



## كارينا تبحر في الخليج الفارسي.. تجربة سياحية عائمة بسعة ٤٠٠ راكب

**الوقاف/** انطلقت أعمال السفينة السياحية «كارينا» في مياه محافظة بوشهر، وذلك بهدف تطوير السياحة البحرية والاستفادة من إمكانات الخليج الفارسي في هذه المحافظة. وأعلن مدير عام التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في محافظة بوشهر أن هذه السفينة تم استئجارها من قبل شركة عمليات بأزركاد غير الصناعية، وقد باشرت نشاطها في مياه المحافظة. وأشار نصرالله إبراهيمي إلى أهمية تطوير السياحة البحرية، موضحاً أن سفينة «كارينا» صُممت على ثلاثة طوابق وبسعة ٤٠٠ مقعد، وتوفّر إمكانية تنظيم البرامج الثقافية والفنّية والفعاليات السياحية المختلفة. وأضاف أن توفّر البنى التحتية المناسبة على متن هذه السفينة يهيئ الأرضية لتنفيذ برامج متنوّعة للسياح والمواطنين، ويمكن أن يسهم في زيادة مدة إقامة الزوار في المحافظة. وأكد إبراهيمي أن المديرية العامة للتراث الثقافي في المحافظة تدعم الاستثمار ومشاركة القطاع الخاص في مجال السياحة البحرية، وتعدّ تطوير هذا القطاع من الأولويات المهمة في محافظة بوشهر.

## «ترخينة» من المطبخ المحلي إلى قائمة التراث الثقافي غير المادي



**الوقاف/** أعلن القائم بأعمال المديرية العامة للتراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في محافظة كرمانشاه عن تسجيل طبق إعداد حساء «ترخينة» التقليدي في قرية كرتويج العليا التابعة لمدينة صحنه، معتبراً هذا الطبق جزءاً قيماً من الهوية الغذائية لمحافظة كرمانشاه، بوصفها مدينة مبدعة في مجال الطعام. وصرح كبير مرث أعظمي قائلاً إن طبق إعداد حساء «ترخينة» التقليدي، الذي يُعد من الأطعمة الأصيلة والمتجذرة في المنطقة، جرى التعرف عليه وتسجيله بوصفه جزءاً من التراث الثقافي غير المادي للمحافظة. وأضاف أعظمي أن هذا الحساء التقليدي يُحضّر من القمح المطبوخ والمجروش، ثم تُستكمل عملية الطهي بإضافة النعناع البري المحلي والبصل المقلّي والماء، لينتج من ذلك طعام مغدّ ولذيذ ومتوافق مع مناخ المنطقة، حتى يمكن اعتباره إلى حدّ كبير مضاداً حيوياً طبيعياً.

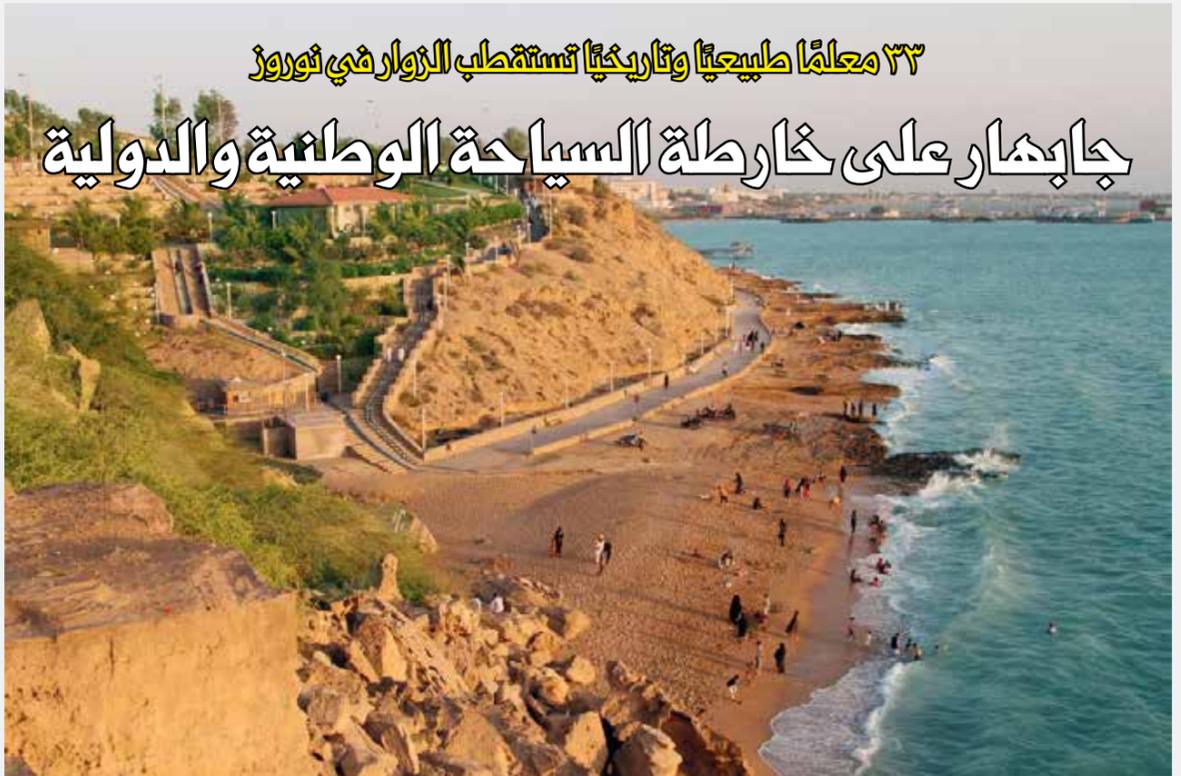
وأشار أعظمي إلى أهمية هذا الطبق في الثقافة المحلية، مؤكداً أن طبق إعداد حساء «ترخينة» ليس مجرد وصفة غذائية، بل هو منظومة متكاملة من المعارف المحلية، والمهارات التقليدية، والعادات الاجتماعية التي انتقلت من جيل إلى جيل، ويُعد جزءاً من الهوية الثقافية لأهالي المنطقة.

وشدّد على أنه، وبالنظر إلى أن كرمانشاه معترف بها كإحدى المدن المبدعة في مجال الطعام، فإن تسجيل هذا الطبق يكتسب أهمية خاصة، ويمكن أن يؤدي دوراً مؤثراً في التعريف بالقدرة الغذائية للمحافظة وتطوير سياحة الطعام. وفي الختام، قال أعظمي إن المديرية وضعت برامج متعددة على جدول أعمالها للتعرف على التراث غير المادي للمحافظة وتسجيله والتعريف به، بهدف الحفاظ على هذه الكنوز القيّمة وضمان استدامتها للأجيال القادمة.



## أبركوه والمثلث الذهبي للسياحة.. فرص واعدة للتنمية المستدامة

**الوقاف/** أكد نائب محافظ يزد للشؤون السياسية والأمنية والاجتماعية، خلال اجتماع فريق عمل تنمية مدينة أبركوه، على الموقع الاستراتيجي لهذه المدينة ضمن مثلث السياحة الذي يضم محافظات يزد وأصفهان وفارس، مشدداً على ضرورة التخطيط العلمي، والانسجام مع وثيقة «يزد المستدامة»، ومساءلة المديرين عن حالات التصغير والإخلال بالواجبات، معتبراً أن أي تنمية لاتراعي الأسس الثقافية والإنسانية ستكون تنمية غير مستدامة. وأوضح إسما عيل دهستاني، خلال اجتماع فريق عمل تنمية مدينة أبركوه، لدى تبينه الإمكانيات الاستراتيجية لهذه المدينة في مجالي السياحة واللوجستيات، أن التنمية لا تكون دائمة وفعالة إلا إذا استندت إلى ركائز ثقافية وإنسانية وعلمية، والإلا فإن نتائجها ستكون غير مستقرة. وأشار دهستاني إلى الموقع الجيوسياسي (الجيوبوليتيكي) لمدينة أبركوه في قلب المثلث الذهبي للسياحة بين محافظات يزد وأصفهان وفارس، معتبراً أن هذا الموقع يمثل فرصة فريدة لتنشيط الخدمات السياحية، وجذب الاستثمارات، وتشكيل أنشطة لوجستية حديثة. كما عدّ دهستاني المعالم التاريخية البارزة في المدينة، ومنها قبة عالي أبركوه وشجرة سرو أبركوه، من الإمكانيات القيّمة لتعزيز العلامة السياحية للمحافظة، مؤكداً على ضرورة الاستفادة الموجهة من هذه المزايا في إطار الخطط التنموية.



## ٣٣ معلماً طبيعياً وتاريخياً تستقطب الزوار في نوروز

# جابهار على خارطة السياحة الوطنية والدولية

أغنى النطاقات الطبيعية والبشرية في البلاد في مجالات السياحة البحرية والطبيعية والثقافية. وتتميّز هذه السواحل بخصائص نادرة، وتتنوع أحيائي غني، ووجود الشعب المرجانية، والثروة السمكية، وإمكانات الغوص، إضافة إلى مناظر ساحلية خلابة، ماجعلها من المذاهب المقصدة للباحثين والسياح.

وفي الختام، أوضح نوراً أن تنظيم بعض النقاط السياحية ذات الكثافة العالية في جابهار، ودعم مرافق الإقامة البيئية، وتطوير البنى التحتية الخدمية على مسارات المعالم السياحية، وإنشاء معارض للصناعات اليدوية، والتعريف بالحرفيين المحليين، وإصدار التراخيص للمشروعات السياحية الجديدة، والتعاون مع القطاع الخاص لإنشاء مراسٍ سياحية، تُعدّ من أهم الإجراءات التي جرى تنفيذها.

وأشار نوراً إلى أن ازدهار السياحة، إضافة إلى توفير فرص عمل مستدامة، يسهم في تعزيز الاقتصاد المحلي، ودعم الصناعات اليدوية، والتعريف بشكل أفضل بالثقافة الأصيلة لأهالي المنطقة، ويوفّر الأرضية لتحقيق تنمية متوازنة في المدينة.

### قرية تيس التاريخية تستقطب الزوار في موسم نوروز

وأضاف أن قرية تيس التاريخية، الواقعة ضمن نطاق منطقة جابهار، وتضم ٣٣ معلماً طبيعياً وتاريخياً وسياحياً، تستقبل السياح والمسافرين المحليين والأجانب، ولا سيما خلال عطلة نوروز.

### سواحل مكران.. كنز للسياحة البحرية والطبيعية والثقافية

وشدّد نوراً على أن سواحل مكران الممتدة من جابهار إلى غواتر وكنارك تُعدّ من

جابهار تُعدّ رأس مال اجتماعياً كبيراً يجعل تجربة السفر إلى هذه المدينة مختلفة ولا تُنسى بالنسبة للسياح المحليين والأجانب. وأكد نوراً، مشيراً إلى إمكانات السياحة البيئية في المنطقة، أن سواحل مكران الخلابة، والجبال المينيأتورية، والأراضي الرطبة، والمناظر الطبيعية الفريدة، إلى جانب المناخ المعتدل خلال فصول السنة الباردة، جعلت من هذه المدينة مقصداً سياحياً على مدار العام.

### تطوير البنية التحتية لتعزيز جذب السياح

وأوضح أن تطوير البنية التحتية للإقامة، وتحسين طرق الوصول، والتعريف بالقدرة المحلية على المستويين الوطني والدولي، تُعد من أبرز الإجراءات التي يمكن أن تسهم في زيادة حصة جابهار من قطاع السياحة في البلاد.

**الوقاف/** قال نائب محافظ سيستان وبلوشستان: إن جابهار، بفضل التنوع الفريد لمعالمها الطبيعية، وسواحل مكران البكر، والثقافة الغنية لأهالي المنطقة، تحولت إلى واحدة من أبرز الوجهات السياحية في جنوب شرق البلاد.

وصرح علي رضا نوراً بهذا الشأن، موضحاً أن جابهار، إلى جانب مكانتها الاقتصادية والتجارية، تمتلك قدرات ثقافية واجتماعية قيّمة يمكن أن تؤدي دوراً مهماً في تنمية قطاع السياحة.

### «مبارجلي».. رمز للضيافة والتكافل في ثقافة جابهار

وأشار نوراً إلى طبق «مبارجلي» بوصفه رمزاً للتكافل وتبيل الأخلاق في ثقافة أهالي المنطقة، مضيفاً أن روح الضيافة والصدق والتآزر التي يتمتع بها سكان

## رمضان والنوروز بنكهة البحر

# هرمزغان.. حين يتحوّل الطعام إلى تجربة سياحية



**الوقاف/** يشكّل تزامن شهر رمضان المبارك مع الأيام الأخيرة من السنة الإيرانية، واقتراب حلول عيد النوروز في محافظة هرمزغان، فرصةً متميزةً ليكون عبق البحر ونكهة المأكولات الجنوبية ضيفاً على الموائد ومقصداً للسياح؛ فهي أطعمة لا تليّ الذائقة فحسب، بل تروي أيضاً ثقافة المنطقة وتاريخها ونمط حياة سكان السواحل في جنوب البلاد.

### تزامن رمضان والنوروز.. فرصة لتعريف السياح بثقافة الجنوب

وتكتسب الأسواق المحلية في بندر عباس وسائر المدن الساحلية في محافظة هرمزغان خلال هذه الفترة ألواناً وروائح مميزة؛ إذ تتحوّل الأسماك الطازجة المصطادة يومياً، والروبيان، والتوابل الاستوائية، والأطعمة التقليدية المستمّدة من البحر والذاكرة الجماعية لأهالي الجنوب، إلى عناصر تجعل موائد الإفطار والنوروز تجربة فريدة للمسافرين والمواطنين على حدّ سواء.

### الطعام بوصفه سرداً لعلاقة الإنسان بالبحر

فالطعام في هرمزغان ليس مجرد وجبة غذائية، بل هو سردٌ لعلاقة ضاربة في القدم بين الإنسان والبحر؛ إذ تُعدّ أطباق مثل «قلية» السمك، وهواري، ومهياوه، وسورغ، وأرز ديشو» جزءاً لا

يتجزأ من طقوس رمضان المبارك والنوروز في هذه المنطقة، وقد تحوّلت في السنوات الأخيرة إلى أحد أبرز مقومات سياحة الطعام في جنوب إيران.

وقد أوجد تزامن شهر رمضان المبارك مع عيد النوروز طاقاً استثنائية للتعريف بالأطعمة البحرية والمحلية في هرمزغان؛ طاقة يمكن أن تسهم، إلى جانب تنشيط الاقتصاد المحلي، في إطالة مدة إقامة السياح وتعزيز الهوية الثقافية للمنطقة.

### من مائدة الإفطار إلى تجربة سياحية متكاملة

في هرمزغان، تُعد موائد الإفطار البسيطة على السواحل، والمطاعم المحلية، وطبخ النساء المحليات، والأسواق التقليدية، جزءاً من تجربة السفر التي يعيشها الزائر خلال هذه الفترة؛ تجربة ترتبط بطعم البحر وتترك في

متنوعة، من بينها: «السمك المُدخّن، والروبيان المسلوّق، والسمك المشوي أو المحفّر، وقلية السمك والروبيان، وته انداز جين السمك والروبيان، وهواري السمك أو الروبيان، ودوبيتازه الروبيان، والروبيان المقرمش، ومهياوه، وسورغ».

وتتمتدّ هذه الأطباق على موائد المدن الساحلية، من بندر عباس إلى قشم، ومن ميناب إلى سواحل المحافظة الغربية، لتشكل جزءاً من الهوية الغذائية للمنطقة.

### موائد رمضان والنوروز؛ التقاء التراث والصحة

في شهر رمضان المبارك، تحظى المأكولات البحرية بمكانة خاصة على موائد الإفطار والسحور، لما تتمتاز به من خفة وسهولة في الهضم وقيمة غذائية عالية. كما ترتّب هذه الأطعمة موائد الزيارات خلال أيام النوروز، في صورة تجسّد التقاء التراث والصحة والنائقة المحلية.

فالمأكولات البحرية في هرمزغان ليست مجرد طعام، بل رواية حياة لأناس عاشوا قروناً على ضفاف البحر، وامتزجت نكهته بثقافتهم، ما يجعل من رمضان والنوروز في هذه المحافظة أكثر دقاً وجاذبية.

### سياحة الطعام.. محرك صامت لتنشيط اقتصاد الجنوب

برزت «سياحة الطعام» خلال

السنوات الأخيرة بوصفها أحد المسارات المؤثرة في صناعة السياحة عالمياً، ويعتمد على الطاقة الكامنة، بالاعتماد على التاريخ العريق للمأكولات البحرية وتنوّع الأطباق المحلية في هرمزغان، أن تتحول إلى ميزة تنافسية لجنوب إيران. فالطعام ليس مجرد حاجة بيولوجية، بل هو تعبير عن الثقافة والتقاليد وأسلوب العيش. ومن هذا المنطلق، يجد السياح الساعون لاكتشاف البعد الثقافي والتاريخي لأي منطقة في المأكولات المحلية واحدة من أكثر الروايات صدقاً وملهوسية. وفي بندر عباس وسائر المدن الساحلية، تعكس الموائد المحلية علاقة تاريخية متينة بين الإنسان والبحر؛ علاقة يمكن تحويلها، عبر جولات سياحة الطعام، ومهرجانات المأكولات الشعبية، والمطاعم ذات الهوية الثقافية، إلى تجربة سياحية راسخة في ذاكرة الزائرين. ويرى خبراء السياحة أن تطوير سياحة الطعام، وإقامة السياح، يمكن أن يسهم في تنشيط الاقتصاد المحلي، ودعم الصيادين، والنساء المحليات، والمشاريع الصغيرة، على أن يُرافق ذلك توثيق الوصفات التقليدية، وتدريب الأجيال الشابة، وبناء علامة تجارية للأطعمة المحلية، لضمان استثمار مستدام لهذه الإمكانيات.