

اصفهان گرد - ۱۰۷

مرز خدمت



خدمت در موکب ها را به خود می گرفت. بی چشم داشت و در کمال تواضع و مهربانی، بهترین خدمت ارائه می شد. بی شک در این صورت ارباب رجوع هم میز خدمت و کارمندان را مانند خودشان می دانستند و نارضایتی به حداقل ممکن می رسید و سرمایه اعتماد اجتماعی، اضافه می شد. از موکب و دستگاه های سوگاری امام حسین علیه السلام درس های بسیاری برای اداره شهر و زندگی

با هر فتح و گشایشی، مرزها تغییر می کنند گشایش های درونی، مرزهای درونی را تغییر می دهند و فتوحات بیرونی، نقشه مرزهای بیرونی را دگرگون می کنند. مرزها در همه

مرزها در حوزه های مختلف بیابگر مطالب متفاوتی هستند. حفاظت و حراسست از مرزها، اهمیت خاصی دارد و ثبات مرزها و مرزداران همیشه مورد احترام و اهتمام بوداند. داخل شهر هم که بشوید بیشتر فضاهای شهری دارای مرز مشخص هستند. مرزها، غیر از جداکنندگان خود فضاهای، جداکننده کار کردها نیز هستند. در این بین البته برخی از استثناها محل تأمل است. مرز میان خدمتگزاران و موکب و مراجعه کنندگان به آنها، یکی از همین موارد خاص محسوب می شود. اگر چه به ظاهر این ها مرز موکب محسوب می شوند؛ ولی در واقع این ها پیشخوان های ارائه خدمت هستند. داخل روایت ها و قصه ها هم که بشوید، مرزهای وجود دارند. مرزهای که انواع روایت را از نظر قالب و محتوا از هم جدا می کنند و مرزهایی که افراد سازنده یک روایت و قصه را از یکدیگر، مشخص می کند. ای کاش میزهای خدمت تعریف شده در ادارات نیز کمی رنگ و بوی پیشخوان های



مصطفی زاده

اصفهان؛ دیار شربت خانه های کهن

یا در سه طرف سکو که آن را تخت می خوانند می نشستند و به داستان هایش گوش می دادند. در فصل تابستان به دنبال گرمای هوا شربت خانه ها را به فضای باغ ها منتقل می کردند، سپس صاحبان شربتخانه ها با صدای خوش از مردم دعوت می گرفتند و سفارش آن ها را به شربت خاها می رساندند. شاهنامه خوانی در زمستان به علت سردی هوا به عمارت ها منتقل می شد. در پژوهش آرزو حسینی با عنوان «شربت و شربت خانه در گذر زمان» آمده است: در باره اینکه از چه زمانی شربت خانه ها در ایران آغاز به کار کردند اطلاعات درستی در دست نیست. باین حال، گمان می رود نخستین شربتخانه ها بعد از ظهور اسلام و منع مذهبی نوشیدن شراب، در دوره سلطنت تیمور پدید آمد و در زمان شاه اسماعیل صفوی به اوج رسید. شهرهای معروفند و اصفهان از مراکز مهم شکل گیری شربت خانه ها بودند و بهترین نوع شربت در اصفهان ساخته می شد. همراه با رسم شربت نوشی در دربار صفوی، شغل «شربت دار باشی» نیز پدید آمد که از مناصب مهم درباری محسوب

شد. این محقق، انواع شربت ها در دوره های مختلف پادشاهان ایران و چگونگی تدارک آن ها را در قالب جدول زیر در مقاله خود آورده است:

در متون فارسی قدیم، شربت یا نوشیدنی؛ آب خالص و پاکیزه ای که با شهد یا شکر شیرین شده معنا شده است. همچنین شربت در بخشی از سفرنامه دکتر پولاک؛ مدرس طب و جراحی این گونه توضیح داده شده است: عصاره های ترش که آن را با قند می آمیزند و قوام می آورند و به هنگام نوشیدن با آب خنک مخلوط می کنند که بسیار مورد توجه ایرانیان است و بر حسب اجزای گوناگونی که در آن به کار می برند نام آن متفاوت است. نوع شربتی که در شربتخانه ها درست می کردند از ترکیب شیره انگور، شکر و انگبین تهیه می شد که گواراترین نوع آن در اصفهان بوده است. شربت «سر کفشیده» نیز در شربتخانه ها طرفداران خاص خودش را داشته است که از نوشیدنی های سنتی و با طبع معتدل (ترکیب شیره انگور و سرکه انگور) درست می شد.

خنکای جان فرای شربتخانه های اصفهان در طول تاریخ، ماوای رهگذران برای عبور از روزهای داغ تابستان بوده؛ عمارت هایی با معماری خاص که بقایای برخی از آن ها همچنان پابرجا و جلوه ای از قدمت اصالت ایرانیان در روزگارن کهن است.

به گزارش ایرنا، ترویج «شاهنامه خوانی» در دوره شاه اسماعیل صفوی، نخستین بهانه پیدایش شربت خانه ها در ایران بوده است که مردم در این مکان ها گرد هم می آمدند و پای شنیدن داستان های شاهنامه از زبان نقالان می نشستند. در گذشته مردم ایران برای گفتگو و استراحت موقت در شربت خانه گرد هم جمع می شدند، نوشیدنی یا شربت می آشامیدند و درباره موضوعات روز صحبت می کردند. علی بلوکباشی، در کتاب «چهارخانه های ایران» فضای شربت خانه ها را این گونه توصیف کرده است: نقال روی سکوئی گرد، نیمه گرد یا چهار گوش که از الوار چوب یا اجر و یک چارک تانیم متر بالاتر از کف شربتخانه ساخته شده بود. می رفت و مردم در پیرامون

قنات موغان شهرضا، شاهکار آبی منحصر به فرد در جهان



موغان یکی از قنات های معروف شهرضا سابقه بیش از هزار سال است که در زمانی نه چندان دور حدود ۴۰ هکتار از زمین های اطراف شهرضا را زیر کشت می برد. این قنات شاهکار آبی منحصر به فردی است که جزو هیچ یک از سه دسته قنات تقسیم بندی شده نیست.

به گزارش فارس، قنات به عنوان یکی از سازه های قدیمی و دست ساز بشر که تمام یا بخشی از آب بسیاری از مناطق کم آب کشورمان تأمین می کند، از ارزش بسیار بالا و جایگاه خاصی برخوردار است. هر چند جایگاه کنونی این شریان های زنده و حیات بخش به دنبال برداشت های بی رویه و خشکسالی ها رو به نابودی رفته و دیگر همچون گذشته نیست؛ ولی هنوز هم این سازه های آبی از جاذبه های بی شماری برخوردار هستند. امروزه قنات ها با منقدهایی که به شکل تونل های هوا در زمین ایجاد شده اند تا گردوغبار بیرون برود و اکسیژن به کارگران برسد، شناخته می شوند و هنوز هم از نمای بالا می توان شاهد آنها بود. خفر هر قنات مستقل دقت بسیار زیاد بوده است، زیرا زاویه های تونل ها باید در شیبی مناسب قرار بگیرند تا مطمئن حاصل شود که آب به آلتاده جریان می یابد، اما نه به اندازه ای که فرسایش را تشدید کند و سبب ریزش تونل شود. عدم وجود رودخانه و چشمه در شهرضا، مردم این شهر را واداشته است تا از طریق حفر قنات آب کشاورزی خود را به دست آورند. بیش از ۲۰۰ قنات موجود در حوزه جغرافیایی امروزین شهرضا فهرست شده است و می توان گفت به خاطر کثرت قنات در این شهر، لقب «شهر قنات» هم به القاب شهرضا اضافه شود. یکی از قنات های شهرضا، قنات موغان است، ویژگی منحصر به فرد این قنات دو طبقه بودن آن است. مجموع جمالی نویسنده تاریخ شهرضا می نویسد: «در اطراف این شهرستان ۹۳ رشته قنات وجود دارد» اما او بیش از ۱۰ رشته قنات را فهرست نمی کند. در شهرضا ۲۰۳ رشته قنات جاری و خشک وجود دارد. البته این آمار فقط مربوط به حوزه جغرافیایی امروزی شهرضاست؛ با این همه قنات، اگر شهرضا را «شهر قنات»، هم بنامیم شایسته و به جا است.

رفتن سطح آب های زیرزمینی هم مزید بر علت شده است و قنات های زیادی را خشکانده است. مادر چاه و میله های قنات های شهرضا اغلب، خارج از محدوده شهر است و آب قنات پس از اقبالی شدن وارد مزارع محدوده شهر می شده است. موغان یکی از قنات های معروف شهرضا است که در زمانی نه چندان دور حدود ۴۰ هکتار از زمین های اطراف شهرضا را زیر کشت می برد. مادر چاه این قنات زمین های بالا دست روستای زیارتگاه است. عمق مادر چاه آن حدود ۲۵ متر است و تعداد ۱۵۰ میله (چاه) دارد. قنات موغان بیش از ۷ کیلومتر طول دارد و متعلق به خرده مالکان شهرضا است. در سال های اخیر حدود پانصد متر از مظهر قنات تا مزارع را با کول پوشاندند. از تعداد ۱۲۸۰ سهم قنات، حدود ۱۰۰ سهم آن موقوفه است. آن چه سبب شد که به معرفی موری این قنات بپردازیم دو ویژگی این قنات است. الف) قنات منحصر به فرد قنات ها از نظر ساختن و فرم به سه دسته تقسیم می شود. ۱) قنات های ساده: یعنی همان تونل های زیر زمینی با یک ردیف چاه های عمودی که مشهور است. ۲) قنات های منتهب از رودخانه: این قنات ها برخلاف قنات های ساده از رودخانه تغذیه می کنند و در واقع مثل یک تونل آب را از رودخانه به زمین های مزرعی منتقل می کنند. این نوع قنات ها در مناطقی چون شوشتر، رامهرمز و شهداد وجود دارد.

قنات تقسیم بندی شده نیست

قنات های دوطبقه: این نوع قنات ها به جای یک تونل سر تا سری، دو تونل دارند یکی از آنها با فاصله، بالای دیگری

در مجموع عمومی عادی سالیانه پالایشگاه اصفهان منتهی به اسفندماه ۱۴۰۲ انجام شد

سود شپنا به ازای هر سهم ۶۱۰ ریال میان سهامداران توزیع شد

شرکت نفت اصفهان همانند شرکت شل خواهد شد



تاکید کرد: یا به بهره برداری از پالایشگاه بندرعباس تولید پالایشگاه اصفهان به ۵۶ میلیون لیتر می رسد و با توسعه آن ۳۷ میلیون لیتر از ناترازی سوخت کشور را جبران خواهیم کرد. مدیرعامل هلدینگ پتروپالایش اصفهان با اشاره به تعییرات در تأمین مالی این شرکت تأکید کرد: هدف گذاری ما حمل یک میلیون تن محصول به صورت زمینی است که با این برنامه تا سال ۱۴۰۵ به میزان ۱۰ میلیون حمل و نقل پالایشگاه خواهد بود که با برنامه های انجام شده، برای تحقق حمل و نقل ریلی در این شرکت ۱۳۰ تن ریل مورد نیاز از ذوب آهن اصفهان خریداری شده و مجوز آن اخذ شده که در آینده نزدیک ارتباط ما با دریا برقرار خواهد شد.

قدیری با بیان اینکه تا سال ۱۴۰۶ سوخت دریایی بانکرینگ را تولید خواهیم کرد، گفت: در اسکله شهید رجایی در حال خرید مخازن برای این سوخت خواهیم بود که دیگر کشتی های ما برای سوخت به دبی نخواهند رفت.

مدیرعامل هلدینگ پتروپالایش اصفهان با اشاره به جذب دو میلیارد یورو سرمایه گذار یونانس برای پالایشگاه جنوب، خاطرنشان کرد: در بحث مصرف آب خام با مدیریت های خوب صورت گرفته ۶ مخزن آب استراتژیک ساخته شد و ۲۲ پروژه آبی دیگر در حال ساخت است. او ادامه داد: ما در پالایشگاه ۸۲.۷۵ درصد پروگلس داریم که تنها ۱.۵۷ درصد از برنامه ریزی خود عقب خام ایران است.

این مدیر ارشد صنعت نفت ایران، با بیان اینکه ما اندازه خود پالایشگاه اصفهان در بندرعباس زمین خریداری کرده ایم، ادامه داد: مجوزهای لازم با سرعت بالایی در حال اخذ است و تا سه ماه آینده تمام مجوزها اخذ می شود.

او با بیان اینکه ما ۲۰۰ هزار تن محصول به واحد LAB جنوب می فرستیم، گفت: در زنجیره ارزش ما باید ۲.۳ میلیارد یورو پول بیابوریم که دو میلیارد یورو از آن یونانس خواهد بود. تولیدات ما در واحد KHT قابلیت صادرات به سراسر دنیا حتی آمریکا و اروپا دارد.

مدیرعامل هلدینگ پتروپالایش اصفهان با بیان اینکه ما در زنجیره ارزش به پیچیدگی ۱۶ می رسیم که اقدام بزرگی است، گفت: به دنبال احداث پارک گوگردی هستیم و طراحی ها کاملاً انجام شده است و منتظر

گروه خبر: مجمع عمومی عادی سالیانه شرکت پالایش نفت اصفهان ۲۸ تیر ماه امسال با حضور بیش از ۸۷ درصدی سهامداران حقیقی و حقوقی در سالن اجتماعات شهرک شهید محمد منتظری برگزار شد. پس از تصویب صورت های مالی، با رای اکثریت سهامداران، مبلغ ۶۱۰ ریال برای هر سهم برای سال منتهی به ۲۹ اسفند سال ۱۴۰۲ اختصاص داده شد.

در این رویداد همچنین گزارش تصویری زنده از پروژه های RFCC RHU، سایت دوم پالایشگاه اصفهان در بندرعباس و پروژه شیرین سازی نفت سفید (KHT) گزارشی از میزان اقدامات انجام شده درباره پروژه های انجام شده و در حال اجرای این شرکت به سهامداران ارائه شد.

مدیریت تغییر را در پالایشگاه اصفهان احساس کردیم

در ابتدای این مراسم، رئیس مجمع عمومی پالایشگاه اصفهان با بیان اینکه افتخار دارم که ۴۳ مجمع پالایشگاه اصفهان حضور داشته ام، گفت: با قاطعیت اعلام می کنم که با حضور محسن قدیری مدیریت تغییر را در پالایشگاه اصفهان احساس کردیم.

مهندس زندیه افزود: قطعاً همه تلاش های هیات مدیره و مدیرعامل در راستای شوکفا شدن نام پالایشگاه اصفهان و دستیابی به سود بیشتر برای سهامداران حقیقی و حقوقی است.



مجموعه های محیط زیست هستیم. او با بیان اینکه شرکت مشعل پویا ۱۵۰ شرکت دانش بنیان در زیرمجموعه خود دارد، گفت: مجموعه میرداماد ما بی نظیر است که ۲۱ درصد روغن نسل سه تولید خواهد کرد. در سال ۱۴۰۶ دستیابی به سود ۴.۲ میلیارد دلاری و کسب ضریب پیچیدگی بالای ۱۲ دستور کار پالایشگاه اصفهان است.

قدیری با بیان اینکه میزان فروش حلال های ما ۳.۴ برابر با تأسیس شرکت میرداماد شده است، تصریح کرد: هیئت مدیره ما پشتیبان ما شده و ما با این پشتیبانی هیچ دغدغه ای نداریم. مدیرعامل هلدینگ پتروپالایش اصفهان با بیان اینکه مدیریت ۵۰ جایگاه استان در دست هلدینگ پتروپالایش اصفهان است، گفت: دیگر نباید ما را با دیگر پالایشگاه ها مقایسه کنند و ما یک شرکت نفتی همانند شل خواهیم شد. او با بیان اینکه ۷۵ درصد مصرف آب ما کم می شود، گفت: ۱۱.۷۸ درصد مصرف انرژی ما کاهش پیدا کرده و همه پالایشگاه های قدیمی ما با کمک مهندسان ایرانی در شرکت مشعل پویا بروز می شود.

قدیری با اشاره به استقرار سیستم ERP SAP