

شادی مبارک در چهره شهر



اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی بر مسلمان تسلط پیدا کنند .

ولی خداوند این گونه اراده نکرده است و کافران بر مسلمان سلطه‌ای نخواهند داشت. در این مبارزه، ابزارهای هنر و رسانه، تأثیر خود را خواهند داشت و

خوش به حال هنر و رسانه‌ای که در جبهه خداوند قرار بگیرد و وای به حال رسانه و هنری که ابزار شیطان گردد.

شهر مانند ظرف بزرگ تجلی هنر و رسانه، بازتاب تلاش هنرمندان مسلمان است. برای نمونه تصویری که برای یادداشت امروز از ابتدای خیابان سروش و در

کشمکش

کارگاه‌های فرش‌بافی از کشور خارج شدند



تقریباً مشابه پارسال و حدود ۵۰ میلیون دلار بوده است. علی رضادوست، رئیس اتاق تعاون استان تهران دراین خصوص گفته است که تولید فرش دستباف از ۶ میلیون مترمربع به ۲ میلیون مترمربع و صادرات ۲ میلیاردلاری دهه هفتاد نیز به ۵۰ میلیون دلار رسیده است.

کار جایگزینان ایران

طی سال‌های ۲۰۱۱ تا ۲۰۲۲ در بازار تجارت جهانی فرش دستباف به‌صورت میانگین بیش از ۱۵۰ کشور صادرکننده وجود داشته است. طی سال ۹۲/۲، کشورهای هند با ۳۱۰ میلیون دلار و سهم حدود ۳/۰۳درصد از کل صادرات فرش، چین با ۹۲/۱ میلیون دلار و سهم حدود ۹/۱درصد از کل صادرات فرش و مصر با ۸۷/۸ میلیون دلار با سهم حدود ۸/۸درصد از کل صادرات سه کشور عمده در صادرات فرش دستباف طی سال‌های مزبور بوده‌اند.

پس از این کشورها نپال با سهم حدود ۸/۲درصد، پاکستان با سهم حدود ۷/۷درصد و ایران با سهم ۷/۴درصد از کل صادرات فرش دستباف جهان در رتبه‌های بعدی قرار می‌گیرند. ۲۷/۵درصد از کل صادرات فرش دستباف جهان توسط این شش کشور تأمین می‌شود. این در حالی است که آمارها حاکی از این است که ایران در سال ۲۰۱۱، حدود ۲۵/۵درصد از عرضه فرش دستباف در بازارهای جهانی را به خود اختصاص داده که بیشترین متوسط سهم سالانه جهانی از بازار فرش در دوره ۲۰۱۱-۲۰۲۲ بوده است.

سهم ایران از صادرات فرش دستباف در دوره ۲۰۱۱-۲۰۲۲ کاهش یافته و از ۲۵/۵درصد به ۷/۴درصد رسیده است. برعکس سهم رقیبای ایران از جمله هند، چین، نپال و پاکستان در حال افزایش بوده است.

به‌نوعی که کشور هند توانسته سهم خود را از ۱۵درصد در سال ۲۰۱۱ به ۳۰/۳درصد در سال ۲۰۲۲ افزایش دهد. البته صادرات هند تغییر قابل‌توجهی نداشته و دلیل افزایش سهم هند از بازار صادرات جهانی، کاهش قابل‌توجه صادرات ایران بوده است.

کار چرا باید به فرش دستباف توجه کرد؟

اگرچه صادرات کالاهای مختلف طی سال‌های گذشته با کاهش و مشکل مواجه شده اما افت صادرات فرش دستباف با سایر کالاها فرق دارد؛ چراکه این کالا علاوه بر اینکه نمادی از هنر اصیل ایرانی و شناسنامه کشور محسوب می‌شود از نظر اقتصادی نیز به دلیل اینکه

نشانی: اصفهان، میدان آزادی، خیابان دانشگاه

نرسیده به حکیم نظامی، کوچه شهید روحانی، شماره ۵

تلفن: ۰۲۱-۳۶۲۹۳۷۵۰، ۰۲۱-۳۶۲۹۳۹۲ فاکس: ۰۲۱-۳۶۲۹۳۹۲

لیتوگرافی و چاپ: شاخه سبز توزیع: روبیداد پارسی

ایران، کلیدواژه

طلابی تعاملات

نوین در اکوسیستم گردشگری منطقه‌ای



دبیرکل سازمان همکاری اقتصادی هشت کشور درحال توسعه (دی ۸) طی مکاتبه‌ای رسمی با وزیر میراث‌فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی، ضمن ابراز مراتب امتنان از همهمان‌نوازی گرم جمهوری اسلامی ایران در هجدهمین نمایشگاه بین‌المللی گردشگری و صنایع وابسته تهران، بر ضرورت تداوم تعاملات هدفمند تأکید کرد. به گزارش ایمناء، ایسپاکا عبدالقدیر امام دبیرکل سازمان همکاری اقتصادی هشت کشور درحال توسعه (دی ۸) طی مکاتبه‌ای رسمی با وزیر میراث‌فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی، ضمن ابراز مراتب امتنان از همهمان‌نوازی گرم جمهوری اسلامی ایران در هجدهمین نمایشگاه بین‌المللی گردشگری و صنایع وابسته تهران، بر ضرورت تداوم تعاملات هدفمند و بهره‌گیری از ظرفیت‌های همکاری در حوزه گردشگری تأکید کرد. او که از ۲۳ تا ۲۶ بهمن ۱۴۰۲ در این رویداد بین‌المللی حضور داشت، طی مکاتبه‌ای خطاب به سیدرضا صالحی‌امیری، وزیر میراث‌فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی، برگزاری موفق نمایشگاه را مؤید جایگاه ممتاز جمهوری اسلامی ایران در دیپلماسی گردشگری دانسته و از پیشنهادهای مطرح شده در دیدار با وزیر استقبال کرد.

الگوسازی برای هم‌افزایی منطقه‌ای در گردشگری

دبیرکل سازمان دی ۸ در این نامه، اختصاص سالن ویژه برای کشورهای عضو دی ۸ در نوزدهمین نمایشگاه بین‌المللی گردشگری و صنایع وابسته تهران را اقدامی راهبردی در راستای تقویت دیپلماسی اقتصادی و تعاملات منطقه‌ای در صنعت گردشگری ارزیابی کرده است. او همچنین پیشنهاد تشکیل نشست مشترک معاونان وزیران فرهنگ و گردشگری کشورهای عضو دی ۸ با فعالان بخش خصوصی را به‌عنوان سازوکاری مؤثر برای تدوین نقشه راه سرمایه‌گذاری مشترک در صنعت گردشگری مطرح کرد و این ابتکار را گامی در جهت توسعه پایدار و بهره‌برداری حداکثری از ظرفیت‌های متقابل کشورهای عضو دانست.

تعهد دبیرخانه دی ۸ به تحقق ابتکارات راهبردی

ایسپاکا عبدالقدیر امام ضمن تأکید بر نقش جمهوری اسلامی ایران در معماری نوین تعاملات گردشگری منطقه‌ای، تعهد دبیرخانه این سازمان را نسبت به پیگیری و عملیاتی‌سازی پیشنهادات ارائه‌شده اعلام کرد و از وزارت میراث‌فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی ایران درخواست کرد در فرایند برنامه‌ریزی نمایشگاه ۲۰۲۶، دبیرخانه دی ۸ را به‌عنوان یکی از شرکای کلیدی مشارکت دهد. دبیرکل دی ۸ همچنین تصریح کرد: این سطح از همکاری سازمان‌یافته و پیش‌گرائانه، زمینه را برای اطلاع‌رسانی به هنگام، ایجاد زمینه‌های تعامل مؤثر و تسهیل حضور کشورهای عضو در نمایشگاه آتی فراهم خواهد ساخت.

کار ایران، پیشران تعاملات گردشگری در بلوک دی ۸

در این نامه، از نقش کلیدی نمایشگاه بین‌المللی گردشگری تهران در تبیین و ترویج سیاست‌های توسعه محور و تعاملات چندجانبه در صنعت گردشگری تجلیل شده و بر تداوم نقش‌آفرینی ایران به‌عنوان یکی از ارکان اصلی همکاری‌های گردشگری در بلوک دی ۸ تأکید شده است. این مکاتبه، بازتابی از تعامل مشترک طرفین برای تعمیق همکاری‌های استراتژیک و بسترسازی برای بهره‌برداری از ظرفیت‌های نوین در حوزه گردشگری منطقه‌ای و بین‌المللی محسوب می‌شود.



www.esfahanemrooz.ir

عضو تعاونی مطبوعات، انجمن مدیران رسانه



سمنوپزان شهرضا؛ نذری شیرین با قدمتی هزار ساله



زیر آن را خاموش می‌کنند و ۲ عدد حصون درب پاتیل گذاشته و پارچه‌ای تمیز درب پاتیل می‌اندازند و یک سینی حاوی قرآن، آبه، شمع، شانه، سورمه، نبات، شکلات و آینه روی پاتیل قرار می‌دهند تا سمنو تا صبحدم بکشد. صبح فردا پس از نماز با ذکر و صلوات بر محمد و آل محمد (ص) درب پاتیل را توسط بزرگان و سادات جمع باز می‌شود و با هم زدن روغنی که از مایه آن جمع شده مخلوط می‌کنند و کار تقسیم آغاز می‌شود.

کار پخت سمنو از اذان صبح تا اذان صبح روز بعد ادامه دارد

به گفته طباخان سمنو، استفاده از گندم با کیفیت تأثیر زیادی در طعم و مزه سمنو دارد. در مراسم سمنوپزان شهرضا، ابتدا پاتیل مسی در کوره کاهگلی قرار می‌گیرد و استاد سمنوپز باتوجه‌به تجربه خود مقدار مشخصی آرد و آب را در پاتیل می‌ریزد و کار پخت را آغاز می‌کند. سمنوپز با صبر و حوصله در کنار پاتیل می‌م‌اند و شروع به‌مزدن سمنو می‌کند تا تمام آب داخل پاتیل بخار شود و محلولی خمیر گونه در پاتیل بماند که این عمل را «سرخ‌کردن» می‌گویند. این سمنوپز با صبر و حوصله در کنار پاتیل می‌م‌اند و شروع به‌مزدن سمنو می‌کند تا تمام آب داخل پاتیل بخار شود و محلولی خمیر گونه در پاتیل بماند که این عمل را «سرخ‌کردن» می‌گویند. آب به آن اضافه می‌کنند تا رقیق شود و سمنو دوباره به جوش آید، این عمل را در طول پخت چند بار تکرار می‌کنند.

آب شوه پخت سمنوی شهرضا در کشور بی‌نظیر است

پس از گذشت حدود ۱۸ ساعت، سمنو را در انداخته؛ یعنی پارچه‌ای سفید بر روی پاتیل قرار می‌دهند این پارچه سفید به روی دو وسیله هم زن سمنو (حصون) انبخته شده و سینی قدیمی مسی که در آن قرآن، آینه، شمع، شانه، شکلات و یک ظرف آب است، قرار می‌گیرد. سپس باید آتش را از زیر پاتیل خلع کرد تا سمنو دم بکشد و عمل پخت کامل شود که این کار حدود هفت ساعت یعنی تا طلوع سپیده صبح روز بعد ادامه دارد. پخت سمنوی سنتی در شهرضا حدود ۲۴ ساعت به طول می‌کشد و جنبه نذری دارد. این شیوه پخت سمنو در کشور بی‌نظیر است.

پس از گذشت بیش از هزار پاتیل سمنو پخته است، سمنوی سنتی شهرضا در پاتیل‌های مسی بزرگ در مدت ۲۴ ساعت پخت می‌شود. وزن سمنوی هر پاتیل حدود یک تن است، در هر بار پخت حدود ۳۰۰ کیلوگرم گندم استفاده می‌شود که ۱۰۰ تا ۱۵۰ کیلوگرم از گندم‌ها را در حدود چهار روز در پارچه خیس می‌گذارند تا ریشه کند.

سمنو نماد زاییدن و باروری گیاهان و سمبل برکت، فراوانی و نیرومندی

سمنو به‌عنوان نماد زاییدن و باروری گیاهان و سمبل برکت، فراوانی و نیرومندی است که یکی از سین‌های سفره هفت‌سین نوروزی ایرانیان را نیز از روزگار قدیم تاکنون تشکیل می‌دهد. در شب سمنوپزان همه افراد فامیل و آشنایان و صاحب نذر نور دیگ جمع می‌شوند و ضمن هم زدن به دعا و نیایش می‌پردازند و نذر می‌کنند که در صورت برآوردن‌شدن حاجت برای سال آید آرد در گندم یا مغز بادام سمنو سهیم شوند.

چهلستون و تخت فولاد اصفهان، میزبان مراسم تحویل سال نو



گرفته شده‌اند تا از محل این پادمان‌های تاریخی ایران، لحظه تحویل سال نو اعلام شود. او با اشاره به برگزاری این مراسم کهن ایرانی همراه با رعایت شئونات ماه مبارک رمضان، گفت: نوروز سال ۱۴۰۴، فرصتی برای گرامیبادشت ۲ آیین ثبت جهانی ایران یعنی «چشن نوروز» و «فطار و سنت‌های فرهنگی و اجتماعی آن» است. کرم‌زاده خاطرنشان کرد: برنامه‌های آیینی متنوعی در بناهای تاریخی سراسر استان اصفهان همزمان با نوروز آینده برگزار خواهد شد.

سمنوپزان از آیین‌های کهن و مذهبی است که نسل به نسل منتقل شده و همچنان با همان آداب‌ورسوم گذشتگان، به نیت نذر حضرت زهرا (س) برگزار می‌شود. این مراسم معنوی که نمادی از برکت است، به یمن نو شدن سال، زینت‌بخش سفره‌های هفت‌سین می‌شود. به گزارش فارس، رسم پخت سمنوی سنتی از آداب‌ورسوم کهن ایران در شهرضا نسل به نسل منتقل شده است، رسمی که سمنوی در این شهرستان با قدمت بیش از هزار سال همراه و همدل با مردم شده و با همان آداب‌ورسوم گذشتگان در پاتیل مسی و با جوب و هیزم و قطعا به نیت نذر پنج‌تن آل عبا و حضرت فاطمه زهرا(س) انجام می‌شود. برای پخت سمنو از مراحل آغازین آن تا زمانی که پخته‌شود می‌تون عشق و علاقه به خاندان اهل‌بیت (ع) و حضرت فاطمه (س) را مشاهده کرد. زیرا این نذری است برای رفع گرفتاری، برآوردن‌شدن حاجات و غنایی است که در میان خانواده‌های این دیار کهن دارای جایگاه و تقدس خاصی است. صاحب اصلی مراسم سمنوپزان حضرت فاطمه زهرا (س) است. این مراسم در فصل پاییز و زمستان و نزدیک فصل بهار و به یمن نو شدن سال جدید برای تهیه سمنوی سفره هفت‌سین نیز برگزار می‌شود. شهرضایی‌ها معتقدند از زمانی که تصمیم به پخت سمنو می‌گیری و آیات قرآن و ادعیه‌مفاتیح‌الجان را قرائت می‌کنی، می‌دانی که به‌آنچه‌می‌خواهی دست می‌یابی. نامه‌های گندم که به دست مردمان این دیار در آب خیس می‌شود شروعی دوباره برای تلاش نو و جوانه‌زدن است.

روایت پخت سنتی سمنوی شهرضا

از زمان فصل برانشت گندم، فردی که نذر دارد در بی خرید ناب‌ترین نوع گندم است، پس از خرید گندم‌ها را تمیز کرده و به مدت ۳ روز در آب خیس می‌کند، روز سوم گندم‌ها را در آبکش ریخته و روی آن‌ها را با پارچه‌ای تمیز پوشانده و در جایی گرم قرار می‌دهند و هر روز، روزی ۲ الی ۳ بار روی آن‌ها آب سرد می‌ریزند. بعد از چند روز گندم‌ها از یک‌طرف جوانه‌زده و از طرف دیگر ریشه می‌دهند زمانی که قد جوانه به‌اندازه قد خود گندم با کمی بلندتر شد آت‌ریم قندی گندم به حد خود می‌رسد و لازم به ذکر است که جوانه‌های گندم مایه شیرینی و ریشه‌های آن مایه رنگ سمنو هستند سپس در مراسمی با حضور علاقمندان با ذکر و صلوات گندم‌ها را از یکدیگر بازکرده و بر روی پارچه‌های تمیز در طبقه دوم مسجد پهن می‌کنند تا خشک شوند. پس از خشک‌شدن، گندم‌ها را به آسیاب برده و تبدیل به آرد می‌کنند که این آرد به سوهان سمنو مشهور است. در روز پخت پس از آنکه آب داخل پاتیل گرم شد درحالی‌که آرد و سوهان‌ها را شخصی داخل ظرف الک می‌کند شخص دیگری به طور مرتب هم می‌زند تا از گلوله شدن آرد‌ها جلوگیری شود و آب و آرد خوب مخلوط و یکدست شود، به همین صورت به‌هم‌زدن ادامه می‌دهند تا آب‌ها بخار شود. یک سینی حاوی قرآن، آبه، شمع، شانه، سورمه، نبات، شکلات و آینه روی پاتیل قرار می‌دهند پس از چند ساعت سمنو قمرق شده و بدون آب که اصطلاحاً به آن حلوی سمنو می‌گویند، مدتی را نیز بدون آب به طور مرتب هم می‌زنند تا کاملاً بوی خومی آرد‌ها گرفته شود سپس آب به آن اضافه می‌شود که به نام شربت معروف است؛ دوباره به طور منظم هم می‌زنند تا به غلظت دلاخواه برسد. سپس

مغز بادام سمنو سهیم