



دارابكرد الأثري يدخل مرحلة جديدة من الدراسات تمهيداً للتسجيل العالمي

الوقاف أكد مدير عام التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في محافظة فارس على ضرورة تسريع الجهود الخاصة بإعداد ملف تسجيل موقع دارابكرد الأثري ضمن قائمة التراث العالمي التابعة لمنظمة اليونسكو، مشدداً على أهمية اعتماد رؤية علمية شاملة ومتكاملة لتحقيق هذا الهدف خلال السنوات المقبلة.

وأوضح بهزادي مريدي أن دارابكرد لا يُعد مجرد موقع أثري، بل يمثل مفتاحاً لفهم تحولات تاريخية كبرى في إيران تمتد من أواخر العصر الأحميني وحتى ذروة العصر الساساني، مؤكداً أهمية إعادة دراسة علاقات هذا الموقع التاريخي مع مناطق لارستان ولامرد والمسارات المؤدية إلى الخليج الفارسي، بما يعزز فهم دوره ضمن شبكة حضارية واسعة ومرتبطة.

كما شدد على دعم الإدارة العامة للمشاريع التنموية في جنوب شرق محافظة فارس، مشيراً إلى أن تعزيز التعاون بين القاعدة الوطنية لدارابكرد وجامعة شيراز والجهات المحلية من شأنه أن يساهم في بلورة رؤية سياحية مستدامة، تجمع بين حماية التراث التاريخي وتحفيز التنمية الاقتصادية والثقافية في المنطقة. وأعلن مريدي عن إعداد خطة استراتيجية تمتد لخمس سنوات، تركز على تنشيط الدراسات الأثرية، وتعزيز أعمال الحماية، وإعداد ملف تسجيل «المشهد الثقافي لدارابكرد» ضمن قائمة التراث العالمي، وأكد على أهمية توظيف الإمكانيات العلمية لجامعة شيراز في تنفيذ مشروع بحثي متكامل حول دارابكرد، مشيراً إلى أن الخبرات المكتسبة من أعمال التنقيب في تحت جمشيد وفيروزآباد ستشكل قاعدة أساسية لانطلاق أعمال علمية جديدة في الموقع.

وأضاف أن تحقيق أهداف «وثيقة الرؤية السياحية لمحافظة فارس» يمثل أولوية استراتيجية، مشيراً إلى أنه خلال خمس سنوات سيتم العمل على توفير البنية التحتية اللازمة لتحويل دارابكرد إلى أحد أبرز المراكز السياحية في إيران، مع التركيز على التنمية المستدامة وإحياء الهوية التاريخية للموقع بما يعود بالنفع على المجتمعات المحلية.

ويُتوقع مريدي أن الأشهر المقبلة ستشهد إقرار الرؤية النهائية للمشروع، بما يشمل تحديداً دقيقاً لحدود الموقع ومناطقه العازلة، إلى جانب نشر دراسات وأبحاث دولية للتعريف به على المستوى العالمي، بدعم من الجهات المعنية في محافظة فارس، تمهيداً لإدراجه في قائمة اليونسكو.



«قلعة بالا».. قرية على طريق التراث العالمي تتزين بعبق الورد المحمدية

الوقاف أعلن رئيس دائرة التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية في مدينة شاهرود عن انطلاق موسم حصاد الورد المحمدية في قرية «قلعة بالا»، إحدى القرى السياحية المستهدفة في المنطقة، وذلك وفقاً للتقليد السنوي الذي يميز هذه القرية التراثية.

وقال سيد محمد صادق رضويان إن مشاركة أهالي قرية «قلعة بالا» في عمليات قطف الورد المحمدية تُشكل سلسلة إنتاج فريدة، تنعكس من خلالها راحة وجودة ماء الورد المحلي، الذي يُعد رمزاً للحياة والتكافل والمحبة في قلب البيئة الصحراوية.

وأضاف أن موسم حصاد الورد المحمدية في قرية «قلعة بالا» يُمثل رمزاً للعشق والهوية الثقافية وارتباط الإنسان بالطبيعة، وهو موسم سنوي يبشر ببداية تدفق نهر عطري يحمل معه تراثاً ثقافياً ثميناً للمنطقة. وأوضح رضويان أن قرية «قلعة بالا»، المدرجة ضمن مسار التسجيل في قائمة التراث العالمي، تفتتح أبوابها مع بداية شهر مايو أمام نساء الورد العطرة، حيث يشارك جميع سكان القرية من رجال ونساء وأطفال في عملية جمع الأزهار الوردية العطرة منذ ساعات الصباح الأولى. وأشار إلى أن هذا الطقس التقليدي لا يتيح فقط للزوار فرصة التعرف على الثقافة الصحراوية للمنطقة، بل يعكس أيضاً عمق ارتباط السكان بالطبيعة وبأساليب تطهير ماء الورد التقليدية. ويُتوقع أن يزين رضويان أن بعض القرية تقوم بعد عملية الحصاد بإنتاج ماء الورد بالطريقة التقليدية داخل أوان نحاسية كبيرة، حيث يتم الحصول على ماء الورد بترابيز برائحة ومذاق فريدين، ويحظى بمكانة خاصة في الأسواق المحلية وفي قطاع السياحة في المنطقة.

وأضاف أن برامج الورد المحمدية المجففة تُعبأ أيضاً في عبوات جميلة وصحية تُقدّم كهدايا تذكارية طبيعية تعكس هوية المنطقة، وتُشكل ذكري ثقافية وسياحية للزوار.

وأكد رضويان أن هذا الطقس الفريد يُعدّ تجسداً حياً لتفاعل الطبيعة مع الثقافة المحلية، وأن التقدم الذي حققته قرية «قلعة بالا» في مسار التسجيل العالمي يُعزز فرص الحفاظ على هذا التراث وتنميته، واختتم بالقول إن الدعم المؤسسي والجهود الشعبية المشتركة ستجعل من قرية «قلعة بالا»، في المستقبل القريب وبعد تسجيلها عالمياً، واحدة من أبرز رموز السياحة والتراث الثقافي في البلاد.

إيران تعبئ أدواتها الثقافية والسياحية

تحويل فاجعة ميناب إلى ذاكرة وطنية وعالمية راسخة

حضور هذه الرواية في الحياة اليومية، بحيث تُرسخ أسماء وصور شهداء مدرسة ميناب في الذاكرة الاجتماعية، عبر المدارس والجامعات والمنصات الرقمية، وكذلك من خلال الأعمال الفنية والقرطاسية والمهرجانات الثقافية والإنتاجات الإعلامية.

وأشار إلى أن الهدف يتمثل في خلق تكرر مستمر للرواية وإعادة صياغتها ثقافياً، بما يضمن ترسيخها كجزء من الوعي العام المعاصر.

وفي السياق ذاته، أعلن عن خطط لإنتاج أعمال سينمائية ذات مستوى عالمي، قادرة على الوصول إلى جمهور دولي واسع، والتعريف بهذه الفاجعة الإنسانية خارج حدود البلاد، مؤكداً أهمية تنسيق الجهود الإعلامية والقانونية على المستوى الدولي.

كما شدد على ضرورة الاستفادة من طاقات الإيرانيين المقيمين في الخارج، بوصفهم جسراً لنقل الرواية إلى العالم، داعياً إلى توظيف أدوات الدبلوماسية الثقافية لتعزيز الحضور الدولي لهذه القضية.

ذكرة لا تُنسى الإلّا استمرار

واختتم صالح أميرى تصريحاته بالتأكيد على أن ترسيخ أي حدث في الذاكرة التاريخية يتطلب عملاً متواصلًا، وإنجاز روايات متعددة، وحضوراً دائماً في الفضاء العام، مشيراً إلى عزم الجهات المعنية على تحويل قضية شهداء مدرسة ميناب إلى جزء أصيل من الذاكرة التاريخية المعاصرة لإيران.



لجنة وطنية لتنسيق الجهود وتوزيع الأدوار

وشدد صالح أميرى على أن مسؤولية هذا المشروع لا تقع على جهة واحدة، موضحاً أن التوجه الحالي يقوم على تشكيل لجنة وطنية تضم مختلف المؤسسات الثقافية والفنية والتعليمية والإعلامية، بما يضمن تنسيق الجهود وتوزيع الأدوار بشكل فعال. وأضاف أنه ينبغي استثمار كافة الإمكانيات الثقافية المتاحة، بدءاً من تسمية الساحات والشوارع، وتصميم الرموز الحضريّة، مروراً بإدماج الموضوع في المناهج التعليمية، وصولاً إلى إنتاج محتوى إعلامي قادر على مخاطبة الأجيال الجديدة.

حضور يومي في الفضاء العام وذاكرة المجتمع

وأكد صالح أميرى ضرورة

وتصميم رموز حضرية، وتوثيق الروايات، إلى جانب إنتاج أعمال فنية متنوعة.

الفن والسياحة الثقافية.. أدوات لتثبيت الرواية

ويُتوقع صالح أميرى أن البرامج المقترحة تتضمن إنتاج أفلام سينمائية، وأعمال موسيقية، وأدباً قصصياً وشعرياً، إضافة إلى الرسوم المتحركة والمسلسل البصرية، بهدف تحويل هذه الواقعة إلى خطاب ثقافي مستدام يمكن أن يجد طريقه إلى الفضاءات السياحية والثقافية.

وأكد أن هذا التوجه يعكس رؤية تعتمد على توظيف السياحة الثقافية كأداة لنقل الرواية إلى الجمهور، من خلال المتاحف، والمواقع التذكارية، والفعليات الفنية، بما يعزز حضور الحدث في الوعي العام.

صالح أميرى خلال اجتماع المجلس الثقافي، حيث استعرض الأبعاد الثقافية والاجتماعية والدولية لملف شهداء مدرسة ميناب، مشدداً على ضرورة تجاوز التعامل الظرفي مع هذه القضية، والعمل على ترسيخها تاريخياً في الذاكرة الجمعية.

وقال إن «تحويل هذا الحدث إلى ظاهرة دائمة في الوعي الإيراني والعالمي يتطلب خلق إجماع دولي واسع، بما يؤدي إلى تسجيل قضية شهداء مدرسة ميناب ضمن منظومات القانون الدولي والأدبيات العالمية».

وأشار إلى البدء بتشكيل نوى دراسات أولية لوضع تصور متكامل لهذا المشروع الوطني، لافتاً إلى أن الخطط المطروحة تشمل إنشاء متحف مخصص لشهداء مدرسة ميناب،

الوقاف أكد وزير التراث الثقافي والسياحة والصناعات اليدوية الإيراني، ضرورة تحويل فاجعة ميناب إلى «ذاكرة وطنية وعالمية راسخة»، معلناً عن إعداد حزمة متكاملة من الإجراءات الاستراتيجية في المجالات الثقافية والفنية والإعلامية والقانونية، بهدف ترسيخ هذا الحدث في الوعي التاريخي للإيرانيين والرأي العام الدولي. وأوضح أن الهدف الأساسي يتمثل أولاً في بناء إجماع وطني حول هذه القضية، قبل الانتقال إلى تشكيل إجماع عالمي يساهم في تثبيتها ضمن الأدبيات الثقافية ومنظومات القانون الدولي، بما يضمن حضورها المستدام في الذاكرة الإنسانية.

من الحدث إلى الذاكرة

وجاءت تصريحات سيد رضا

مريوان ترسم مستقبل السياحة حول بحيرة زربيار

مباشرة في استدامة المشاريع وتعزيز الانتماء المجتمعي.

تطوير البنية السياحية

وفي ختام الاجتماع، تمت مناقشة مجموعة من الحلول المتعلقة بتحسين المشهد البصري والعمري في القرى السياحية المحيطة ببحيرة زربيار، حيث شدد الحضور على ضرورة تنظيم الأنشطة السياحية، وتجميل القرى، وتطوير البنية التحتية بما يتناسب مع أهمية المنطقة كمقصد سياحي بارز.

ويُتوقع أن تشهد منطقة زربيار خلال الفترة المقبلة تحركات عملية تهدف إلى تعزيز موقعها كواحدة من أهم الوجهات السياحية الطبيعية في إيران، عبر خطة تنموية متكاملة تعتمد على الاستدامة والتخطيط طويل المدى.

بشكل مدروس يساهم في تنشيط الاقتصاد المحلي وتوفير فرص عمل لسكان القرى المحيطة ببحيرة زربيار.

كما أشار إلى أن المرحلة المقبلة ستشهد العمل على جذب وتمويل مشاريع سياحية هادفة تخدم التنمية الاقتصادية والاجتماعية في المنطقة.

وصرح جهاني عن بدء إجراءات تشكيل «الهيئة التوجيهية لإدارة وتطوير السياحة في زربيار»، وتطويعاً من نجاح هذا المشروع يعتمد بشكل أساسي على مشاركة المجتمعات المحلية والتنسيق الكامل بين مختلف المؤسسات والجهات التنفيذية.

وأكد أن إشراك السكان المحليين سيكون عنصراً أساسياً في نجاح أي خطة تطوير سياحي، لما له من دور

ومتنوع، يمكن من خلال التخطيط السليم تحويلها إلى فرص اقتصادية مستدامة تساهم في تنمية المنطقة ورفع مستوى الدخل المحلي.

كما شدد على ضرورة وضع رؤية استراتيجية واضحة لتطوير القرى المحيطة ببحيرة زربيار، مؤكداً أن إنشاء هيكل إداري منسق يكون محوره السياحة في هذه المنطقة أصبح أمراً ضرورياً، وأن جميع البرامج والمشاريع يجب أن تُنفذ ضمن إطار خطة موحدة ومتكاملة.

تطوير السياحة وتعزيز الدخل وفرص العمل

وأضاف جهاني أن تطوير السياحة في المنطقة يمكن أن يساهم في خلق مصادر دخل مستدامة للمناطق الحدودية، مؤكداً أن توجيه الاستثمارات والاعتمادات



الوقاف

أكد محافظ مدينة مريوان على ضرورة العمل على تحويل السياحة في منطقة بحيرة زربيار إلى علامة سياحية مميزة على المستويين الوطني والدولي، مشدداً على أن هذا التوجه يجب أن يتم ضمن خطة متكاملة وشاملة تضمن تطوير المنطقة بشكل منظم ومستدام.

وجاء ذلك خلال اجتماع تخصصي وتنفيذي حول تطوير السياحة في القرى المحيطة ببحيرة زربيار، بحضور عدد من المسؤولين

المحليين والجهات المعنية بقطاع السياحة والتنمية. وقال نجاد جهاني، إن «زربيار تُعد رمزاً لهوية مدينة مريوان، ويجب أن يتم تعريفها كعلامة سياحية واضحة، والعمل على تقديمها على المستويين الوطني والدولي بشكل احترافي ومدروس».

وأشار جهاني إلى أن مدينة مريوان تمتلك إمكانيات سياحية فريدة

المطبخ الإيراني

مرق البرقوق المجفف



بعد ذلك يُضاف البرقوق المجفف والزيرك، بعد نقعهما مسبقاً وتصفيةيهما جيداً، ثم يُضاف دبس الرمان والزعفران المذاب، مع القليل من الملح والفلفل حسب الذوق.

- في كوب من الماء المغلي، يُذاب السكر جيداً ثم يُسكب فوق المكونات. يُعطى القدر وتُخفف النار، ويُترك الخليط ليطهى بهدوء لمدة تتراوح بين ساعة إلى ساعة ونصف، حتى ينضج الدجاج تماماً وتتماسك الصلصة ويصبح القوام كثيفاً ولامعاً.

بالمح والفلفل الأسود والكرمك، مع تدليكها جيداً بالبهارات لضمان تشربها النكهة. بعد ذلك، تُقلى في مقلاة مع القليل من الزيت حتى تكتسب لونا ذهبياً من جميع الجوانب.

- في المقلاة نفسها، يُضاف البصل المقروم ويُقلى حتى يتحول إلى اللون الذهبي، ثم يُضاف إليه القليل من الكرمك لإبراز النكهة. بعد ذلك يُضاف الثوم المهروس ويُحرك لمدة دقيقة واحدة فقط، ثم تُضاف قطع الدجاج المقلى إلى الخليط.

المكونات
٣ قطع فخذ دجاج، ٢ حبة بصل، ٥ فصوص ثوم، كوب واحد برقوق مجفف، نصف كوب زرشك (بربريس)، ملعقة كبيرة سكر، ملعقتان كبيرتان دبس رمان، نصف كوب زعفران مُذاب ومكثف، ملح، فلفل أسود، كرمك حسب الحاجة، زيت نباتي حسب الحاجة

طريقة التحضير

- في البداية، تُتبّل قطع الدجاج جيداً