

دور دنیا

پیوند سنت با محیط زیست شهری



روز یکشنبه‌ای که گذشت، خیابان‌های مادرید شاهد رویدادی متفاوت بودند؛ نه تظاهرات سیاسی و نه جشن‌های فوتبالی، بلکه رژه‌ای از ۱۱۰۰ گوسفند مرنبو و ۲۰۰ بز که در قالب جشن سالانه «ترانسوماس» از میان شهر مادرید، پایتخت اسپانیا عبور کردند. این جشن نمادین، سنت دیرینه کوچ دام‌ها به چراگاه‌های فصلی را بازآفرینی و به میراث روستایی منطقه ادای احترام می‌کند.

ترانسوماس یا کوچ فصلی دام‌ها نه تنها یادآور شیوه‌های سنتی دامداری است، بلکه به‌عنوان راهکاری طبیعی برای کاهش خطر آتش‌سوزی‌های جنگلی نیز شناخته می‌شود. دام‌ها با چرا در مناطق با پوشش گیاهی انبوه، به پاکسازی علف‌های خشک و قابل اشتعال کمک می‌کنند. این موضوع اسفاه را توجه به فصل آتش‌سوزی‌های شدید در اسپانیا اهمیت دوچندانی یافته است. خوان گارسیا ویسنته، فعال محیط‌زیست و شرکت‌کننده قدیمی جشن همدار داد که تغییرات اقلیمی و رهاشدن مناطق روستایی تهدیدی جدی برای اسپانیا است. در کنار پیام‌های زیست‌محیطی، جشن، جلوه‌ای فرهنگی نیز داشت. گردشگران و شهروندان مادریدی با شگفتی شاهد عبور دام‌ها از کنار بناهای تاریخی شهر بودند. جینفر گرندا، گردشگر آمریکایی این تجربه را جالب و آموزنده توصیف کرد. از ترویج کشاورزی سنتی استقبال کرد. جالب آنکه مسیر عبور دام‌ها از مادرید بخشی از شبکه قدیمی راه‌های دامداری در شبه‌جزیره ایبری است که در آن اکنون ساختمان‌های حاجی‌دشت‌ها و جنگل‌های دیروز را گرفته‌اند. به‌منظور حفظ سنت، برگزار کنندگان جشن هر ساله مبلغ نمادینی معادل ۵۰ هزار پوندی (سکه‌های قرون وسطایی) به شهرداری مادرید پرداخت می‌کنند؛

رسمی که ریشه در توافقی تاریخی در سال ۱۴۱۸ دارد. جشن ترانسوماس از سال ۱۹۹۴ در مادرید برگزار می‌شود و نمونه‌های مشابهی نیز در شهرهای کوچک‌تر اسپانیا، فرانسه، ایتالیا و حتی ایالت کالیفرنیا دیده می‌شود. سال گذشته این رویداد به‌دلیل شیوع بیماری «بیان آبی» لغو شد. با وجود کاهش دامداری سنتی در اسپانیا، گروه کوچکی از دامداران همچنان این سنت را زنده نگه داشته‌اند؛ نه تنها به‌خاطر فواید زیست‌محیطی، بلکه به‌عنوان بخشی از هویت فرهنگی اسپانیا. آنا واسکرس، یکی از شهروندان حاضر در میدان «پوئرتا دل سول» این جشن را یادآور دوران گذشته می‌داند و می‌گوید: «مثل دیگر فستیوال‌های اسپانیایی، این جشنواره هم زیباست.»

دیروز نامه

فرهنگسراهای تهران



از جمله اقدام‌های اثرگذار در حوزه فرهنگ و هنر در شهر تهران، تأسیس فرهنگسراها در کلانشهر تهران در اوایل دهه ۷۰ شمسی بود؛ مراکزی که مأموریتشان در مناطق ۲۲گانه

تهران، ترویج فرهنگ شهروندی، آموزش‌های سنتی و مدرن برای نوجوانان و جوانان و حمایت از هنرمندان و فعالیت‌های داوطلبانه است. در ۲۹ مهر سال ۱۳۷۴ یعنی درست ۳۰ سال پیش در صفحه ۳ روزنامه همشهری، انتشار گزارشی از بازدید هیأتی خارجی از ۲ فرهنگسرا در تهران جالب توجه است. در این گزارش آمده که هیأتی سودانی بعد از بازدید از فرهنگسرای خاوران و بهمن، با اظهار شگفتی از امکانات فرهنگی این مجموعه، فرهنگسراهای تهران را الگوی باشکوهی از فرهنگ و هنر اسلامی دانست‌اند.

سید سروش طباطبایی بور | روزنامه‌نگار | تابستان را با سفری به تبریز به پایان رساندیم و چند روزی در اسکو، شهری در سی و چند کیلومتری تبریز، شهری با طبیعتی بکر در دامنه رشته‌کوه سهند ساکن شدیم. اسکو ما را از مینگیر کرد، اما نه مردمانش که البته آنها هم مهمان‌نواز بودند و دوست‌داشتنی و نه هوای مطبوع و باغ‌های گرد و روستای کندوانش که همه آنها هم آرام جان بودند! چیزی که در اسکو دلمان را پر د، نانش بود؛ نانی که نه گفتنی است و نه شنیدنی؛ نانی که تنها بوییدنی است و چشیدنی! در اسکو، این نانش بود که برای ما دلبری کرد؛ نان خشکش، برکت خدایش! یکی از اهالی آداب صرف نان اسکو را یادمان داد. تا ظرف

یوخ؛ نانی برای سفرهای دور

در برخی استان‌ها مثل قزوین، زنجان و برخی شهرهای ترک‌زبان استان خراسان شمالی مثل راز و جرگلان، نانی به اسم یوخا می‌پزند که روش پختن در میراث ناملموس آسار ملی به ثبت رسیده است. این نان سنتی و نازک را مخصوص عبد فطری می‌دانند و آن هم مثل کالانه بر روی ساج پخته می‌شود. یوخا هم چون خشک است به این زودی‌ها فاسد نمی‌شود. در گذشته از آن برای سفرهای دور و دراز و ذخیره فصل زمستان استفاده می‌کردند.

نان کارزده؛ هویت منطقه

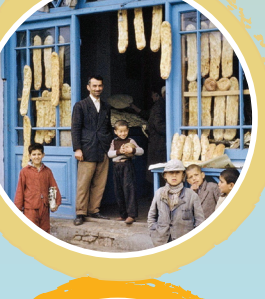
تیه‌های سیلک در نزدیکی کاشان، از جمله کهن‌ترین تیه‌های باستانی ایران است که در آنجا بقایای سیلوی گندم و ابزارهای ابتدایی پخت‌نان کشف شده است که نشان می‌دهد پخت نان در ایران قدمتی دیرینه دارد. بد نیست بدانید در ۲۰ کیلومتری سیلک کاشان، روستایی به نام نصرآباد وجود دارد که نانی به نام کارزده مخصوص آنجاست؛ نانی که در تنور سنتی پخته می‌شود و بخشی از هویت این منطقه به حساب می‌آید.

فطیر؛ ترکیب تخم مرغ و شیر

ایرانیان باستان در ابتدا خمیر نان را بدون خمیر ماه و بدون پف کردن خمیر می‌پختند که به نان فطیر مشهور است؛ نانی نیمه‌سخت و متراکم که البته به مرور و در گذر زمان، نرم‌تر و خوش‌خوراک‌تر شد. خاستگاه فطیر چندان مشخص نیست، اما بسیاری معتقدند فطیر اراک مشهورتر از دیگر فطیرهاست. آرم گندم، تخم‌مرغ، شیر و گاهی کمی شکر، از ترکیبات این نان سنتی ایرانی است.

نان لواش؛ نانی صنعتی

لواش یکی از نان‌های قدیمی است که تاریخش به تمدن‌های باستانی بازمی‌گردد و در سال ۲۰۱۴ میلادی به‌عنوان میراث فرهنگی ناملموس کشور ارمنستان در فهرست یونسکو به ثبت رسیده است، اما این نان نازک، از دیرباز در ایران هم وجود داشته است؛ حتی مولوی در قرن هفتم در بیت «گر عمر نامی تواندر شهر کاش / کس بنفر و شد به صد دانگت لواش» به نان لواش با عنوان نانی کم‌قیمت اشاره کرده است. لواش هم نان خوش‌خوراکی است که این روزها بیشتر به صورت صنعتی تولید می‌شود.



هشتگ

سفیران خوشمزه ایران



در روزهای اخیر ویدئویی در فضای مجازی دست به‌دست می‌شود که عشق یک مرد کردی به خوراکی‌های ایرانی را به شکلی کاملاً احساسی به نمایش می‌گذارد. در این کلیپ کوتاه، مردی اهل کرد جنوبی که با یک زن ایرانی ازدواج کرده، در حال تست کردن چند خوراکی سنتی ایرانی است، اما نقطه عطف ویدئو، لحظه‌ای است که قاشق اول از بستنی سنتی زعفرانی را امتحان می‌کند. واکنش او فراتر از یک «به‌به» ساده است؛ چشم‌هایش را می‌بندد و بی‌اختیار و کاملاً صادقانه، اشک از چشمانش سرازیر می‌شود. این گریه شیرین از شدت لذت، به سرعت این ویدئو را به یکی از پربازدیدترین محتواهای اخیر تبدیل کرده است. این ویدئو به سرعت ویرال شد، نه فقط به‌خاطر یک واکنش بامزه، بلکه به‌خاطر اصالت حسی که در آن موج می‌زد. تماشای کسی از فرهنگی کاملاً متفاوت که این چنین عمیق با یکی از طعم‌های اصیل ما ارتباط برقرار می‌کند، برای بسیاری از کاربران ایرانی تجربه‌ای دلنشین و غرورآفرین بود. اما داستان علاقه خارجی‌ها به طعم‌های ایرانی، قصه جدیدی نیست. این ویدئو تنها برگی تازه از کتاب قطور خاطرات جهانگردانی است که به ایران سفر کرده و شکیفته فرهنگ و به‌خصوص غذاهای آن شده‌اند. کافی است گشتی در یوتیوب یا اینستاگرام بزنید تا با صد‌ها بلاگر و اینفلوئنسر خارجی مواجه شوید که با هیجان، تجربیات خود را از آشپزی ایرانی به اشتراک می‌گذارند. از واکنش شگفت‌زده آنها به نخستین لقمه کباب کوئیده در بازار تهران و طعم قورمه‌سبزی گرفته تا تلاش‌هایشان برای درست کردن تربدگ و حیرت‌شان از عطر و رنگ زعفران. این واکنش‌های بی‌واسطه و واقعی، از هزاران کمپین تبلیغاتی برای معرفی ایران مؤثرتر عمل می‌کنند. وقتی یک جهانگرد با چشمانی گرد شده از طعم دیزی سنگی فیلم می‌گیرد یا مانند همین داماد کردی، برای یک کاسه بستنی اشک می‌ریزد، به‌یوتربین و صادقانه‌ترین شکل ممکن، سس‌فیر خودجوش فرهنگ ما می‌شود. این لحظات نشان می‌دهند که غذا، زبانی جهانی است و طعم‌های ایرانی، این قدرت را دارند که فراتر از مرزها و سیاست‌ها، مستقیماً بر قلب‌ها بنشینند.

عکس نوشت

پلکان فیروزه‌ای



تصویری که می‌بینید گویی نه یک عکس، بلکه یک تابلوی نقاشی آینه‌ساز است. این قاب هنرمندانه که توسط عکاس خوش ذوق، سعید سیری افخم ثبت شده، چشمه‌های شگفت‌انگیز باداب سورت در مازندران را از زوایای کمتر دیده شده به تصویر می‌کشد و به سرعت در فضای مجازی پربازدید شده است. در این نگاه از بالا، طبیعت هنرمندی خود را به رخ کشیده است؛ تضاد مسحورکننده رنگ فیروزه‌ای درخشان آب معدنی با رنگ گرم و آخاری رسوبات آتشفشانی، ساختاری را پدید آورده که چشم هر بیننده‌ای را می‌نوازد. این پلکان‌های طبیعی که طی هزاران سال بر اثر جریان آب‌های رسوبی شکل گرفته‌اند، در قاب دوربین سعید سیری افخم به رنگ‌هایی زنده تبدیل شده‌اند که حیات و زیبایی را در دل کوهستان جاری می‌کنند. باداب سورت، این اثر طبیعی ثبت‌شده در فهرست میراث ملی و دومین چشمه آب شور جهان، بار دیگر به لطف هنر عکاسی زیبایی‌های پنهان و منحصر به‌فرد خود را به یادمان آورد. این تصویر یادآور جنبه‌های طبیعی بی‌شماری است که در گوشه و کنار ایران قرار دارند و منتظر کشف شدن هستند.