روزنامه صبح
سیاسی، اجتماعی، اقتصادی
توسعه ایرانی

صاحب امتیاز: موسسه اطلاع‌رسانی و خبرگزاری ایلنا
مدیرمسئول: مسعود حیدری
زیرنظر شورای سردبیری
مدیر بازرگانی و روابط عمومی: مرتضی بلوکی

چاپ: کار و کارگر ۶۶۸۱۷۳۱۷
نشانی تحریریه: تهران، خیابان انقلاب، خیابان دانشگاه نرسیده به روانمهر، پلاک ۱۳۲
تلفن تحریریه: ۶۶۹۵۶۶۰۰(۰۲۱)
نشانی سایت: toseeirani.ir
اینستاگرام: @tosee.irani
ایمیل: toseeirani@gmail.com

عبدالرحیم صاحب‌الفصول، کارگردان و مستندساز در گفت‌وگو با «توسعه ایرانی»:

خوراک ایرانی یک گنج با ارزش فرهنگی است

پگاه دهدار، راهنمای گردشگری

عبدالرحیم صاحب‌الفصول در مهرماه ۱۳۵۱ در تهران متولد شد. او فارغ‌التحصیل در مقطع کارشناسی ارشد در رشته نمایش است و کار حرفه‌ای خود را از سینما آغاز کرده است. او در پروژه‌های سینمایی بسیاری از جمله ایستاده در غبار، لاتاری، وماجرای نیمروز به عنوان دستیار اول کارگردان حضور داشته است. با اینکه عبدالرحیم صاحب‌الفصول را بیشتر به عنوان دستیار اول کارگردان می‌شناسیم، اما در حرفه‌های دیگر همچون کارگردانی، و ساخت مستندهای تلویزیونی نیز فعال بوده است و به عنوان نقطه عطف کارنامه هنری‌وی می‌توان به دریافت جایزه سینمای ملی ایران در سال ۱۳۸۸ اشاره کرد.

عبدالرحیم صاحب‌الفصول پس از سال‌ها کسب تجربه در حوزه سینما، در چندسال اخیر به ساخت مستندهایی در حوزه گردشگری خوراک روی آورده و شهر به شهر و روستا به روستا به سفر می‌رود و از سفره‌های رنگارنگ ایرانی برای تلویزیون ملی مستندهای زیبا و فاخر تهیه می‌کند. با او به گفت‌وگو نشستیم تا درباره دنیای جدیدی که در میان سفر، خوراک و اقوام ایرانی دارد بیشتر آشنا شویم.

می‌خواستم حال خوب را به مردم هم منتقل کنم

صاحب‌الفصول درباره انگیزه ساخت مستندهای گردشگری خوراک پس از بارها تجربه در حوزه فیلم‌های سینمایی می‌گوید: «من تقریبا نزدیک به ۲۵ سال است که در عالم فیلم و سریال و مستند فعالیت می‌کنم، اما حوزه گردشگری خوراک با تمام جذابیت‌هایی که داشت سبب شد تا من به آن جذب شوم.

گردشگری خوراک از این حیث که دربرگیرنده فرهنگ غنی سرزمینمان است بسیار حائز اهمیت است و وقتی درباره خوراک ایرانی مطالعه و تحقیق می‌کنیم با یک دنیای شگفت‌انگیز و گرانبها مواجه می‌شویم. تاریخچه خوراک ایرانی گواه این است که ما جزء مهم‌ترین تمدن‌های غذایی در کنار رم و چین بودیم و خوراک ایرانی، فرهنگ خوراک‌های دیگر مللی همچون خوراک ترک، خوراک هند، و همچنین قسمتی از جنوب اروپا را تحت تاثیر خود قرار داده بوده است بنابراین امروزه نیز یکی از آسان‌ترین و بهترین راه‌ها برای معرفی و انتقال فرهنگ غنی ایرانی به دیگر سرزمین‌ها می‌تواند حوزه خوراک باشد.

وجود بیش از ۲۵۰۰ نوع خوراک و بالغ بر ۱۰۰ نوع نوشیدنی و همچنین تنوع بی‌نظیر نان‌ها در کشور همانند یک گنج گران‌بها است که شما را فرا می‌خواند تا به این حوزه ورود و این پدیده بزرگ و شگفت‌انگیز را کشف کنید بنابراین من نیز به عنوان یک مستندساز به این حوزه علاقه‌مند و مشتاق شدم تا با ساخت مستند این گنج باارزش را به دیگران نیز معرفی کنم. وقتی مستندها به نمایش درمی‌آمد حال خوبی که منعکس می‌شد را می‌توانستم ببینم. در اولین واکنش‌ها خانواده خودم را می‌دیدم که بلافاصله پس از ساخت مستندها مشتاق می‌شدند و در خانه همان غذاها را طبخ می‌کردند و بعد از آن اطرافیان هم همینطور. وقتی دیدم یک اثر بر خود صاحب اثر و خانواده‌اش تاثیر خوبی گذاشته می‌دانستم که قطعا بر دیگران هم همین اثر خوب را خواهد داشت. دیدم وقتی می‌شود با دادن اطلاعات بکر و شفاف حال مردم را بهتر کنیم و آگاهی در این حوزه بدهیم انگیزه و شوق‌ام بیشتر شد تا به طور جد تمام کارهایم را تعطیل و دیگر پیشنهادهای کاری‌ام را رد کنم تا به ساخت مستندهای خوراک بپردازم.»

دیگر سفر را در مقصد نمی‌بینم

صاحب‌الفصول درباره تاثیر سفرهایی که ناچار بود برای ساخت مستند در پیش بگیرد، می‌گوید: «سفر همیشه برای افراد جامعه یک کار لوکس به نظر می‌رسد که برویم یک هتل چند ستاره تا به ما خوش بگذرد. واقعیت این است که من هم در یک برهه زمانی جزء همین دسته از افراد بودم ولی صادقانه می‌گویم که حالا مسیر در سفر بیشتر برایم ارزش و اهمیت پیدا کرده است. من درون خانه‌های افراد ایرانی، مادر و مادربزرگ، پدر و پدربزرگ، فرزندان، صبوری و گذشت، هم بستگی و تفاهم، ایثار و قناعت، صمیمت و اصالت و هویت‌های بسیاری دیدم و وقتی در کنار آن‌ها فرصت پیدا می‌کنید که لحظات درخشانی را تجربه کنید گویی باتری به باتری شده‌اید و تمام آداب و رسوم، فرهنگ و حال خوبشان را منتقل می‌کنند و مهم‌تر از همه پیونددهنده همه این‌ها می‌تواند صرف یک وعده غذای محلی در کنار پوشاک اصیل و موسیقی فاخر محلی باشد و همه این‌ها باعث می‌شود تا جهان‌بینی‌ات تغییر کند و بسیار شعر درستی است که می‌گوید بسیار سفر باید تا پخته شود خامی.

سفر چیزی فراتر از یک دانشگاه بود و هست که سبب شد تا من صبورتر شوم، به پذیرش مشکلات برسم، انسان‌ها را بسیار دوست داشته باشم و به طور کلی جغرافیای ذهنی مرا بازتر و خلق و خویم را آرام‌تر و عمیق‌تر کرد و از همه مهم‌تر سبب شد تا انسان‌ها را بر اساس منطقه زندگیشان قضاوت نکنم چرا که دریافتم مجموع این‌ها تشکیل دهنده همان فرهنگ و هویت ایرانی است.

از زیبایی‌ها می‌توانم بگویم اما از برتری خیر!

از او می‌پرسم از میان آداب و رسوم و فرهنگی که مربوط به سفره‌های ایرانی است کدامشان بیشتر از دیگری برایتان خاص است. می‌رود کتاب آشپز و آشپزخانه نوشته علی بلوک‌باشی را از کتابخانه‌اش می‌آورد و می‌خواند: «آشپزی در هر جامعه بنا بر ماهیت اقلیمی، فرهنگی، و نظام معیشتی مردم آن جامعه دربرگیرنده مجموعه‌ای از ظرافت‌های فنی و هنری است که با به کارگیری آن‌ها در فرآیند سازمان یافته‌ی مواد خوردنی در دسترس، آماده برای طبخ و تولید غذا می‌شود.»

سپس می‌گوید: «در حوزه مردم‌شناسی بحث فرهنگ، اقلیم و نظام معیشتی مردم بسیار تاثیر گذار بر نحوه سفره‌آرایی و تنوع آن است. ما در سفره‌های ایرانی تنوع بسیار بالایی را شاهد هستیم و به جرات می‌توانم بگویم فرهنگ غذایی کشور ما یک کیمیاگری است که می‌توانیم بی‌هیچ تعارفی بگوییم خیلی از ملل جهان از آن بی‌بهره هستند. اما تفاوت‌هایی که در درون خود دارد را نمی‌توانم بگویم کدام بر کدام ارجحیت دارد، کدام غذا خوشمزه‌تر یا کدام آداب و رسوم جالب‌تر است اما می‌توانم از زیبایی‌های آن بگویم. به طور مثال در گیلان سرسبز، ما با تنوع غذایی بیش از ۱۷۰ نوع خوراک مواجه هستیم. وقتی بر سر سفره، ماهی هست در کنار آن زیتون، باقالی، سیر ترشی، خیار، دلال و حتی میرزاقاسمی را هم می‌بینیم. این یک زیبایی شگفت‌انگیز است که در یک سفره دیگر در یک منطقه‌ی دیگر از ایرانمان به گونه‌ای دیگر دیده می‌شود. در بسیاری از مناطق حضور افراد بر سر سفره متفاوت است و در خیلی مراکز بانوان بر سر سفره نمی‌آیند. غذا را طبخ می‌کنند و سپس مهمان با مرد خانه غذا را میل می‌کند. در جایی دیگر می‌بینیم که کل اعضای خانواده بر سر سفره حضور می‌یابند. در ترکمن ظرف‌های قازان را می‌بینیم و در سیاه چادر بر سر سفره می‌نشینیم، در عشایر بختیاری سیخ‌های کباب سه شعبه را می‌بینیم. حتی در مورد نوشیدنی‌ها هم ما شاهد تنوع و زیبایی هستیم. به طور مثال ما دو نوع قهوه در ایران داریم. قهوه عربی و قهوه مردمان حاشیه کویر که به آن قهوه غم می‌گویند، و ترکیبات، نحوه پخت، کارکرد و حتی نحوه سرو و آداب و رسوم آن با هم از زمین تا آسمان تفاوت دارند اما چطور می‌شود بین این دو تفاوت و برتری قائل شد؟

ما با دنیایی متنوع از انواع کباب‌ها، آش‌ها، پلوها، خورشت‌ها و آبگوشت‌ها، ترشی و شیرینی، و آداب و رسوم مربوط به این‌ها مواجه هستیم که به نظر من تمام این‌ها زیباست و به خاطر تنوع و نوع پشتوانه فرهنگی و اصالتی که دارند بسیار دلنشین و باارزش هستند. بنابراین من نمی‌توانم بین آنها انتخاب کنم.

ایران سرزمین خورشت‌هاست

چند هفته پیش مسئولین از تلاش و برنامه‌ریزی برای گردآوری، تهیه و تنظیم «اطلس خوراک ایرانی» خبر دادند. از عبدالرحیم صاحب‌الفصول به عنوان کسی که روستا به روستا در کشور سفر کرده و از خوراک و سفره‌های ایرانی مستند تهیه کرده خواستند تا به سلیقه خود، یک غذا را به عنوان نماد و برند غذای ایرانی برای معرفی در جوامع بین‌المللی در حوزه گردشگری انتخاب کند و او پاسخ داد: «من فکر می‌کنم فسنجان از خاص‌ترین و کهن‌ترین غذاهای ایرانی است بنابراین من فسنجان را انتخاب می‌کنم چرا که هم باستانی است و هم یک ترکیب ویژه و منحصر به فرد از میوه‌ها و گوشت را در خود دارد و غذای بسیار خاصی است. توریست‌ها و به تعبیری فرنگی‌ها هم خیلی این غذا را دوست دارند.

قورمه‌سبزی هم غذای بسیار خوش عطر و بو، و با ترکیب عجیبی از سبزیجات، گوشت و حبوبات است؛ اما فکر می‌کنم فسنجان خیلی بیشتر مناسب معرفی بین‌المللی باشد.

ما کوفته را هم داریم که کاملا متعلق به خودمان است و شما در هر جای دنیا که کوفته ببینید ریشه‌ی ایرانی دارد؛ یا کباب هم همینطور. کباب کوبیده ریشه‌ی هندی دارد اما کباب شمشیری یا کباب ساطوری که به کباب بناب معروف است کاملا ایرانی و متعلق به ایران است. اما انتخاب من فسنجان است. دلیل انتخابم برای فسنجان مهم‌تر از دلایلی که ذکر کردم، خورشت بودن آن است چون ایران سرزمین خورشت‌هاست.

یلدا؛ آغاز فستیوال شب‌نشینی‌های زمستانه

صاحب‌الفصول درباره یلدا معتقد است: شب یلدا یکی از قشنگ‌ترین شب‌هایی است که ما ایرانی‌ها در طول سال شاهدش هستیم. علاوه بر نوروز و شب سال تحویل که زیبایی خاصی دارد، یلدا به عنوان بلندترین شب سال و شبی که از پاییز به زمستان گذر می‌کنیم بسیار خاص و زیباست. آداب و رسوم و همچنین خوراک این شب در مناطق مختلف کشور دارای اشتراکات و همچنین تفاوت‌های منحصر به فرد بسیاری است.

مثلا در مازندران و گیلان از کونوس (از گیل جنگلی) زیاد استفاده می‌کنند، در منطقه کرباسه پشمک‌هایی بسیار خاص و خوشمزه با شیره انگور تهیه می‌شود، در بعضی مناطق کدو تنبل را می‌پزند، شیرینی‌های مختلف درست می‌کنند، در مناطقی فسنجان، در شیراز کلم پلو، در قزوین انار پلو، در زنجان خاگینه خرما و در بعضی مناطق ترک‌نشین خشیل یلدا از مبحث نمادشناسی هم دارای جایگاه با اهمیتی است. مردم ایران در گذشته و در اقصی نقاط کشور کشاورز و دامپرور بودند و چون زمستان یک رکود و یک پایان پس از ماه‌ها تلاش و کار و برداشت محصول است به همین خاطر شب یلدا را جشن می‌گرفتند و منیز هنوز به آن وفادار یم و گرامی‌اش می‌داریم.

شب یلدا در واقع فتح‌الباب و آغازی بوده برای شروع فستیوال شب‌نشینی‌های زمستانی. تا آخر پاییز محصولات را برداشت کرده بودند و قرار بوده مادر زمین به خواب زمستانی برود. شب‌ها نیز طولانی‌تر از باقی فصول می‌شوند. بنابراین شب یلدا را جشن می‌گرفتند و خودشان را به آرامش و استراحت پس از ماه‌ها کار و تلاش دعوت می‌کردند. در زمستان شب‌نشینی‌ها بیشتر می‌شده و در مناطق مختلف شاهنامه، اشعار خیام، جنگ‌نامه و دیگر اشعار و داستان‌های کهن و اساطیری خوانده می‌شده است. پس از بازه زمانی یلدا تا آخر زمستان، با جشن نوروز به استقبال رویش زمین می‌رویم. در واقع یلدا جشن خواب زمین و نوروز جشن رویش مجدد زمین است و همه‌ی این آداب و رسوم و خوراک و جشن‌ها نشان از انس و هماهنگی و هم رزم و بزم بودن پیشینیان ما با طبیعت داشته که متاسفانه امروزه کمتر شاهد آن هستیم.

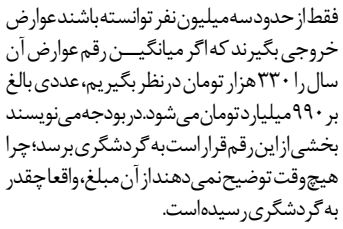
وجود بیش از ۲۵۰۰ نوع خوراک و بالغ بر ۱۰۰ نوع نوشیدنی و همچنین تنوع بی‌نظیر نان‌ها در کشور همانند یک گنج گرانبهاست که شما را فرا می‌خواند تا به این حوزه ورود و این پدیده بزرگ و شگفت‌انگیز را کشف کنید

سفره یلدا ترکیبی از غذاها، میوه‌ها، شیرینی‌ها و آجیل هستند که در هر منطقه جزئیات و ترکیبات آن متفاوت و خاص است چرا که این سفره‌ها متناسب با فرهنگ، آداب و رسوم و باورها، و از همه مهم‌تر مواد اولیه و درواقع آن دسته از محصولاتی که در آن جغرافیای خاص کشت و برداشت می‌شود؛ مهیا می‌شوند

خبر

رئیس انجمن صنفی دفاتر خدمات مسافرت هوایی و جهانگردی:

هیچ منطقی بر افزایش عوارض خروج از کشور حاکم نیست



رئیس انجمن صنفی دفاتر خدمات مسافرت هوایی و جهانگردی گفت: باید نرخ عوارض خروجی را برای سال ۱۴۰۰ کم می‌کردند. مگر امسال سفر خارجی انجام شد که روی عدد آن، حساب و کتاب کردند و بودجه سال بعد را تخمین زدند!؟

حرمت‌الله رفیعی که جزو معترضان سرسخت عوارض خروجی است، با اشاره به مبالغی که با این عنوان در لایحه بودجه سال ۱۴۰۰ پیشنهاد شده است، گفت: چند سال است نسبت به افزایش مبلغ عوارض خروج از کشور اعتراض می‌شود اما توجهی نمی‌کنند. توجیهی که برای افزایش نرخ عوارض آورده‌اند کمک به بودجه دولت بوده، اما این بودجه فیک است؛ چه بودجه‌ای است که به اسم گردشگری تمام می‌شود ولی ما اثری از آن در گردشگری نمی‌بینیم!؟ وی با طرح این سوال که در سال ۹۹ با توجه به شیوع کرونا و بسته شدن مرزها مگر چه تعداد سفر خارجی انجام شده که بودجه و مبلغ عوارض خروجی سال ۱۴۰۰ براساس آن تخمین زده‌اند؟ گفت: این کارها بیشتر از آن که اثر مثبت داشته باشد سبب تشویش اذهان عمومی می‌شود. عوارض خروج از کشور یک کار کارشناسی نشده بود و ما همیشه با اصل آن مخالف بوده‌ایم. رفیعی ادامه داد: طبق آخرین آمارها در سال ۹۸ حدود ۸ میلیون سفر خارجی انجام شد که نزدیک به چهار میلیون آن زیارتی بود، از بین این جمعیت هم حدود دو میلیون نفر برای اربعین به عراق رفتند و عوارض خروجی ندادند، شاید از ۸ میلیون سفر خروجی سال ۹۸ فقط از حدود سه میلیون نفر توانسته باشند عوارض خروجی بگیرند که اگر میانگین رقم عوارض آن سال را ۳۳۰ هزار تومان در نظر بگیریم، عددی بالغ بر ۹۹۰ میلیارد تومان می‌شود. در بودجه می‌نویسند بخشی از این رقم قرار است به گردشگری برسد؛ چرا هیچ‌وقت توضیح نمی‌دهند از آن مبلغ، واقعا چقدر به گردشگری رسیده است.

وی ادامه داد: زمانی می‌گفتند ارز ۴۲۰۰ تومانی می‌دهند، قرار بود به مسافر هم تعلق بگیرد، اما آن ارز نیمایی اصلا به گردشگری نرسید. امروز گزارش‌های مقامات قضایی را می‌بینیم، آن ارز انگار بیشتر قسمت دلال‌ها شده است. نه آن ارز ۴۲۰۰ تومانی و نه این عوارض خروج، هیچکدام در اختیار صنعت گردشگری نبوده و نیست.

رئیس هیات مدیره انجمن صنفی دفاتر خدمات مسافرت هوایی و جهانگردی گفت: برخی می‌گویند عوارض خروجی را گران می‌کنند که مردم کمتر به خارج از کشور سفر کنند. آیا سفر هشت میلیون نفر از بین ۸۵ میلیون نفر جمعیت این کشور، رقم زیادی است؟ آقایان تعداد گردشگران و مسافرت‌های خارجی کشورهای دیگر را نمی‌بینند؟ بسیاری از مردم با این قیمت بلیت هواپیما و ارز دیگر نمی‌توانند سفر خارجی بروند، چه لزومی دارد مانع دیگری بگذارند!؟ او افزود: چرا از زاویه دیگری به سفرهای خارجی نگاه نمی‌کنند. ما تبلیغات «ایران هراسی» نداریم، ایرانی‌هایی که به خارج از کشور می‌روند، دست کم ۱۰ درصدشان که می‌توانند روی ذهن مردم خارج از ایران اثر مثبت بگذارند. با این کار، واقعیت کشور و فرهنگ ایران تبلیغ می‌شود، آن هم بدون اینکه دولت هزینه کند. این معرفی به نفع ایران است. چرا آدرس و گزارش‌های غلط می‌دهند و این همه سخت می‌گیرند. فکر می‌کنند برای کسی که حداقل ۱۰ میلیون تومان خرج سفر خارجی می‌کند، پرداختن ۵۰۰ هزار تومان برای عوارض خروج، عددی می‌شود. چرا فکر نمی‌کنند آن‌هایی که ممکن است سفر خارجی زیاد بروند وارد کننده و یا تاجر باشند و رقم عوارض را روی محصولات وارداتی خود سرشکن کنند و کالا را در داخل کشور گران‌تر کنند. رفیعی اظهار کرد: تاوان این اقدامات غیر کارشناسی را فقط مردم می‌دهند. برخی هم از بهانه‌ها و توجیه‌های مختلف استفاده می‌کنند که مسئولان و مردم را متقاعد کنند، عوارض خروجی باید باشد و باید هر سال گران‌تر هم شود.