

راز نو؛

روایت هجده مسجد از حافظه فرهنگی اصفهان



فرهنگی اقدام کنند، اما این مطالبه‌گری نباید به سرامی‌سوزی و ایجاد فاصله میان دستگاه‌ها منجر شود؛ بلکه باید مسیر همکاری و همراهی را تقویت کند. در ادامه این روهمایی از کتاب راز نو؛ هجده دیوار با مساجد معاصر اصفهان، مجتبی شامعدادی سرمایه‌گذار و مدیر مجموعه کتاب با قدرانی از ۱۸ نویسنده کتاب و همه افرادی که در آماده‌سازی این اثر نقش داشتند، اظهار کرد: راز نو حاصل یک کار گروهی و داوطلبانه است و بسیاری از عزیزانی که در این مسیر همراه شدند، تنها با انگیزه حفظ و معرفی بخشی از میراث فرهنگی و معماری اصفهان قلم زدند. او با اشاره به برنامه‌های آینده این مجموعه افزود: هدف ما این است که این مسیر ادامه پیدا کند و در شمارهای بعدی، زمینه معرفی و ثبت روایت‌های بیشتری از مساجد معاصر اصفهان فراهم شود تا هر مسجد بتواند یک روایت مستقل از تاریخ، معماری و زندگی اجتماعی شهر داشته باشد. در ادامه این نشست، مهدی تمیزی هنرمند هنرهای تجسمی و یکی از نویسندگان کتاب راز نو با انتقاد از برخی شیوه‌های برخورد با بافت تاریخی اصفهان اظهار کرد: یکی از ویژگی‌های ارزشمند شهرهای مانند اصفهان، حفظ ساختار تاریخی و کوچه‌ها و فضاهای شهری آن است؛ چراکه هویت یک شهر تنها در بناهای شاخص آن خلاصه نمی‌شود، بلکه در جزئیات و ساختارهای کوچک شهری نیز جریان دارد. او با اشاره به تجربه تخریب برخی سردرها و عناصر معماری ارزشمند شهر ادامه داد: بسیاری از عناصر معماری کوچک مانند سردرها، ورودی‌ها و فضاهای محلی، بخشی از هویت تاریخی اصفهان هستند و نباید صرفاً به دلیل مسائل اجرایی یا ترافیکی حذف شوند. تمیزی با بیان اینکه مساجد نیز

تقابل دو نسل؛

فرش دستباف و ماشینی در خانه‌های امروز



و سینه‌به‌سینه می‌افتند و گره‌های اضافی یا نقص‌های کوچک، درواقع امضای حضور انسان در آن اثر است. در سوی مقابل، فرش ماشینی با تکرار دقیق طرح، فاقد این «روایت فردی» است.

اقتصاد خانه‌های امروز و زیبایی پایدار

فشار هزینه‌ها، انتخاب‌های ما را تغییر داده است. فرش ماشینی به‌سبب قیمت و دسترسی، انتخاب بسیاری از خانواده‌هاست. اما زیبایی پایدار الزاماً به گران‌بودن وابسته نیست. می‌شود کنار فرش ماشینی، از دست‌سازهای کوچک، قالیچه‌های کم‌تراز، با الشتک‌های سوزن‌دوز یا رومیزی‌های سنتی کمک گرفت تا نشانه‌های انسانی و روایت‌مند در فضا پرنرنگ شوند. زیبایی پایدار در خانه یعنی چیزهایی که با ما می‌ماند و هر سال معناترتر می‌شوند. گاهی یک گوشه مینیمال با نور عصرگاهی یک قاب عکس قدیمی، و یک تکه گلیم رنگ‌بهره‌فگی که از مادر بزرگ رسیده، بیش از یک دکور پر هزینه به فضا جان می‌دهد. ترکیب خردمندانه یعنی بنا بر بودجه، بافت‌های انسانی را به‌شکل افزایشی وارد خانه کنیم؛ نه با جایگزینی کامل، بلکه با افزودن لایه‌هایی از روایت. گوشه‌ای کوچک برای قصه فرش

برای جان دادن به روایت، یک گوشه کوچک بسازید؛

نشانی: اصفهان، میدان آزادی، خیابان دانشگاه
ترسیده به حکیم نظامی، کوچه شهید مصطفی روحانی
(شماره ۱۹)، پلاک ۶، ساختمان رویداد پارسی
تلفن: ۰۳۱-۳۶۲۹۳۷۵۰-۲۰۱ (۵۵ خط) فاکس: ۳۶۲۹۳۷۲۱-۳۱
لینوگرافی و چاپ: شاخه سبز توزیع: رویداد پارسی

گردش چرخ اقتصاد در تیمچه‌های ۲۰۰ ساله



تیمچه‌های موجود در بازار سروشیده شهرضا بیش از ۲۰۰ سال قدمت دارند، شیوه معماری این تیمچه‌ها برگرفته از دوره قاجار بوده و معماری این بناهای قدیمی خود نمودی از سنت‌ها، آداب‌ورسوم و به منزله سند هویت دوره‌ای از تاریخ محسوب می‌شود.

بازار در گذشته نهمچندان دور تاریخ ایران، یکی از مهمترین مراکز اجتماعی به حساب می‌آمده است. بسیاری از تحولات مهم سیاسی و اجتماعی، از بازار شروع می‌شد و به باقی بخش‌های جامعه تسری پیدا می‌کرد.

بازار، بستر اکثر ارتباطات اجتماعی بود و مردم به بازار، نه فقط به عنوان محلی برای داد و ستد و خرید کالا، به که عنوان محلی برای شنیدن اخبار و صحبت درباره اتفاقات و ارتباطات اجتماعی نگاه می‌کردند، به همین دلیل، بازار میان مردم ارزش بالایی داشت.

بازار قدیمی شهرستان شهرضا از آثار تاریخی و زیبا، به یادگار مانده از دوره سلجوقیان است. شهرستان شهرضا به دلیل موقعیت خاص جغرافیایی و ارتباط با عشایر و اقوام مختلف و با توجه به ظرفیت‌های اقتصادی، صنعتی و کشاورزی در منطقه دارای اهمیتی خاص است.

وجود بازار بزرگ و قدیمی در مرکز شهر و در بخش‌های بازارآقا سیدعلی، نخودبریزها، گفاش‌ها، حاج ربیع و بازار مسگرها با معماری بومی و اصیل نشان از توانمندی هنرمندان بزرگ معمار این شهر است.

ا معماری بازار برگرفته از شیوه معماری دوره سلجوقیان است

نوع ساخت و معماری بازار برگرفته از شیوه معماری دوره سلجوقیان با طاق‌های وسیع و بلند که وجود حجره‌های قدیمی و کاروانسراها و تیمچه‌ها بر شکوه و زیبایی این مکان تاریخی افزوده است.

ا از بازار ماست‌فروش‌ها تا مسگرها
بازار شهرضا در رسته‌های متعدد تشکیل شده است، بازارچه ماست فروشان یکی از این رسته‌ها است که در این بازار کسبه به فروش محصولات لبنی مخصوصا ماست مشغول هستند.
بازارچه مسگران در زمان قاجاریه به سبک بازار اصفهان ساخته شده که در آن سه در تمیه شده است. این بازار دارای حجره‌هایی زیبا و سقفی بلند است.

ا نخودچی بریزها، بازاری مختص شهرضا

بازارچه نخودچی بریزها مختص شهر شهرضا است و در هیچ یک از شهرهای ایران نمونه‌ای از چنین بازاری را نمی‌توان پیدا کرد. در این بازارچه کسبه مشغول بو دادن نخودچی و هسته شور هستند الا آن هم در بازار انواع آجیل را بو می‌دهند. بازارچه توانا که نسبت به بقیه قدمت کمتری دارد و به دوران پهلوی اول بر می‌گردد و انواع کسبه در آن مشغول به کار هستند.بازار چهارسوق بزرگ مربوط به اوایل دوره قاجار است، این اثر در تاریخ ۲۳ شهریور ۱۳۸۲ با شماره ثبت ۱۰۳۳۹ به‌عنوان یکی از آثار ملی ایران به ثبت رسیده است.

ا تیمچه‌های بازار شهرضا

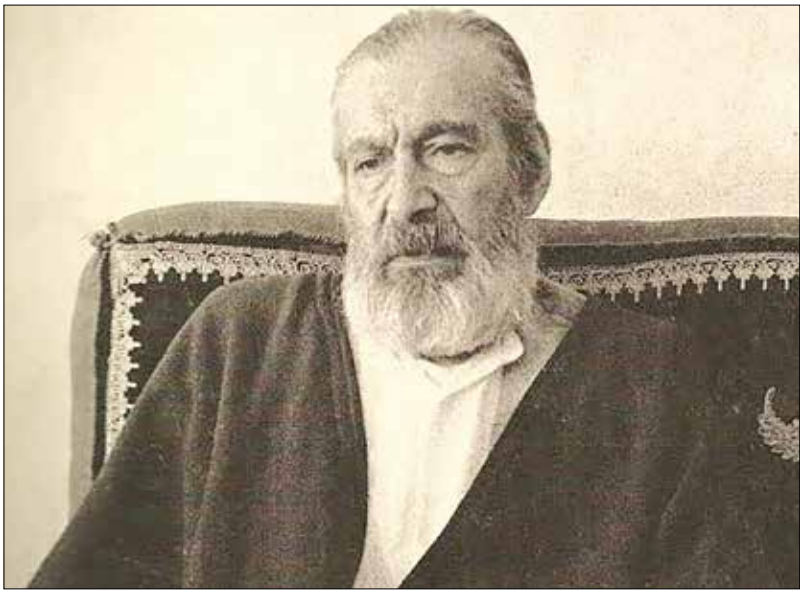
تیمچه به معنی کاروان‌سرا بوده است. در دوره معاصر به کاروان‌سراها یا سراهای کوچک و سروشیده، تیمچه می‌گویند. تیمچه‌های موجود در بازار سروشیده شهرضا بیش از ۲۰۰ سال قدمت دارند، شیوه معماری این تیمچه‌ها برگرفته از دوره قاجار بوده و معماری این بناهای قدیمی خود نمودی از سنت‌ها، آداب‌ورسوم و به منزله سند هویت دوره‌ای از تاریخ محسوب می‌شود.

ا هنوز بازار و تیمچه‌ها به‌عنوان قطب اقتصادی شهر فعالیت می‌کنند

ازجمله تیمچه‌های ثبتی با ارزش در شهرضا می‌توان به تیمچه حاج سید میرزا، توکل، رجایی، حاج سید اسماعیل، متقی، مشکى و تیمچه صالح اشاره کرد که در آن انواع، گلیم، جاجیم، نمد و فرش تولید و ارائه می‌شود. امروزه از تیمچه‌ها و کاروان‌سراها به‌عنوان انبار کالا و بارانداز استفاده می‌شود. باتوجهبه وجود مراکز تجاری متعدد در شهرضا و گسترش روزافزون آن هنوز بازار و تیمچه‌ها به‌عنوان قطب اقتصادی شهر، خاستگاه اصلی در رفع نیازها و احتیاجات روزمره مردم شهرضا است که می‌طلبد در حفظ و مرمت این مکان‌های تاریخی و ملی تلاش بیشتری شود.

امتیاز: در تهیه‌ندی روزنامه‌های سراسر کشور
ضرب کیفی: ۸۴۷۲ رتبه آچمی: ۱
این نامه اخلاق حرفه ای در لینک -درباره ما- سایت اصفهان امروز منتشر شده‌است.
www.esfahanemrooz.ir

معمار ظرافت در دنیای شتاب‌زده؛ بازخوانی عشق در آینه جلال‌الدین همایی



امروز؛ او نشان می‌دهد که می‌توان در عین پابندی به ریشه‌ها، با زبان دل، با انسان هر عصری گفتگو کرد. در آثار او کلام ابزاری برای نمایش نیست بلکه پلی برای ارتباط است.

ا صبر در آینه طبیعت و سکوت

این نگاه صبورانه به عشق، در آثار همایی با استعاره‌های طبیعت گره خورده است. او در اشعارش از سکوت کوهستان یا شکفتن آرام گل‌ها استفاده می‌کند تا به ما یادآور شود که هر چیزی در جهان، زمان خاص خودش برای رشد دارد. همین‌طور که یک درخت برای میوه دادن نیاز به گذر از فصل‌های مختلف دارد، روح انسان نیز برای رسیدن به عشق واقعی، نیازمند زمان و سکوت است. در دنیای امروز که فوریت حرف اول را می‌زند، آثار همایی به ما می‌گوید که عشق، عجله‌ردار نیست. او ما را به سوی آرامشی می‌برد که در آن، انسان یاد می‌گیرد در حضور واقعی یک دیگری، بدون ترس و شتاب، ریشه بدواند.

ا تضاد عشق‌های فوری و عشق‌های ریشه‌دار

اگر بخواهیم آثار همایی را با مفاهیمی چون عشق مایع، روابط بدون تعهد، مقایسه کنیم؛ متوجه می‌شویم که او در واقع بر عشق ریشه‌دار تأکید داشت. در نگاه او، انسان باید ابتدا در خلوت خود به آرامش و شناخت برسد تا بتواند با دیگری شریک شود. این یعنی خودشناسی پیش از دیگرشناسی.

آثار او به ما یادآور می‌شود که عشق، نه یک مصرف‌کردم بلکه یک بانک دم است. بنایی که تنها با صبر و حضور واقعی در لحظه ساخته می‌شود. جلال‌الدین همایی با آن نگاه متاملش، امروز به ما هشدار می‌دهد که سرعت نباید جایگزین عمق شود. او به ما می‌آموزد که در دنیای شتاب‌زده امروز، بزرگترین جساتر این است که بتوانی آرام عاشق شوی و برای شناخت انسان زمان صرف کنی.

پروتئین گیاهی

نوآوران در آستانه ورود به بازار

فعلی گوشت در بازار، پیش‌بینی می‌شود این محصول با وجود ارزش پروتئینی بالا و ویژگی‌های سلامت‌محور، با قیمتی حدود ۲۵۰ تا ۳۰۰ هزار تومان به دست مصرف‌کننده برسد که معادل حدود یک‌پنجم تا یک‌ششم قیمت گوشت است. غلامی لویه با بیان اینکه این فناوری در سطح جهانی نیز کم‌نظیر است، اظهار کرد: در حوزه استخراج پروتئین از کنجد تاکنون نمونه مشابهی در دنیا مشاهده نشده و در زمینه پروتئین نخود نیز تنها تعداد محدودی از کشورها فعالیت کرده‌اند. از این رو می‌توان گفت این فناوری در بسیاری از بخش‌ها دارای ویژگی‌های منحصربه‌فرد است. او افزود: کشورهای پیشرفته اروپایی و آمریکایی در زمینه پروتئین‌های گیاهی فعالیت دارند اما عمدتاً از مواد اولیه‌ای مانند سویا و نخود سبز استفاده می‌کنند؛ در حالی که تمرکز ما بر دانه‌های بومی کشور است و از این منظر رقیب مستقیمی نداریم.

ا صرفه‌جویی ارزی و توسعه تولید داخلی
مدیرعامل شرکت فناوری زیست غذا پارسیان فرات‌ا با اشاره به واردات برخی انواع پروتئین‌های خالص مورد استفاده در صنایع غذایی و ورزشی گفت: این محصولات در حال حاضر وارد کشور می‌شوند، اما با راهاندازی کامل خط تولید، امکان تولید روزانه بیش از یک تن ایزوله پروتئینی فراهم خواهد شد. او افزود: قیمت تمام‌شده محصول داخلی حدود یک‌چهارم نمونه وارداتی خواهد بود و همین موضوع می‌تواند نقش مهمی در کاهش خروج ارز و تأمین نیاز بازار داخلی ایفا کند.

ا فرآیند تولید دانش‌بنیان و ظرفیت تولید صنعتی
غلامی لویه درباره فرآیند تولید این محصول توضیح داد: در مرحله نخست، پروتئین دانه‌های گیاهی با استفاده از فناوری دانش‌بنیان و خطوط تولید اختصاصی طراحی‌شده توسط متخصصان شرکت استخراج می‌شود. پروتئین حاصل فاقد رزک، بو و مزه است و در ادامه با کمک متخصصان، طعم‌دهنده‌ها و پایدارکننده‌های مورد نیاز نیز در داخل مجموعه طراحی و تولید می‌شود تا محصول نهایی از نظر رنگ، طعم، عطر و بافت به ویژگی‌های مورد انتظار مصرف‌کننده نزدیک شود. او ادامه داد: پس از مرحله آماده‌سازی و فرمولاسیون، مواد با یکدیگر ترکیب شده و پس از رسیدن به مشخصات مورد نظر، بسته‌بندی و آماده عرضه به بازار می‌شوند.

مدیرعامل یک شرکت فناوری تولید یک محصول نوآورانه بر پایه پروتئین‌های گیاهی بومی کشور خبر داد و گفت: این محصول با استفاده از پروتئین استخراج‌شده از دانه‌های همچون کنجد و نخود تولید می‌شود.

عبدالحسین غلامی، لویه، مدیرعامل یک شرکت دانش بنیان در گفتگو با مهر، با اشاره به چالش‌های جهانی تأمین پروتئین اظهار کرد: افزایش جمعیت، تغییرات اقلیمی، کاهش منابع دامی و مسائل اقتصادی موجب شده است که بسیاری از کشورها به سمت توسعه و استفاده از پروتئین‌های گیاهی حرکت کنند تا بتوانند بخشی از نیاز خاتوارها به پروتئین را از این طریق تأمین کنند. او افزود: در ایران نیز سال‌هاست فعالیت‌هایی در این حوزه انجام شده، اما عده تمرکز بر سویا بوده است. این در حالی است که سویا به دلیل مسائل مرتبط با تریاکتگی، غیربومی بودن و همچنین ویژگی‌های طعم، بو و بافت، همواره مورد پذیرش همه مصرف‌کنندگان قرار نگرفته‌است.

ا تمرکز بر دانه‌های بومی به جای سویا
غلامی لویه ادامه داد: تیم تخصصی این شرکت با بهره‌گیری از دانش متخصصان صنایع غذایی، به‌ویژه پژوهشگران و متخصصان گروه صنایع غذایی دانشکد دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، طی سال‌های اخیر از این طریق تأمین کنند. او افزود: در ایران نیز سال‌هاست فعالیت‌هایی در این حوزه انجام شده، اما عده تمرکز بر سویا بوده است. این در حالی است که سویا به دلیل مسائل مرتبط با تریاکتگی، غیربومی بودن و همچنین ویژگی‌های طعم، بو و بافت، همواره مورد پذیرش همه مصرف‌کنندگان قرار نگرفته‌است.

ا محصولی سالم‌تر و ارزان‌تر از گوشت
او درباره قیمت این محصول منحصر به فرد که برای نخستین بار در کشور تولید می‌شود، گفت: با توجه به قیمت