‌ترین تنور جهان

«کرنو» نان محلی میمندی‌هاست؛ نانی که گفته می‌شود تنورش کهن‌ترین تنور دست‌ساز بشر است

گزارش
راحله عبدالحسینی
روزنامه‌نگار

یکی از قدیمی‌ترین نان‌های سرزمین ما در روستای دستکند میمند پخته می‌شود؛ «کرنون» یا همان نانی که به نام تنورش «کرنو» شناخته می‌شود و سال ۱۴۰۲ به همراه ۶نان دیگر در استان کرمان در فهرست آثار ناملموس ملی ثبت شد. این روزها ویدئویی از سامان گلریز، چهره شناخته‌شده آشپزی در فضای مجازی توجه‌ها را به سمت روستای میمند و نان کرنو جلب کرده‌است. گلریز در این ویدئو تنور کرنو را از کهن‌ترین تنورهای دست‌ساز بشر می‌خواند و می‌گوید که نان کرنو به همراه «اسپار» یا همان دوغ جوشیده با ادویه و سبزی، یک شاهکار هنری غذایی است.

به قدمت ۳هزار سال

در سرزمین پهناور کرمان پخت انواع نان‌های محلی رایج است. نان تیری عشایر، کپوی زرندی، تافتون کرمانی، نان چرب و شیرین سیرجان، نان کرنوی شهربابک و انار، روغن‌جوشی کرمان و نان کلوچه بافت، برخی از انواع نان‌های سنتی کرمان‌اند که به‌عنوان میراث ناملموس به ثبت ملی رسیده‌اند. برخی از این نان‌ها همراه جدانشدنی غذاهای محلی مثل اشکنه و آبگوشت‌اند و برخی پای ثابت سفره افطار. در کرمان رسم است نان روغن‌جوشی که از نامش پیداست در روغن سرخ می‌شود، برای اموات خیرات می‌شود.

سابقه طبخ نان کرنو به شهرستان‌های شهربابک و انار و روستای میمند در استان کرمان می‌رسد. کارشناس اداره کل غله کرمان به همشهری می‌گوید: «از آنجاکه روستای میمند یک روستای دستکند با قدمت ۳هزارساله است، نان کرنو و تنورش هم در زمره کهن‌ترین نان‌ها دسته‌بندی می‌شود. اهالی روستا هنوز هم تنورهای کرنو را به رسم کهن خود در دل زمین درست می‌کنند و داخل تنور سنگ‌های کروی یک‌اندازه می‌چینند.» ناصر افضلی توضیح می‌دهد که به این نان، کرنون هم می‌گویند؛ ولی بین کرمانی‌ها به کرنو معروف است. کرنو اسم تنور این نان است.

نانی بدون دورریز

ارزش غذایی کرنو به سبوس است و سبوس ویتامین‌های گروه «ب» را دارد. کارشناس اداره کل غله کرمان می‌گوید: «اهالی، کرنو را با ماست چکیده محلی که سبزی‌های محلی دارد، نوش جان می‌کنند که یک وعده غذایی مقوی و کامل به‌حساب می‌آید.»

قطر دهانه تنور کرنو حدود یک‌مترونیم است و به ارتفاع حدود ۸۰سانتی‌متر داخل زمین حفر می‌شود. شکل داخلی تنور به‌صورت نیمکره‌ای است که قطر آن از کف تا دهانه به‌تدریج کم می‌شود. افضلی تأکید می‌کند: «تنور کرنو حتما باید داخل زمین حفر شود.» داخل تنور با هیزم گرم و روی آتش هیزم‌ها سنگ‌های گرد تقریبا یک‌اندازه گذاشته می‌شود تا کاملا روی آتش را بپوشاند. دمای داخل تنور باید به حدی برسد که بدنه داخلی آن به رنگ سفید تمایل پیدا کند.

تهیه خمیر نان کرنو تقریبا مشابه نان‌های دیگر است. خمیر کرنو را تا یک ساعت در سفره‌ای که از کرک (موی بز) یا پشم درست شده‌باشد می‌پیچند تا خمیر ترش شود. بعد از آن محلی‌ها نان را «خرده می‌گیرند» که همان چانه‌گرفتن است. چانه‌های نان کرنو روی سنگ‌های داغ گذاشته می‌شود و دهانه تنور را حدود ۴۵ دقیقه می‌بندند تا نان کاملا مغزپخت شود. هر تنور تقریبا گنجایش پخت ۳۰نان کرنو به وزن حدود ۸۰۰گرم را دارد. وجه تسمیه نان کرنو هم از همین شیوه پخت می‌آید؛ کوْرنون یعنی نانی که در کوره پخته شده‌باشد. به گفته افضلی، این شیوه پخت سبب می‌شود کرنو با وجود بافت ضخیمش، ضایعات و دورریز نداشته باشد و درعین‌حال ماندگاری‌اش بیشتر باشد. آمار نشان می‌دهد که روزانه بیش از ۵۰هزار قرص نان کرنو در شهربابک پخته می‌شود که علاوه بر تامین نان شهرستان، به مناطق دیگری از استان و کشور هم فرستاده می‌شود.

سوغاتی برای گردشگران

بیراه نیست که می‌گویند: «کشک و کلجوشی و نان کرنویی و روغن زرد/ بخواهد برد از تن گرسنه رنجور، هزاران درد». غذاهای محلی هم کنار نان کرنو خوشمزه‌تر می‌شوند. مدیر خلاق بومگردی در میمند به همشهری می‌گوید: «کلجوش، قورمه، اشکنه، آبگرمو (آبگوشت محلی) و آب‌بنه با نان کرنو مزه دیگری دارد.»

فهمیه عباسی ادامه می‌دهد: «از قدیم در این روستا رسم بوده که اوایل پاییز گوشت گوسفند را با دنبه بخارپز و بعد سرخ می‌کردند که به آن قورمه می‌گویند. قورمه چاشنی بیشتر غذاهای محلی است. گاهی به آن کشک اضافه می‌شود و یک خوراک لذیذ با نان کرنو است. گاهی با تخم‌مرغ به نام «قورمه تخم‌مرغ» برای وعده صبحانه استفاده می‌شود. بزقورمه یا همان آبگوشت بزباش هم غذای دیگری است که با نان کرنو میل می‌شود.»

او از استقبال گردشگران نیز چنین می‌گوید: «راه‌ورسم پخت نان کرنو برای گردشگران خیلی جالب است و از اول تا آخر پای تنور می‌نشینند و تماشا می‌کنند. برای سوغات هم نان کرنو با خود می‌برند.»

۳,۰۰۰
سال
قدمت روستا

۱۴۰۲
ثبت نان در آثار ناملموس

ارزش غذایی کرنو

ارزش غذایی کرنو به سبوس است و سبوس ویتامین‌های گروه «ب» را دارد. اهالی، کرنو را با ماست چکیده محلی که سبزی‌های محلی دارد، نوش جان می‌کنند که یک وعده غذایی مقوی و کامل به‌حساب می‌آید. ازآنجاکه روستای میمند یک روستای دستکند با قدمت ۳هزارساله است، نان کرنو و تنورش هم در زمره کهن‌ترین نان‌ها دسته‌بندی می‌شود

خانه‌هایی در دل زمین

برای چشیدن مزه نان کرنو، به روستای صخره‌ای و دستکند میمند در ۳۸کیلومتری شهربابک کرمان سری بزنید؛ جایی به وسعت ۴۲۰کیلومترمربع که معماری عجیب و خانه‌هایی که در دل کوه، طبقه‌به‌طبقه روی هم قرار گرفته‌اند، در عین سادگی، قدرت هنر سنگ‌تراشی با ابزارهای ساده را پیش چشمان‌تان به نمایش می‌گذارد. روستای میمند که همچنان زندگی در آن برقرار است، در سال ۱۳۸۰ هجری شمسی با نام دهکده صخره‌ای میمند در فهرست آثار ملی و در سال ۱۳۹۴ هجری شمسی با نام چشم‌انداز فرهنگی میمند در میراث جهانی یونسکو جای گرفت. محمدابراهیم باستانی‌پاریزی در کتاب تاریخ کرمان آورده‌است: «میمند از دهات معروف و قدیمی شهربابک است. تمام اتاق‌های این ده در دامنه کوهی کنده شده و خانه‌ها در دل سنگ است و هر کوچه که در دل کوه می‌رود، ۳ یا ۴اتاق دارد و مجموعا قریب ۳۰۰کوچه در دل سنگ فروبرده‌اند و به همین سبب خانه‌ها دودکش و بخاری ندارد و بدون منفذ است و از جهت تاریخی واقعا از آثار اولیه تمدن بشری محسوب می‌شود. درواقع آسمان‌خراش موربی است که هزاران سال است در دل سنگ کنده شده‌است. اتاق‌ها بخاری ندارند. راه عبور محدود است و دواب و انسان تا حدودی زندگی مشترکی دارند.»

ماه مهمانی

همچه کاسه

یکی از رسم‌های روزه‌داران در استان البرز که همچنان به قوت خود باقی است و در شب‌های رمضان انجام می‌شود، رسم «همچه کاسه» است. به گزارش همشهری، «همچه کاسه» به‌معنای کاسه همسایه است. روزه‌داران در روستاهای البرز برای به‌جا آوردن این رسم زمان افطار خوراکی‌هایی همچون شیربرنج، فرنی، حلوا و آش می‌پزند و در کاسه می‌ریزند و به خانه همسایه می‌برند. این رفتار رسم متقابلی است و گاه اتفاق می‌افتد که بر سفره خانواده چند غذا و خوراکی دیده می‌شود که هر کاسه‌اش متعلق به یک همسایه است. نکته‌ای که این رسم را زنده نگه داشته و به قولی هدف اصلی این رسم است پذیرایی از همسایه در زمان افطار است و نوع خوراکی‌ای که در کاسه ریخته می‌شود چندان اهمیتی ندارد. این رسم در تمام شب‌های رمضان بین اهالی برقرار است. جالب اینکه این رسم کم‌وبیش در استان‌های غربی کشور هم دیده می‌شود. این رسم در لرستان به «کاسم‌سا» یا همان کاسه همسایه معروف است و وقتی به کهگیلویه و بویراحمد می‌رسد، «کاسه‌بهره» خوانده می‌شود. در استان البرز هم روزه‌داران در ماه رمضان اختلافات را کنار می‌گذارند، زیرا اعتقاد بر آن است که با کینه و قهر روزه مقبول نیست. بنابراین با پختن آش در اواخر ماه شعبان کسانی که اختلاف دارند ضرب‌المثل «آش و آشتی» را به جا می‌آورند. معمول است که در استان البرز اگر خانواده‌هایی با هم اختلاف دارند، قبل از ماه رمضان با مراسم آش‌پزان با یکدیگر آشتی کنند. طالقانی‌ها نیز در ماه رمضان آیین «ماه درمه» را دارند که به‌معنای درآمدن ماه است و در روستاهای طالقان، با رؤیت هلال ماه رمضان، این مراسم با جشن و مهمانی همراه است. آنان در این مناسبت به اطعام نیازمندان و فقرا می‌پردازند و در کنار آن رسم «همچه کاسه» نیز برگزار می‌شود. نان‌های محلی نیز پای ثابت سفره افطار البرزی‌هاست. این نان‌ها شامل اگردک و تفتان است که اغلب در روستاها پخته می‌شود. در روستاهای طالقان و چالوس مراسم «سحرخوانی» نیز همچنان برقرار است. اهالی در آخرین روز ماه مبارک نیز با دیدن هلال ماه شوال به چاووشی‌خوانی می‌پردازند.

هواشناسی

برف و باران در راه است

بنا به گزارش سازمان هواشناسی کشور فعالیت سامانه بارشی امروز پنجشنبه(۱۶اسفند) در برخی نقاط استان‌های خوزستان، ایلام، فارس، بوشهر، چهارمحال و بختیاری، کهگیلویه و بویراحمد، لرستان، غرب کرمان و جنوب اصفهان و ارتفاعات البرز مرکزی سبب بارش برف و باران می‌شود.

کارشناس سازمان هواشناسی کشور با اعلام این خبر به همشهری گفت: علاوه بر این مناطق، فعالیت سامانه بارشی در روز جمعه هم در استان‌های کرمانشاه، جنوب کردستان، جنوب مرکزی و خراسان جنوبی برقرار است.

فریبا گودرزی افزود: امروز در شرق و جنوب شرق وزش باد شدید و خیزش گرد و خاک نیز پیش‌بینی می‌شود.

امروز پنجشنبه، تشدید فعالیت سامانه بارشی به شکل بارش باران و برف، وزش باد نسبتا شدید، رعد و برق در نواحی گرمسیر و ریزش بهمن و احتمال تگرگ در استان‌های خوزستان، ایلام، بوشهر، فارس، کهگیلویه و بویراحمد، چهارمحال بختیاری، شمال غرب و شمال کرمان، جنوب یزد، جنوب و غرب اصفهان، جنوب زنجان، همدان، مرکزی و لرستان سبب صدور هشدار هواشناسی سطح زرد شده است. در این شرایط پرهیز از سفرهای غیرضروری، مجهز بودن خودروها به وسایل زمستانی، خودداری از کوهنوردی و جابه‌جایی عشایر توصیه می‌شود.

گودرزی ادامه داد: شنبه، جز هرمزگان و سیستان و بلوچستان، در سایر مناطق کشور بارندگی پیش‌بینی می‌شود. خلیج‌فارس و تنگه هرمز مواج و متلاطم است. امروز آسمان تهران نیز نیمه‌ابری و گاهی وزش باد پیش‌بینی می‌شود. نوسانات دمایی تهران بین ۶و ۱۶درجه سانتی‌گراد است و تا روز جمعه روند افزایش نسبی دما در تهران دیده می‌شود. بیشینه دمای جمعه ۱۸درجه سانتی‌گراد است.

سردترین منطقه کشور ورزقان در استان آذربایجان شرقی است با دمای ۱۲درجه زیر صفر و بعد از آن توچال در استان تهران با ۱۰درجه زیر صفر و فرودگاه اردبیل با ۸درجه زیر صفر قرار دارند. این در حالی است که دمای هوا در راسک در استان سیستان و بلوچستان ۳۰درجه سانتی‌گراد است.

گزارش تصویری

جاروی محلی

ساخت جارو در برخی از نقاط ایران از جمله گیلان، سابقه‌ای طولانی دارد. امروزه، جارو در نقاط مختلف ایران، متناسب با تنوع پوشش گیاهی از ساقه، شاخه و برگ درختان، گیاهان علفی خودرو یا زراعی و یا هرگونه گیاهی با ساقه و برگ‌های مقاوم در برابر سایش ساخته می‌شود. از جمله پرکاربردترین این گیاهان، برگ درخت نخل، گیاه جارو و شاخه درختانی مانند بید و شمشاد است. به‌طورعمده، ساخت جارو با برگ نخل بیشتر در خوزستان، بوشهر، هرمزگان و سیستان و بلوچستان و با گیاه جارو در خراسان، گیلان، مازندران و گلستان رواج دارد.

گیلان

جاروی رشتی

تولید جاروی سنتی در گیلان از گیاهی موسوم به «گُوروس» انجام می‌شود. در گذشته، بیشتر کشاورزان گیلانی در حاشیه باغ یا زمین برنج خود، گیاه گوروس می‌کاشتند. این جارو، پاییزه و بهاره دارد. جارویی که دانه‌اش زودتر کاشته شده باشد و خوب آفتاب خورده باشد، ساقه‌اش زردتر است و اواخر مرداد قابل برداشت است. اگر گوروس دیر کاشته شود، می‌رسد به پاییز و ساقه آن سبزتر است. مردم فکر می‌کنند جاروی بهاره بهتر است.

گیلان

کیش‌خال

گیلانی‌ها از یک گیاه که در گویش گیلکی گنده‌واش نامیده می‌شود برای ساختن جارو استفاده می‌کنند. اواخر شهریور زنان و مردان روستایی جلگه‌های اطراف سفیدرود با داس درختچه‌های گنده‌واش را می‌برند و پس از بستن و خشک کردن آن را انبار می‌کنند. این جارو فقط برای جاروزدن حیاط و خیابان کارایی دارد.

سیستان و بلوچستان

جاروی سیستانی

جاروی سیستانی از گیاه کرته بافته می‌شود. کرته، گیاهی خودرو در منطقه سیستان است که در حاشیه زمین‌های کشاورزی رشد می‌کند و با وجود اینکه از دید کشاورزان نوعی گیاه هرز است، کاربردی اقتصادی دارد. مردم منطقه از ساقه‌های نازک آن، جاروی محلی سیستان را تولید می‌کنند.

فارس

جاروی پیشی

جارو بافی با برگ نخل یا به‌اصطلاح لارستانی‌ها پیش‌بافی یکی از هنرهای سنتی مردم این دیار است که هنوز نیز رایج است و خواهان فراوانی دارد. مردم لارستان به این نوع جارو، «جاروی پیشی» می‌گویند. جاروی پیشی نسبت به رطوبت مقاوم است و به‌دلیل محکم و خشن بودن برگ‌ها کمتر شاخ و برگ آن کنده می‌شود. در جنوب به این جارو، عربی و منطقه طبس پیشکی می‌گویند.

آذربایجان شرقی

سوپورگه

جارو یا سوپورگه ازجمله صنایع‌دستی است که با وجود نوع صنعتی آن، سالیان متمادی است در خانه‌های مردم ایران به‌ویژه آذربایجان شرقی به خوبی جا باز کرده است. جاروبندی یا جاروبافی بیش از همه در محله قَرامَلِک (قره مَلیک) در شهر تبریز رواج دارد. قراملکی‌ها جارو را از مزرعه می‌چینند و به شیوه متفاوتی از شهرهای دیگر آن را می‌سازند.