ایران در نگاه مجله گردشگری بلغاری

تصویری از فرهنگ غنی و مناظر شگفت‌انگیز سرزمین پارس

■ نشریه بین‌المللی گردشگری «بالکان ووی ایج» بلغارستان در شماره جدید خود، به معرفی فرهنگ غنی و مناظر شگفت‌انگیز ایران پرداخته است.

گروه گردشگری – میرا باجوا سردبیر و ناشر نشریه بین‌المللی گردشگری «بالکان ووی ایج» بلغارستان و از چهره‌های فرهنگی اروپای شرقی در بخشی از مطلبی که در این نشریه به چاپ رسیده است، نوشت: بسیاری از مردم درباره ایران نظر می‌دهند، بدون آنکه قدم به آن گذاشته باشند، اما صحبت کردن از ایران، بدون دیدن آن، مانند توصیف عظمت دریاست بر اساس یک نقاشی –شاید بتوانی خطوط ساحل را بازسازی کنی، اما نمک، عطر و آهنگ دریا را نخواهی شناخت. تهران، پایتخت ایران و آهنگ زندگی‌اش باید لمس شوند، باید تجربه شوند.

بسیاری از مردم ممکن است درباره ایران نظر بدهند، بدون آنکه پا به این کشور گذاشته باشند. این شبیه آن است که بخواهی دریا را از روی یک نقاشی توصیف کنی –ممکن است بتوانی رنگ، موج یا حتی بویش را حدس بزنی، اما نمی‌توانی صدای واقعی‌اش را بشنوی، تلاطمش را حس کنی یا طعم نمکش را بچشی.

تهران، پایتخت ایران، شهری پرجنب‌وجوش، ناآرام، خاکستری و در عین حال غرق در نور و ردّپای بشریت است. من ایران را حدود ۴ یا ۵ سال پیش دیدم و باید بگویم که تأثیراتم از آنجا بسیار قوی بود. وقتی برگشتم، تفاوت‌های زیادی دیدم، تغییرات آشکاری در مقایسه با گذشته.

برای اینکه پا به ایران بگذاری و ۴۸ ساعت آنجا بمانی –کشور را مستقیماً در چشم ببینی، تا آنچه را باز تاب می‌دهد درک کنی و پیش‌فرض‌هایت را بازنویسی کنی باید به تهران بزرگ بروی چونکه بیشتر از همه این اتفاق‌ها در تهران احساس می‌شود –یک کلان‌شهر در دامنه کوه البرز با ارتفاع ۵۶۱۰ متری.

در پایتخت ایران، رایحه چای مخلوط با بوی بنزین و زعفران است. مردم در ترافیک شلوغ و بی‌نظم با هم گفت‌وگو می‌کنند، به طرز نامنظمی حرکت می‌کنند، اغلب برخلاف جهت حرکت، پیاده‌روها پُر از دستفروش و رهگذران است. تهران –کلاسیک و بی‌نظم –نظم خاص خود را دارد و به طرز عجیبی متقارن است –هیچ چیز بیش از حد از قاب بیرون نمی‌زند. شهری است با هزاران تضاد. شهری با ریتم خاص خود.

اینجا سرزمینی از پارادوکس‌هاست، جایی که گذشته و حال در کنار هم قدم می‌زنند، جایی که زمان ایستاده است و در عین حال با سرعت برق‌آسا می‌گذرد. مردم با سرعت راه می‌روند، کمی با عجله، مهربان، کنجکاو و دوست‌داشتنی.

یکی از چیزهایی که مسافر را شگفت‌زده می‌کند، تفاوت زمانی با ایران است –یک ساعت و نیم. اما تفاوت بیشتر از آن است که تنها در اختلاف زمانی ۳۰ دقیقه‌ای نسبت به بلغارستان خلاصه شود. تفاوت در احساس زمان است –گویی کشور دارای منطقه زمانی مخصوص به خود است –زمان ایرانی. برای مثال، پروازها به وقت ایران انجام می‌شوند، اما تقریباً همیشه با تأخیر و نوسان زیاد.

از مکان‌های برجسته تهران، پله‌های باشکوه کاخ گلستان هستند. شاید باشکوه‌ترین بخش این مجموعه، مجموعه کاخ‌هایی باشد که امروزه به موزه‌های شگفت‌انگیزی تبدیل شده‌اند. کاخ گلستان در قرن نوزدهم ساخته شد و از آن زمان شاهدی بر شکوه شاهنشاهی ایران است. در این مجموعه، می‌توان مجموعه‌ای از ظروف اروپایی –چینی‌های فرانسه و آلمان، گلدان‌های عظیم، مجسمه‌ها، تابلوهای نقاشی، آلات موسیقی، فرش‌ها، مبلمان اروپایی و ایرانی را دید.

ناصرالدین شاه، که عاشق شطرنج بود، زمانی که نخستین دوربین عکاسی را وارد ایران کرد، دستور داد از او در لباس رسمی، همراه با شمشیر و کلاه‌خود، عکس گرفته شود. یکی از این عکس‌ها، که در اواسط قرن نوزدهم گرفته شده، هنوز در موزه موجود است.

آشپزخانه همچون کیهان

آشپزی ایرانی هنری است که در مرزها حرکت می‌کند –میان طعم ترش و شیرین، میان آتش و آب، میان سادگی و شکوه. همان‌طور که در شعر فارسی تصاویر استعاری شکل می‌گیرند، غذاهای ایرانی نیز با عطر و رنگ سخن می‌گویند. در پایه‌ی همه چیز، برنج است –اما برنجی پخته‌شده به‌سبکی ویژه: با بخار و آب کم، به گونه‌ای که هر دانه آن جدا باشد و معطر. بالاترین افتخار یک آشپز ایرانی، پخت «چلو» است –برنج خالص با کمی روغن، که معمولاً با خورش یا گوشت همراه می‌شود. تاج سر سفره‌ی ایرانی، «ته‌دیگ» است –لایه‌ی برشته‌شده‌ی کف دیگ که همه بر سر آن رقابت دارند.

در طی سه هزار سال، تمدن پارسی هنر آشپزی‌اش را با ترکیب‌های جسورانه توسعه داده –مثلاً گوشت با آلو، زرشک، گردو، انار یا حتی سس‌های ترش با عسل و دارچین.

خورش‌های افسانه‌ای مثل «فسنجان» –خورشی با رب انار و گردو، گاهی با مرغ یا گوشت، گاهی هم با قلقلی‌های کوچک و دانه‌های انار درخشان، سفره‌ای رؤیایی می‌سازند.

خوراک‌های سبزی‌محور مانند «قرمه‌سبزی» –ترکیبی از سبزی‌جات سرخ‌شده، لوبیا، گوشت و لیمو عمانی –طعمی غلیظ، گاهی تلخ، گاهی تند و متفاوت در هر منطقه دارد.

"آلو پلو" –برنجی با آلو بخارا و گوشت گوساله یا بره، با طعمی ترش‌وشیرین و رنگی از شرقی‌ترین بخش خیال –از جمله غذاهایی است که ایرانی‌ها آن را در میهمانی‌ها به‌عنوان غذای اصلی سرو می‌کنند. مانند

بسیاری از غذاهای ایرانی، ترکیب طعم‌ها در این غذا، توازن میان ملایمت و ادویه، میان گرما و لطافت را نشان می‌دهد.

در دل هر سفره ایرانی، کبابی معطر جای دارد –که با برنجی خوش‌عطر و کره‌مال‌شده همراه است، در کنار گوجه‌فرنگی و فلفل‌های کباب‌شده. کباب کوبیده، محبوب‌ترین و کلاسیک‌ترین آن‌ها، ترکیبی از گوشت چرخ‌کرده گاو یا گوسفند است که با پیاز و ادویه ترکیب شده، سپس به سیخ کشیده و روی زغال پخته می‌شود.

آش رشته: یک غذای کامل و سنتی

غذایی غنی و اصیل به‌نام "آش رشته" نیز در میان سوپ‌های ایرانی جایگاهی ویژه دارد –غلیظ، مقوی، و سرشار از حبوبات: نخود، عدس، لوبیا، به همراه رشته مخصوص، اسفناج، تره، نعنا و کشک.

در آیین سنتی خوردن این آش، ابتدا آب یا عصاره آن در کاسه ریخته می‌شود و با نان داغ خورده می‌شود. خود نان نیز بخش مهمی از فرهنگ غذایی ایرانی است –مخصوصاً "نان لواش"، نانی نازک و ترد که با دستان کشیده و روی دیواره تنور سنتی پخته می‌شود.

"سنگک" –نانی ضخیم‌تر، با دانه‌های کنجد یا سیاه‌دانه، که روی سنگ‌های داغ پخته می‌شود، نیز از نان‌های محبوب است.

نوشیدنی سنتی ایران: شربت سکنجبین

شربت سکنجبین –معجونی از سرکه، عسل و عرق نعنا –از نوشیدنی‌های باستانی ایران است که اغلب با خیار یا یخ سرو می‌شود. خنکی آن، جان را در تابستان ایران تازه می‌کند.

سرکه‌های سنتی و انگور تیره، سیاه و پر از رایحه مانند شربت انگور سیاه یا "نوشابه سنتی" ایران، به شکل خاصی در شیشه‌هایی ریخته می‌شود که مانند کهربا درخشان‌اند.

طعم‌های شمالی؛ طعم‌های مرطوب و جنگلی

از دریچه‌ی دید گیاه‌شناس آلمانی ویلهلم گیلدت که در قرن نوزدهم به شمال ایران سفر کرد (ناحیه‌ی رشت و رامسر تا سواحل دریای خزر)، شمال ایران، به‌ویژه استان گیلان و مازندران، پدیده‌ای منحصر به فرد در آشپزی ایرانی به‌شمار می‌رود. اینجا همه‌چیز متفاوت است –طبیعتی مرطوب، جنگل‌های انبوه، کوه‌هایی پر از مه، و غذایی که بوی خاک و دود اجاق هیزمی می‌دهد.

در میان محبوب‌ترین غذاهای شمالی، "میرزاقاسمی" جایگاه ویژه دارد –خوراکی دودی‌شده از بادمجان کبابی، سیر تازه، گوجه‌فرنگی و تخم‌مرغ. در رستوران‌های محلی، این غذا با نان تازه یا برنج شمالی سرو می‌شود و طعم آن، بین تلخی ملایم بادمجان و شیرینی گوجه و سیر تند، تعادلی جادویی دارد.

این شمال ایران است –سرزمینی که طعم خاک، باران، دود و جنگل را در خود جمع کرده و همه را به شکل غذاهای متنوعی عرضه می‌کند که با جان انسان حرف می‌زنند.

خوراکی سنتی و پرطرفدار از ترکیب بادمجان کبابی، کشک، سیر سرخ‌شده، نعناع داغ و پیاز، گاه همراه با گردو یا نعناع تازه، که با نان سرو می‌شود. هر قاشق آن مانند قطره‌ای از خورشید است –پرنور، گرم و غنی از عطرها.

کاشان به خاطر نوشیدنی‌های سنتی‌اش شهرت دارد –یکی از آن‌ها «شربت گلاب» یا نوشیدنی سنتی از ترکیب سیب یا ریواس، نعناع تازه، عرقیجات سنتی، عسل یا شکر، و گاه زعفران، است. این نوشیدنی در تابستان با یخ و لیمو ترش تازه سرو می‌شود و یکی از خنک‌ترین، خوش‌رنگ‌ترین و شاداب‌کننده‌ترین نوشیدنی‌های ایرانی است. گاهی از شیره خرما، آب سیب، یا عرق بیدمشک برای شیرین‌کردن آن استفاده می‌شود و عطر رز و نعناع تازه، این نوشیدنی را به یکی از خاطره‌انگیزترین طعم‌ها بدل می‌سازد.

جهان فرش‌های ایرانی

هیچ روایتی از ایران کامل نیست، مگر اینکه به دنیای فرش‌های ایرانی پرداخته شود –جهانی از بافت، نقش، رنگ، تار و پود که در آن تاریخ و فرهنگ در هم تنیده شده‌اند. فرش ایرانی فقط یک شیء نیست، بلکه یک زبان است –زبان رنگ‌ها، خاطرات و ریشه‌ها. هر فرش، مانند کتابی است از نسلی به نسل دیگر. در بافت آن‌ها نه‌تنها پشم و رنگ بلکه اسطوره، ایمان و زندگی جاری است.

موزه فرش تهران یکی از غنی‌ترین کلکسیون‌های فرش جهان را در خود جای داده –با فرش‌هایی از مناطق گوناگون ایران: از تبریز و کاشان تا کرمان و خراسان، هرکدام با سبک و روایت خاص خود. برخی از فرش‌ها به قرن ۱۶ و ۱۷ بازمی‌گردند –آثاری شگفت‌انگیز که هنوز رنگ و روح خود را حفظ کرده‌اند.

فرش ایرانی حامل فرهنگ ایرانی است، حافظ حافظه‌ی قومی، و پیوندی میان نسل‌ها. نقوش آن –بته‌جقه، شمسه، ترنج، شکارگاه، و گل‌های شاه‌عباسی –نه‌فقط زیبایی، که باور و اسطوره را نیز منتقل می‌کنند. نقشه هر فرش، رمزی است از اسطوره‌ها، عشق، شجاعت یا هماهنگی کیهانی. در مرکز بسیاری از فرش‌های ایرانی، نقش "مدالیون مرکزی" قرار دارد –نمادی از هماهنگی، کمال، و تعادل میان زمین و آسمان.

رستوران آیینه (Ameriha) در خانه‌ی تاریخی امیری‌ها در کاشان قرار دارد –جایی که در آن غذا، معماری و باغ ایرانی در یک قاب چشم‌نواز به هم می‌پیوندند. غذاها در ظروف سنتی، با آب‌میوه‌های طبیعی و سالادهای رنگارنگ سرو می‌شود. نمایی از هنر زندگی ایرانی.

جزیره کیش در خلیج فارس

گاهی انسان ناگهان با چیزی روبه‌رو می‌شود که نه‌فقط تعجب‌برانگیز، بلکه یک کشف واقعی است –درست همانند آنچه ممکن است در ایران برای مسافری اتفاق بیفتد. جزیره ایرانی کیش در خلیج فارس یکی از همان مکان‌هایی است که واقعاً انتظارش را ندارید.

درست است که جزیره بخشی از جمهوری اسلامی ایران است، اما جوّ عمومی آن بسیار متفاوت است. اگر یک گردشگر اروپایی در شهرهای دیگر ایران برخی محدودیت‌های خاص اجتماعی و مذهبی را می‌بیند اینجا حس آزادی بسیار بیشتری دارید. همان لحظه‌ای که پا به جزیره می‌گذارید، این تفاوت به چشم می‌آید –هوای دریایی، آفتاب فراوان، صدای موسیقی، و لبخند مردمی که به‌نظر می‌رسد روزمرگی را کنار گذاشته‌اند.

تا همین چند سال پیش، سواحل این جزیره شنی نبودند. امروزه اما، پوشیده از ماسه‌های سفید شده‌اند –جایی برای آفتاب‌گرفتن، بازی، یا لذت بردن از نوشیدنی در فضای آزاد. در اینجا می‌توانید گروهی از جوانان را ببینید که موسیقی پخش می‌کنند، مجسمه‌های شنی می‌سازند، یا در کافه‌های ساحلی، کوکتل‌های بدون الکل می‌نوشند. کیش، یکی از معدود نقاطی در ایران است که در آن، زندگی شبانه –ولو محدود –وجود دارد.

"ساحل بانوان" –به‌شدت حفاظت‌شده و با تدابیر امنیتی بالا –تنها برای زنان اختصاص یافته است. در این ساحل، زنان می‌توانند بدون حجاب شنا کنند یا آفتاب بگیرند. ورود گوشی هوشمند و دوربین ممنوع است. نجات‌غریق‌ها هم زن هستند. همه‌چیز در این ساحل طوری برنامه‌ریزی شده که حس آزادی، امنیت و خلوت خصوصی به زنان داده شود. فضایی سرشار از نور، شن، دریا، آرامش، و زنانه‌بودن.

در کیش، می‌توان موسیقی زنده را فراوان شنید، زنان را با لباس‌های رنگارنگ دید و حتی شاهد نوعی فستیوال‌های خیابانی بود.

از تله‌کابین جزیره کیش، می‌توان سراسر خط ساحلی، افق خلیج فارس، و حتی کشورهایی چون قطر و دبی را از دور مشاهده کرد. دیدن خط ساحلی ایران از آن ارتفاع، یادآور خطوط آبی و نقره‌ای نقشه‌هایی است که در ذهن‌مان از دریای جنوب داریم. کیش حدود ۱۹ کیلومتر از خاک اصلی ایران فاصله دارد و با قایق یا هواپیما به راحتی قابل دسترسی است.

جزیره دارای وضعیت اقتصادی ویژه است –منطقه آزاد تجاری با قوانین گمرکی خاص. این بدان معناست که کالاها در اینجا ارزان‌ترند و فروشگاه‌ها پر از اجناس وارداتی هستند. در زمان شاه، این جزیره قرار بود به "سنگاپور ایران" بدل شود. هتل‌ها و مراکز خرید در حال توسعه بودند، و گردشگران خارجی –به‌ویژه اروپایی‌ها –برای آفتاب گرفتن به این جا می‌آمدند.

امروزه کیش هنوز هم به همان هدف وفادار مانده است. مسافران ایرانی برای تفریح، خرید یا ماه‌عسل به این جا می‌آیند. برخی خانواده‌ها خانه یا ویلا اجاره می‌کنند، برخی هم برای اقامت کوتاه در هتل‌های لوکس. از جاذبه‌های خاص این جزیره، کشتی یونانی است –یک کشتی باربری بریتانیایی که در سال ۱۹۶۶ به دلایل نامعلومی به گل نشست. این کشتی اکنون زنگ‌زده، ولی همچنان سرپا ایستاده و یکی از نقاط دیدنی پرطرفدار است.

اما شاید عجیب‌ترین بخش جزیره در زیر زمین باشد: کاریز کیش –قناتی باستانی که قدمت آن به ۲۵۰۰ سال پیش بازمی‌گردد –امروز به یک جاذبه توریستی بدل شده است. این قنات، که زمانی آب شیرین جزیره را تأمین می‌کرد، اکنون به‌صورت یک راهروی زیرزمینی بازسازی شده، پر از نورپردازی هنری، گالری عکس، فروشگاه صنایع‌دستی، و مسیر پیاده‌روی خنک و آرام.

در زمان زمستان، وقتی بقیه نقاط ایران زیر برف‌اند، کیش با هوای گرم و دل‌پذیرش، بهشتی دل‌انگیز است و در پایان، باید گفت که اگر ایران را کشوری با چهره‌های گوناگون بدانیم –سنتی، مذهبی، ادبی، کویری، کوهستانی، یا شهری –کیش علاوه بر شهرهای بزرگ و مدرن و توامان سنتی ایران نماد چهره‌ی تفریحی، باز، مدرن و ساحلی این کشور است. گویی در دل خلیج فارس، ایران لبخند می‌زند.

وزارت راه و شهرسازی
سازمان بنادر و دریانوردی
اداره کل بنادر و دریانوردی استان هرمزگان
P.M.O
((آگهی مناقصه عمومی یک مرحله‌ای)) شماره: ۱۳/فنی/۱۴۰۴

موضوع مناقصه : خرید ، حمل و تحویل قطعات یدکی سیستم رانش شناورهای جستجو و نجات

مهلت و نحوه دریافت اسناد :
متقاضیان شرکت در مناقصه می توانند از تاریخ ۱۴۰۴/۰۵/۰۸ تا پایان وقت اداری مورخ ۱۴۰۴/۰۵/۱۹ ساعت ۱۴:۰۰ با مراجعه به سایت www.setadiran.ir نسبت به دریافت(خرید)رایگان اسناد اقدام نمایند.
* ضمناً دریافت آگهی از سایتهای – www.shahidrajaeeport.pmo.ir iets.mporg.ir نیز امکان پذیر و رایگان می باشد.
– مهلت و محل تسلیم پاکات و بارگذاری اسناد:
متقاضیان باید پیشنهادات خود را تا ساعت ۱۴:۰۰ مورخ ۱۴۰۴/۰۶/۱۶ در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد ایران) به آدرس www.setadiran.ir بارگذاری نمایند.
تبصره۱: متقاضیان مکلفند علاوه بر بارگذاری اسناد خود در سایت مذکور نسبت به تحویل فیزیکی صرفاً پاکت الف محتوی ضمانتنامه شرکت در مناقصه حداکثر تا مورخ ۱۴۰۴/۰۶/۱۷ ساعت ۱۲:۰۰ به دبیرخانه مرکزی اداره کل بنادر و دریانوردی استان هرمزگان –مجتمع بندری شهیدرجایی –ساختمان مرکزی –طبقه همکف اقدام نمایند.
تبصره۲ :کلیه مراحل برگزاری از دریافت اسناد مناقصه تا ارائه پیشنهاد مناقصه گران و گشایش پاکت الکترونیکی از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد ایران) آدرس www.setadiran.ir انجام خواهد شد و لازم است مناقصه گران در صورت عدم عضویت قبلی ، مراحل ثبت نام در سایت مذکور و دریافت گواهی امضای الکترونیکی را جهت شرکت در مناقصه محقق سازند بدیهی است در صورت عدم انجام فرایند در سامانه مذکور پیشنهاد ارائه شده به صورت فیزیکی مورد قبول واقع نمی گردد.
– تضمین شرکت در مناقصه : مناقصه گران می بایست ضمانتنامه بانکی بدون قید و شرط و قابل تمدید به دفعات یا اصل فیش واریز وجه به حساب شماره ۴۱۰۱۰۶۴۵۷۱۲۱۴۸۵۳ بنام تنخواه گردان پرداخت بندر شهید رجایی نزد بانک مرکزی به مبلغ ۴۹٫۷۰۴٫۸۸۰٫۰۰۰ (چهل و نه میلیارد و هفتصد و چهار میلیون و هشتصد و هشتاد هزار) ریال ارائه نمایند .
– شماره اقتصادی کارفرما: ۷۹۸۶-۱۹۵۷-۴۱۱۳
– شناسه ملی : ۱۴۰۰۱۸۰۶۱۴
– شماره شبا : IR ۹۲۰۱۰۰۰۰۴۱۰۱۰۶۴۵۷۱۲۱۴۸۵۳
– آدرس دستگاه مناقصه گذار : بندرعباس – مجتمع بندری شهید رجایی – اداره کل بنادر و دریانوردی استان هرمزگان – واحد مهندسی و عمران – اداره پیمان و رسیدگی و مدیریت پروژه – تلفن : ۰۷۶۳۲۱۲۳۶۲۸
– برآورد اولیه مناقصه : ۱٫۶۳۰٫۲۴۴٫۰۰۰٫۰۰۰ (یک هزار و ششصد و سی میلیارد و دویست و چهل و چهار میلیون) ریال
– مدت اجرای کار : ۹ ماه
– شرایط اختصاصی :
۱– کسب حداقل ۶۰ امتیاز ارزیابی کیفی طبق معیارهای ارزیابی کیفی
۲– داشتن تجربه مرتبط براساس استعلام ارزیابی کیفی
– زمان و محل بازگشایی پیشنهادات:
مورخ ۱۴۰۴/۰۶/۱۸ ساعت ۰۹:۰۰ صبح مجتمع بندری شهیدرجایی – سالن مناقصات (سالن جلسات مهندسی و عمران)
تبصره : دریافت اسناد ، مراحل ثبت نام و بارگذاری کلیه اسناد و مدارک می بایست از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) انجام پذیرد .
– اسناد باید با کیفیت بالا و خوانا (۴۰۰ یا ۳۰۰ dpi) اسکن و بارگذاری گردد . در صورت ناخوانا بودن ، به اسناد مذکور ترتیب اثر داده نخواهد شد .
شناسه ۱۹۷۲۷۰۴
اداره ارتباطات و اطلاع رسانی بنادر و دریانوردی هرمزگان

مسیر پروازی
کیش – دبی – کیش

روابط عمومی و امور بین الملل
شرکت هواپیمایی کیش
هواپیمایی کیش
KISH AIR

اقتصاد کیش روزنامه

با ما
از آخرین اخبار
و رویدادهای کیش
و مناطق آزاد با خبر شوید
eghtesadkishnews.ir

تحریر های
تحویل در محل
ویژه ادارات
نوشت افزار هانی
شعبه ۱ : نوبنیاد ، مرکز خرید آرین
شعبه ۲ : صدف ، مرکز خرید بساک
Hany_Tahrir 0902 299 2099