

طلوع روزنامه فرهنگی / سیاسی / اجتماعی / ورزشی	صاحب امتیاز، مدیر مسئول و سردبیر: محمدمهدی جعفری زاده
شماره استاندارد بین المللی روزنامه طلوع (شاپا) : ۸۰۰۲–۵۸۷۳ ISSN: 5873 - 8002	عضو شرکت تعاونی مطبوعات کشور
شیراز: خیابان انقلاب (نادر) / نیش پارک انقلاب / مجتمع رز / طبقه اول	تلفن:۰۷۱-۳۲۳۴۴۷۷۲
کازرون: خ قدمگاه / پایین تر از تقاطع امیر کبیر	۴۲۲۲۹۲۴۶-۰۷۱
آدرس صفحه اینستاگرام: https://instagram.com/tolounews	پست الکترونیک: toloudaily@gmail.com
آدرس صفحه اینستاگرام: https://instagram.com/tolounews	آدرس سایت: www.tolounews.com
مρανنامه اخلاقی: tolounews.com/Regulations.aspx	چاپخانه: خلیج فارس
یکشنبه ۱۵ شهریور ۱۴۰۵ شماره ۴۵۷۲	



مهر

به زودی با لیبازی و بی‌منطقی‌ات، دوست یا همسرت را کلافه می‌کنی. بهتر است کمی با خود خلوت کنی و در رفتارت تجدید نظر کنی چون در نهایت خودت متضرر خواهی شد.

آبان

عشق با خود طوفانی دارد که از آن نمی‌توان گریخت. ممکن است این طوفان در ابتدا با انتهای آن باشد اما به هر حال بدون طوفان نخواهد بود.

آذر

این پرخاشگری و هیجان ظاهری است. در اعماق او احساس عاطفی رقیق و نابی وجود دارد که باید آن را کشف کرد. هرگز نمی‌توان براساس ظاهر آدم‌ها قضاوت کرد.

دی

چاره‌ای نیست. وقتی واقعیتی را نمی‌توانی عوض کنی، باید با آن کنار بیایی. به جای اینکه اعصاب خودت را فرسوده کنی سعی کن با نگاهی متفاوت به اطرافانت بنگری.

بهمن

به هر کسی اعتماد نکن. بعضی مواقع صداقت و یکرنگی تو به دیگران این اجازه را می‌دهد که از رفتارت سوءاستفاده کنند.

اسفند

احساس عاطفی تازه پیدا می‌کنی که تا حدودی ناشناخته است. باید مثل جسم باید قدر او را بدانی و دوباره آنها را به جوی باز گردانی تا امید تازه‌ای در زندگی پیدا کنی.

فروردین

مسائل کوچک را دست کم نگیر چون ممکن است همین مسائل کوچک، گره بزرگی در زندگیت ایجاد کند.

اردیبهشت

اختلافی با دوست یا همسرت پیش آمده است که زندگی عاطفیات را تلخ می‌کند. ریشه‌های این اختلاف را باید پیدا کرد و آن را برطرف نمود. به دیگران کمک کن تا در شرایط مشابه آنها نیز تو را یاری کنند.

خرداد

به شکل و ظاهر آدم‌ها نمی‌توان قضاوت کرد. باید در همه حال پشت این ظواهر را درون آدم‌ها را در نظر داشت زیرا دیگران کمک کن تا در شرایط مشابه آنها نیز تو را یاری کنند.

تیر

وقتی کسی تو را دوست دارد و خالصانه این دوستی را در عمل ثابت کرده است، نباید نسبت به او بی‌تفاوت بود یا دست به کارهایی زد که او را نسبت به خود دلسرد و مأیوس ساخت.

مرداد

نباید رقیب خود را دست کم گرفت. مشکلات ساده و عادی را نباید دست کم گرفت چون در آینده همین مشکلات کوچک به بحران و اختلافات بزرگ ختم می‌شود.

شهریور

کسی هست که تو را دقیق می‌شناسد و همیشه در سختی‌ها در کنار تو بوده است اما تویی‌اعتنا از کنارش می‌گذری. باید قدر او را بدانی و دوباره آنها را به جوی باز گردانی تا امید تازه‌ای در زندگی پیدا کنی.

طلوع روزنامه فرهنگی / سیاسی / اجتماعی / ورزشی

شماره استاندارد بین المللی روزنامه طلوع (شاپا) : ۸۰۰۲–۵۸۷۳ ISSN: 5873 - 8002	عضو شرکت تعاونی مطبوعات کشور
شیراز: خیابان انقلاب (نادر) / نیش پارک انقلاب / مجتمع رز / طبقه اول	تلفن:۰۷۱-۳۲۳۴۴۷۷۲
کازرون: خ قدمگاه / پایین تر از تقاطع امیر کبیر	۴۲۲۲۹۲۴۶-۰۷۱
آدرس صفحه اینستاگرام: https://instagram.com/tolounews	پست الکترونیک: toloudaily@gmail.com
آدرس صفحه اینستاگرام: https://instagram.com/tolounews	آدرس سایت: www.tolounews.com
مρανنامه اخلاقی: tolounews.com/Regulations.aspx	چاپخانه: خلیج فارس

سرپرست پایگاه میراث جهانی تخت‌جمشید مطرح کرد؛

هشدار درباره توسعه مرودشت در حریم درجه ۲ تخت‌جمشید



منطقه، برای همگان تکلیف شده است.

وی در ادامه درباره حریم درجه یک تخت‌جمشید گفت: این محدوده حدود ۶ هزار هکتار وسعت دارد و شهر تاریخی پارسه، شهر تاریخی استخر و بقایای مرتبط با این دو شهر را دربرمی‌گیرد. ضوابط این حریم بر حفظ وضع موجود و جلوگیری از تخریب عرصه و اعیان این دو شهر تاریخی استوار است.

جعفری افزود: حریم درجه ۲ تخت‌جمشید نیز حدود ۱۷ هزار هکتار وسعت دارد و علاوه بر محدوده دو شهر تاریخی، ۱۱۰ اثر تاریخی مهم دیگر دشت مرودشت را که به ثبت ملی رسیده‌اند، دربرمی‌گیرد. وی درباره حریم درجه ۳ نیز گفت: این محدوده بخشی از دامنه‌ها و کوهستان‌های منطقه را شامل می‌شود و ضوابط آن عمدتاً رویکردی پیشگیرانه دارد و بر جلوگیری از تهدیدهای ناشی از فعالیت صنایع آلاینده بزرگ متمرکز است.

هدف از تعیین حریم‌ها؛ مدیریت توسعه منطقه

سرپرست پایگاه میراث جهانی تخت‌جمشید هدف از تعیین این محدوده‌ها را هدفمند کردن برنامه‌های توسعه‌ای و عمرانی منطقه عنوان کرد و افزود: با وجود تدابیر و ضوابط پیش‌بینی‌شده، همچنان برخی دستگاه‌ها به دنبال توسعه شهر مرودشت در حریم درجه ۲ تخت‌جمشید هستند.جعفری با اشاره به برخی ناهماهنگی‌ها و اهداف منفعت‌طلبانه در سال‌های گذشته که به گفته وی زمینه‌ساز نابسامانی‌هایی در محور منتهی به تخت‌جمشید و محدوده روستای مهدیه شده است، گفت: آنچه با موافقت دستگاه‌های ذی‌ربط دنبال شد، ایجاد یک پهنه گردشگری و به وسعت ۳۷ هکتار با هدف ساماندهی این مسیر و ارتقای ظرفیت گردشگری منطقه بود.

وی تأکید کرد: ایجاد این پهنه گردشگری نباید به معنای ورود محدوده شهر مرودشت به حریم درجه ۲ تخت‌جمشید تلقی شود و شورای راهبردی پایگاه‌های میراث جهانی پارسه – پاسارگاد همچنان با هر گونه گسترش شهر مرودشت در این حریم مخالف است.

تأکید بر ساماندهی روستای مهدیه با طرح ویژه

سرپرست پایگاه میراث جهانی تخت‌جمشید ساماندهی روستا و محور مهدیه بر اساس طرح هادی ویژه روستایی را یکی از راهکارهای رفع چالش‌های موجود در این مسیر دانست و گفت: هر گونه تصمیم‌گیری درباره روستای مهدیه باید مشروط به تهیه طرح جامع گردشگری، لحاظ کردن دستورالعمل پیوست میراث فرهنگی و رعایت ضوابط حریم درجه ۲ تخت‌جمشید باشد.

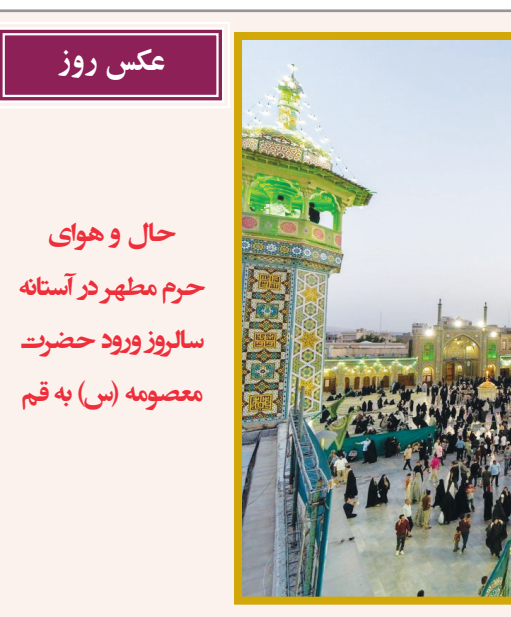
جعفری در پایان گفت: در صورت ادامه بی‌توجهی وزارت راه و شهرسازی و استانداری فارس به مخالفت‌های میراث فرهنگی در این زمینه، موضوع از طریق مکاتبه با دبیرکل کمیسیون ملی یونسکو در ایران پیگیری خواهد شد.

مدیرکل پایگاه‌های میراث ملی و جهانی مطرح کرد؛

تعیین کاربری جدید برای عمارت‌های باغ جهانی ارم پس از مرمت



وی افزود: هدف این است که عمارت‌های باغ ارم پس از مرمت، علاوه بر برخورداری از حفاظت اصولی، متناسب با جایگاه این مجموعه به‌عنوان یک باغ جهانی بتوانند نقش بیشتری در ارائه خدمات به علاقه‌مندان و گردشگران ایفا کنند و ظرفیت فضاهای احیاشده نیز مورد استفاده قرار گیرد.



عکس روز

حال و هوای

حرم مطهر در آستانه

سالروز ورود حضرت

معصومه (س) به قم

مدیرکل ثبت آثار ملی و جهانی وزارت میراث‌فرهنگی، گردشگری و

صنایع‌دستی از ثبت «ثان سنگک» در فهرست میراث ناملموس کشور خبر داد و گفت: این نان به‌عنوان یکی از اصیل‌ترین و مردمی‌ترین جلوه‌های فرهنگ غذایی ایران، پس از طی مراحل کارشناسی در شورای ملی ثبت آثار ناملموس به ثبت رسید. به گزارش ایرنا از میراث آریاء، علیرضا ایزدی، با اشاره به ثبت ملی «نان سنگک» در شورای ملی ثبت آثار ناملموس، اظهار کرد: پرونده «نان سنگک» به‌عنوان یکی از اصیل‌ترین و مردمی‌ترین نان‌های سنتی ایران، پس از طی مراحل کارشناسی در شورای ثبت آثار ملی، در فهرست میراث ناملموس کشور به ثبت رسید.

او افزود: ثبت این عنصر فرهنگی، اقدامی در جهت صیانت از بخشی از حافظه تاریخی، فرهنگ زیست روزمره، دانش بومی و هویت غذایی ایرانیان است؛ میراثی که طی نسل‌ها در زندگی مردم حضور داشته و همچنان بخشی از فرهنگ عمومی جامعه ایرانی را شکل می‌دهد.

مدیرکل ثبت آثار ملی و جهانی وزارت میراث‌فرهنگی درباره مستندات تاریخی مربوط به پیشینه نان سنگک گفت: کهن‌ترین سند مکتوب شناخته‌شده‌ای که در آن به نان سنگک اشاره شده، فرهنگ لغات «برهان قاطع» تألیف خلف تبریزی در سال ۱۰۶۲ هجری قمری است که در آن ذیل واژه «سنگک» آمده است؛ نوعی از نان است که روی سنگ‌ریزه‌های گرم پزند.

ایزدی ادامه داد: افزون بر این سند مکتوب، مجموعه‌ای از روایت‌های شفاهی و اشارات تاریخی نیز درباره پیشینه این نان وجود دارد که قدمت آن را به دوره ساسانی و حتی پیش از اسلام نسبت می‌دهد. برخی منابع تاریخی نیز به ناآشنایی سپاهیان عرب هنگام ورود به مدائن با این نوع نان اشاره کرده‌اند که می‌تواند در بررسی تاریخی جایگاه و پیشینه این شیوه پخت مورد توجه قرار گیرد.

او تأکید کرد: در بررسی پرونده‌های میراث ناملموس، مجموعه‌ای از شواهد تاریخی، اسناد مکتوب، روایت‌های شفاهی، استمرار فرهنگی، دانش و مهارت‌های مرتبط و جایگاه عنصر در زندگی اجتماعی مردم مورد بررسی قرار می‌گیرد.

شواهد باستان‌شناختی از استمرار شیوه پخت سنگک

ایزدی در ادامه با اشاره به شواهد باستان‌شناختی مرتبط با شیوه پخت نان سنگک اظهار کرد: در یکی از قلعه‌های مخروبه در ورامین، بقایای یک نانوایی سنگکی شامل تنوری سالم و ریگ‌های ویژه پخت کشف شده است که می‌تواند به‌عنوان شاهدهی استمرار پخت در

او افزود: وجود چنین شواهدی در کنار اسناد تاریخی و روایت‌های شفاهی، تصویری چندلایه از پیشینه این میراث ارائه می‌کند و نشان می‌دهد که «سنگک» دانش و مهارتی است که در پیوند با ابزار، محیط، شیوه

ثبت «نان سنگک» به‌عنوان میراث

ناملموس ایران



پخت و فرهنگ مصرف، در طول زمان استمرار یافته است.

مدیرکل ثبت آثار ملی و جهانی وزارت میراث‌فرهنگی درباره روایت مشهور نقش شیخ بهایی در طراحی تنور سنگکی نیز گفت: در سال‌نمای کمیته نانوایان تهران که در سال ۱۳۲۶ خورشیدی منتشر شده، روایتی درباره درخواست شاه‌عباس صفوی از شیخ بهایی برای ارائه راهکاری به‌منظور تأمین نان لشکریان در سفرها نقل شده است که بر اساس آن، طراحی تنور سنگکی به شیخ بهایی نسبت داده شده است.

ایزدی ادامه داد: فارغ از میزان انطباق تاریخی این روایت با واقعیت، استمرار اصول کلی این شیوه پخت در نانوایی‌های سنگکی امروز، خود نشان‌دهنده جایگاه ویژه این سنت در فرهنگ غذایی ایرانیان است.

او همچنین به نوشته‌های شاطر داوود روغنی، نانوا و چهره شناخته‌شده ری، اشاره کرد و گفت: او در کتاب خود که در سال ۱۳۵۶ منتشر شده، نان سنگک را از منظر طعم، هضم و سلامت، «بهترین نان ایران و شاید دنیا» توصیف کرده است؛ تعبیری که نشان‌دهنده جایگاه این نان در فرهنگ و ذائقه عمومی ایرانیان است.

ثبت ملی؛ آغاز مسیر صیانت از یک میراث زنده

ایزدی ثبت ملی نان سنگک را نقطه آغاز فرآیندی گسترده‌تر برای حفاظت و انتقال این میراث به نسل‌های آینده دانست و تصریح کرد: مهم‌ترین کارکرد ثبت ملی، شناسایی، مستندسازی و صیانت از دانش و مهارت‌های سنتی مرتبط با این عنصر و فراهم کردن زمینه انتقال آن به نسل‌های آینده است.

او گفت: میراث ناملموس زمانی معنا پیدا می‌کند که در متن زندگی مردم زنده باشد. بنابراین، حفاظت از نان سنگک به حفظ شکل ظاهری آن محدود نمی‌شود، بلکه دانش و مهارت شاطر، شیوه آماده‌سازی خمیر، نحوه پخت، ابزار و تجهیزات سنتی و مجموعه سنت‌ها و آیین‌های مرتبط با آن نیز باید مورد توجه قرار گیرد. مدیرکل ثبت آثار ملی و جهانی وزارت میراث‌فرهنگی افزود: ثبت این میراث می‌تواند زمینه توجه بیشتر به نانوایی‌های سنتی، حمایت از استادکاران و حاملان این دانش و مهارت و همچنین تقویت فرآیند مستندسازی و احیای سنت‌های مرتبط با پخت سنگک را فراهم کند.

ایزدی با بیان اینکه نان در فرهنگ ایرانی فراتر از یک ماده غذایی است، اظهار کرد: نان در فرهنگ ایرانی با مفاهیمی همچون خانواده، معیشت، مهمان‌نوازی، آیین‌های اجتماعی و زندگی روزمره مردم پیوند خورده است و سنگک به دلیل شیوه تولید، ساختار سنتی پخت و استمرار حضور آن در سفره ایرانی، جایگاهی ویژه در این منظومه فرهنگی دارد. صیانت از چنین عناصری در حقیقت صیانت از سرمایه فرهنگی کشور است؛ زیرا بخش مهمی از هویت یک جامعه در عناصر به ظاهر ساده اما عمیقاً ریشه‌دار زندگی روزمره آن شکل می‌گیرد.