

اقامتگاه‌های بوم‌گردی؛

برند جدید در گردشگری!

***سر آغاز - اشکان بروج**

شاید تا سه‌سال پیش هیچ‌کس نمی‌دانست که خوشه‌سار بومی چیست و اعضای آن چه می‌کنند تا آنکه به‌تدریج اهالی صنعت گردشگری ایران نام خانه‌هایی را شنیدند که با حال و هوای بومی و سنتی میزبان گردشگران داخلی و خارجی بودند.

پس از چندی، برخی از صاحبان و اعضای این اقامتگاه‌ها به‌عنوان کارآفرینان برتر صنعت گردشگری انتخاب شدند و اقامتگاه‌های بومی خوشه‌سار، تبدیل به برند برتر صنعت گردشگری شد. اما این اقامتگاه‌ها هنوز جایگاه رسمی در صنعت گردشگری ندارند و حتی رئیس سازمان میراث فرهنگی، صنایع‌دستی و گردشگری ایران هنگام بازدید از غرفه خوشه‌سار بومی در نمایشگاه صدای عشایر ایران، با ابراز خوشحالی و شگفتی از وجود چنین اقامتگاه‌هایی از فعالیت آنها اظهار بی‌اطلاعی کرد!

آنچه از بازخورد توسعه گردشگری توسط اقامتگاه‌های



کشف ۲ پیکر ک سفالی متعلق به دوران

عیلام در شوش

فرمانده یگان حفاظت اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی خوزستان از کشف ۲ پیکر سفالی در زمین‌های کشاورزی شهر شوش خبر داد.

سرهنگ رامین مکناو در تشریح این خبر گفت: برابر اعلام مسوول پایگاه حفاظت

میراث فرهنگی شوش دو پیکرک سفالی ناقص در زمین‌های کشاورزی یکی از مناطق بخش مرکزی این شهرستان به صورت اتفاقی کشف شد.

فرمانده یگان حفاظت

اداره کل میراث فرهنگی،

گردشگری و صنایع

دستی خوزستان با اشاره

به این موضوع که کشف پیکرک‌های یاد شده توسط افسر نگهبان موزه شوش صورت گرفته افزود: با قدردانی از تیزهوشی این افسر نگهبان آثار مکشوف در صورت جلسه‌ای تحویل کارشناس اموال فرهنگی شوش شد و متعاقب آن بررسی‌های کارشناسی روی

آن‌ها صورت گرفت.مکنایو گفت: پس از دریافت نظریه کارشناسی مشخص شد که



این شیء بخشی از ۲ پیکرک سفالی متعلق به دوران عیلام هستند.

چرا شیشلیک شاندیز خاص و دوست‌داشتنی است؟



ایسنا/خراسان رضوی یک کارشناس گردشگری گفت: شیشلیک به برندی برای منطقه طربچه شاندیز با عنوان یکی از مهم‌ترین دستاوردهای محسوس فرهنگی در زمینه صنعت غذا و نوشیدنی تبدیل شده است.

محمد رحیمی‌خوشا در خصوص شیشلیک و ثبت جهانی آن اظهار کرد: ریشه شیشلیک به اقوام و عشایری که در پیرامون منطقه خراسان امروزی زندگی می‌کردند، باز می‌گردد. دوران قدیم که اقوام کوچ‌نشین بودند، فعالیت‌شان نیز به دامداری و کوچ‌نشینی ختم می‌شد. اقوام و عشایر برای فراهم کردن غذای خود گاهی اوقات مجبور می‌شدند دام خود را به خصوص در فصل پاییز و زمستان ذبح کنند تا نیاز بدن به لحاظ پروتئین مرتفع شود. اگرچه که از دام بهره‌برداری‌های دیگری مانند لبنیات، پشم و... را به کار می‌گرفتند.

این استاد گردشگری و هتلداری تصریح کرد: حدود ۱۰ الی ۱۲ هزار سال پیش که کوچ‌نشینی رایج بود، با آمدن گاو انسان‌ها یکجانشین شدند چراکه گاو نمی‌تواند مانند گوسفند کوچ کند؛ به همین دلیل افراد در مناطق خاصی که متناسب با شرایط بود، زندگی می‌کردند. یکی از دلایل مهم یکجانشین بودن انسان‌ها رسیدن به دام گاو بود اما زمانی که گوسفند زودتر توسط انسان‌ها رام شده بود، کوچ‌نشینی رایج بود و چرای گوسفندان از مراتع وحشی که در اطراف خود داشتند، استفاده می‌کردند.

وی عنوان کرد: زمانی که افراد به کوچ‌نشینی در مناطق فلات ایران و فلات قفقاز مشغول بودند، حیوانات وحشی مانند گرگ، ببر، شیر و... وجود داشت که به گوسفندان حمله می‌کردند و آن‌ها را از بین می‌بردند؛ زمانی که حیوان را تیکه پاره می‌کردند، تنها به قسمت‌هایی از ران و

بومی مشاهده شده است، رضایت کامل گردشگر و در کنار آن ارتقای سطح زندگی مردم بومی و حفظ سنت‌ها و ارزش‌های بومی منطقه مورد بازدید بوده است.
براساس پژوهش‌های علمی انجام‌شده، اقامتگاه‌های بومی که نزدیک‌ترین نمونه به اکولوژها هستند، گام مؤثری در جهت توسعه پایدار گردشگری برداشته‌اند و توانسته‌اند در کنار بالابردن سطح کیفیت زندگی مردم محلی، رضایت گردشگر و رونق کسب‌وکارهای گردشگری را در مناطق روستایی فراهم کنند.

اقامتگاه‌های بومی همراه با فعالیت‌ها و خدماتی که برای شناخت و معرفی مقصد گردشگری خود انجام می‌دهند، در مناطق روستایی و بکر طبیعی و با بافت‌های تاریخی شکل گرفته و توسط خانواده‌های کارآفرین و جامعه محلی علاقه‌مند به گردشگری اداره می‌شوند.
بیشتر این نوع اقامتگاه‌ها منزلی با امکانات رفاهی در یک منطقه روستایی است که در

بناهایی که کاربری نخستین خود را از دست داده‌اند، ایجاد شده یا سامان می‌یابند. در اصل این شیوه مهمان‌پذیری و پذیرایی در روستاها، پاسخگوی دغدغه‌های فکری بسیاری بود؛ از یک سو برای روستائیان امکان حفاظت، توسعه و بهره‌برداری پایدار از جاذبه‌های طبیعی و فرهنگی را فراهم می‌کند و از سوی دیگر با ایجاد در آمد مکمل و اشتغال‌زایی، از مهاجرت مردم روستایی جلوگیری خواهد کرد. همچنین برای شهرنشینان، امکان گذراندن تعطیلات با خانواده را با هزینه‌های قابل تحمل در محیطی که ویژه استراحت و آرامش است، فراهم می‌کند.ساختار بومی خدمات، محصولات و فعالیت‌های گردشگری، ساختار محیطی بوم‌گرا، ساختار مالکیت و مدیریت خانوادگی و مشارکت جامعه بومی و در نهایت داشتن ساختارهای مناسب زیربنایی گردشگری، ارکان و هسته‌های اصلی یک اقامتگاه بوم‌گردی را تشکیل می‌دهند و آنها را از دیگر الگوهای اقامتی مانند هتل‌ها و مهمان‌پذیرها متمایز می‌کنند.

براساس آخرین تحقیقات دانشگاهی، توسعه اقامتگاه‌های بوم‌گردی منجر به پایداری مقصد



۱۸۰میلیارد ریال تسهیلات مشاغل خانگی

به صنعتگران خوزستانی پرداخت شد

تسهیلات برای ۱۲۰ نفر از محل تسهیلات تبصره ۱۸ و ۲۶۰ نفر از محل تسهیلات مشاغل خانگی شغل ایجاد شده است.قاسمی با اشاره به مجوزهای صادر شده برای صنعتگران خوزستان گفت: سال گذشته در بخش تولیدات انفرادی برای سه هزار و ۳۰۰ نفر، کارگاه تولیدی ۲۰فقره پروانه و ۸۶۶

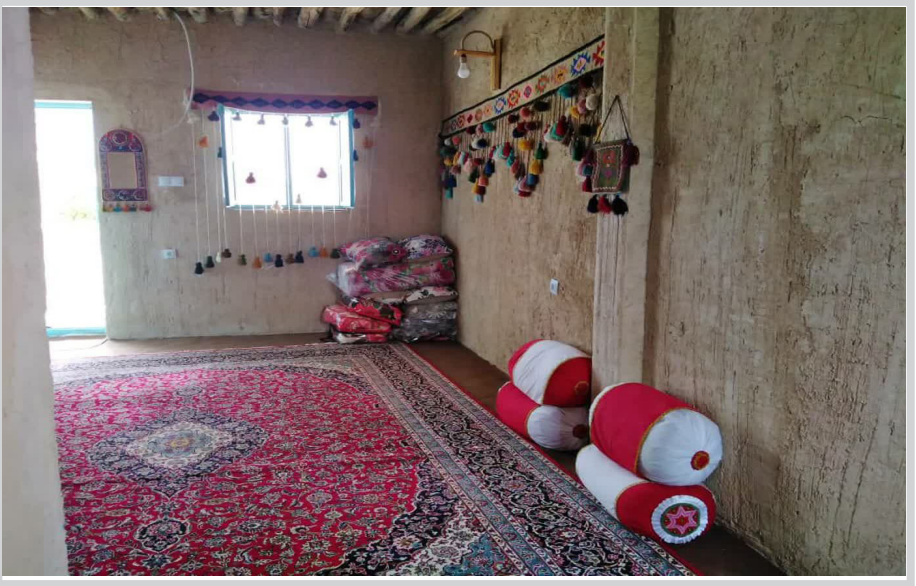
تسهیلات در رشته‌های مختلفی همچون گلیم بافی، بافتنی‌های سنتی، کیوبافی، حصیر و بوریا بافی، چوقا بافی، معرق چوب، سفالگری سنتی، تراش سنگ های قیمتی و نیمه قیمتی، چرم دوزی، زیور آلات سنتی، کاشی سنتی، دوخت البسه محلی فعالیت می‌کنند. وی ادامه‌داد: با پرداخت این

معاون صنایع دستی اداره کل میراث فرهنگی،صنایع دستی و گردشگری خوزستان در راستای حمایت از فعالان صنایع دستی و کارآفرینان سال گذشته از محل تسهیلات مشاغل خانگی به ۲۶۰صنعتگر به ارزش ۱۸۰میلیارد ریال وام پرداخت شد.شکراله قاسمی روز دوشنبه افزود: گیرندگان

میراث فرهنگی ۷سشنبه ۱۹ اردیبهشت ماه ۱۴۰۲سال دوازدهم شماره ۱۶۳۹

گردشگری شده و نتایج مهمی ازجمله بهبود کیفیت زندگی جامعه محلی به وسیله ایجاد مشارکت و منافع برای جوامع بومی مقصد، بهبود کیفیت تجربه گردشگر از راه ایجاد احترام، همکاری و جلب رضایت گردشگران، بهبود کیفیت محیط (طبیعی و انسانی) مقصد اقامتگاه از طریق حفاظت، توسعه و ارتقای محیط بومی و شکوفایی کسب و کارهای کوچک گردشگری از راه ایجاد صنعتی سودمند و موفق (زودبازده) را به همراه دارد.

روند رو به رشد بوم‌گردی در ایران و استقبال بی‌نظیر گردشگردان داخلی و خارجی از اقامتگاه‌های بومی، نشان می‌دهد که دست‌یافتن به اهداف افق ۱۴۰۴گردشگری، نیازمند سرمایه‌گذاری ویژه در بخش گردشگری روستایی و عشایری است. همچنین وجود امنیت در منطقه و پذیرش گردشگر توسط مردم محلی برای توسعه گردشگری مبتنی بر طبیعت و جامعه بومی، بسیار ضروری است. آنچه اکنون می‌تواند راهگشای مسیر توسعه پایدار گردشگری در ایران باشد، به رسمیت شناختن اقامتگاه‌های بوم‌گردی و توسعه آنها براساس استانداردها و ارکان یادشده است.



مدت عمومی صنایع دستی و ۶۰۰ نفر در کارگاه های آموزش تخصصی شاغلان رایگان صنایع دستی ازدیگر اقدامات انجام شده است ۸۰۰ نفر از زندانیان استان در دوره‌های آموزشی صنایع دستی شرکت کردند.

کارت شناسایی صنعتگری صادر و تمدید شده است. وی با بیان این که آموزش رایگان صنایع دستی ازدیگر اقدامات انجام شده است ادامه‌داد: ۲هزار و ۴۹نفر در کارگاه‌های آموزش کوتاه



ثبت منطقه مشهد شد.
قسمت منطقه شاندیز مشهد به دلیل توسعه شدیدی که داشت، این غذا در شهرستان بینالود ثبت شد. شیشلیک به این دلیل در منطقه بینالود به ثبت رسید که در سه دهه اخیر رستوران‌های تجاری بسیار بزرگ و مجللی در این منطقه توسعه پیدا کرد و گردشگرانی که از کشورهای اسلامی، حوزه خلیج فارس و کشورهای عربی وارد مشهد می‌شدند، این غذا بسیار باب طبع آن‌ها بود و به تدریج به شهره جهانی رسید.

وی با بیان اینکه به تدریج و طی زمان کشورهای دیگر شیشلیک را میان خود تبلیغ و ترویج کردند، اضافه کرد: این غذا در کشورهای اروپا نیز به صورت شیشلیک و به عنوان ۶ کباب ترویج پیدا کرد و این امر باعث شد که به نفع منطقه طربچه‌شاندیز تمام شود. همچنین این غذا به برندی برای منطقه طربچه‌شاندیز با عنوان یکی از مهم‌ترین دستاوردهای ملموس فرهنگی در زمینه صنعت غذا و نوشیدنی تبدیل شد.

این استاد هتلداری و گردشگری خاطرنشان کرد: کسانی که در طربچه‌شاندیز طعم این غذا را چشیده‌اند، می‌گویند که طعم و عطر آن در هیچ رستورانی پیدا نمی‌شود و علت آن موادی است که برای تهیه آن استفاده می‌کنند؛ حتی ذغال در طعم شیشلیک موثر است چراکه ذغال از چوب درختان آلبالو، زردآلو و گیلاس است و این امر باعث می‌شود آن بو و طعم خاص از زغال به کباب منتقل شود و کباب را نسبت به دیگر ذها متفاوت کند.

بدانید دنده‌ها در اکثر پستانداران به پشت ستون فقرات قفل است و به این دلیل بود که حیوانات درنده نمی‌توانستند گوشت دنده گوسفند را جدا کنند. به دلیل وجود نخاع در مرکز ستون فقرات دارای بافت و عروقی است که پیرامون خود را به شدت تقویت می‌کند. یکی از جاهای دیگری که توسط ستون فقرات تقویت می‌شود، فیله‌های کمر است که برای خوراک‌پزی بسیار لذیذ هستند. طی دهه‌های گذشته و قرن‌های اخیر شیشلیک یا همان گوشت دنده گوسفند به یک خوراک تقریبا سلطنتی و مجلل در ایران و منطقه خراسان تبدیل شد.

وی بیان کرد: جثه گوسفندان منطقه خراسان به ویژه قوچان، شیروان، بجنود و بیرجند بزرگتر از مناطق دیگر است؛ حتی منطقه افغانستان و هرات که جزو خراسان بزرگ بودند هم گوسفندان با جثه بزرگ دارند که این مساله می‌تواند صرفه اقتصادی بهتری برای رستوران‌داران داشته باشد چرا که گوسفندان با جثه‌های کوچک گوشت کمی دارند و به لحاظ اقتصادی به صرفه نیستند. ژن گوسفندان منطقه خراسان با دیگر مناطق متفاوت است.

شیشلیک شاندیز در یونسکو به ثبت رسیده است
رحیمی‌خوشا اظهار کرد: در سال ۱۳۸۸ یا ۱۳۸۹ شیشلیک توسط وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی ۲ غذا از منطقه خراسان برای ثبت یونسکو معرفی شد که شیشلیک ثبت منطقه شاندیز و شله هم

تجربه به تهیه غذاهای متنوع دست پیدا کنند که یکی از آن‌ها شیشلیک است؛ به تعبیر امروزی‌ها برای تهیه یک شیشلیک باید یک گوسفند را از بین ببریم. اکنون در هر رستوران و تالاری از این غذای لاکچری برای پذیرایی از مهمانی استفاده می‌شود. در اروپا هم مانند ایران از باقی‌مانده دنده استفاده می‌شود اما آن‌ها گوشت دنده را آب‌پز می‌کنند و اصلا به فکر دودی یا کبابی کردن نیستند. زمانی که اروپاییان گوشت را آب‌پز می‌کردند، آن را در آفتاب قرار داده و خشک می‌کنند و به صورت خشک شده می‌خورند.

این استاد هتلداری و گردشگری افزود: عده‌ای از مورخان بیان می‌کنند زمانی که چنگیزخان مغول قصد داشت به ایران حمله کند، گوشت دنده گوسفند را با استخوان در زیر اسب‌های سربازان قرار می‌دهد که عموما هم از اسب پیاده نمی‌شدند و با سرعت بسیار بالا شهرها و روستاها را فتح می‌کردند. زمانی که گوشت در زیر اسب قرار می‌گرفت با همان عرق و داغی بدن اسب به حالت نیمه پخته درمی‌آمد و آن را به همان صورت می‌خوردند و ادامه مسیر جنگ را طی می‌کردند.

وی با اشاره به اینکه گوشت دنده گوسفند به چند دلیل دارای خواص درمانی و جزو منحصربه فردترین گوشت‌هاست، بیان کرد: هر چه حیوان جنب و جوش بیشتری داشته باشد، گوشت آن حیوان لذیذتر است زیرا خون گردش بیشتری دارد و از نظر آشپزی دارای بافت نرمی است. گوشت دنده چه در گوسفند و چه در مایقی حیوانات به دلیل بالا و پایین رفتن قفسه سینه هنگام تنفس فوق‌العاده نرم است.

رحیمی‌خوش گفت: گوشت گوسفند برعکس گاو جزو نرم‌ترین گوشت‌هاست به این دلیل که از تحرک بالایی برخوردار است. اگر بخواهیم در مورد خواص طبی و پزشکی دنده گوسفند صحبت کنیم، در اروپا که مهد تمدن آریایی‌ها بوده، کشورهایی مانند فرانسه، آلمان و... دچار سوءهاضمه هستند، استفاده می‌کردند. همچنین افرادی که زردی و ضعف سیستم ایمنی بالایی دارند، از این غذا به عنوان یک داروی اثربخش استفاده می‌کنند. وی افزود: با توجه به اینکه قفسه سینه از ارگان‌های حیاتی مانند قلب، ریه، کبد و تا حدودی طحال محافظت می‌کند، بدن به صورت مرتب بافت پیرامون این ارگان‌ها که استخوان است را پاکسازی و تقویت می‌کند. بنابراین این گوشت مملو از مواد معدنی، ویتامین‌ها و چربی‌های مفید برای بدن است.

این کارشناس گردشگری خاطرنشان کرد: جالب است