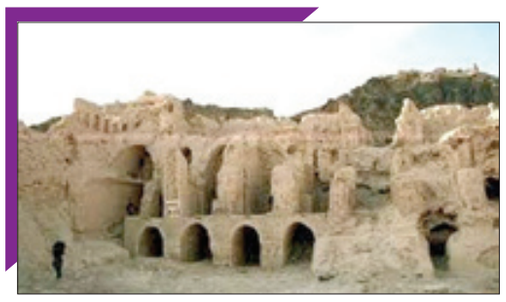


قلعه‌چهل‌دختران؛اثری باستانی در نیکشهر

گروه فرهنگ- در بالای دره سوخته و در کف عریض هامون، در جنوب غربی در نیکشهر، ویرانه ای از ساختمان مشهور به نام چهل دختران قرار دارد. این ساختمان دارای قلعه بلند و مناره ای است که بر روی دروازه ای در سمت شرق آن واقع شده است، ساختمان این مناره نشان می دهد که در هر یک از طرفین دروازه دو اتاق طاقدار وجود دارد، که شاید با مناره‌های سارو تار و چهل برج مرتبط بوده است، ساختمان قلعه چهل دختران بر روی سکویی که از سنگ های بزرگی تشکیل شده پابرجا مانده است. این سنگ ها با گل رس به هم متصل و ردیفی از روزنه ها در بالای سکو تعبیه شده است و این روزنه ها به بقای دیوارهای سنگی کمک کرده است.

غذاهای سنتی بلوچستان در راه ثبت ملی

مرادبیکی- داشته های سیستان و بلوچستان را نمی توان فقط در تمدن، جاذبه و طبیعت، تاریخ، قابلیت های معدنی، کشاورزی و آب و هوای منحصر به فرد و متفاوتش با دیگر نقاط کشور خلاصه کرد. این استان از لحاظ مردم شناسی و فرهنگ بومی به‌ویژه در بخش غذاهای محلی نیز حرف های زیادی برای گفتن دارد. از ویژگی غذاهای محلی در سیستان و بلوچستان تنوع آن از شمال استان تا جنوب است زیرا براساس منطقه زندگی، ساحل نشینان عمان یک غذایی دارند و مردمان سیستان غذایی دیگر تهیه می کنند.

استفاده از قطعات بزرگ گوشت

اما از طرفی با توجه به دامپروری در این استان و ذائقه گوشتی مردم این منطقه، ۹۰ درصد غذاهای محلی و به خصوص بخش جنوبی سیستان و بلوچستان از قطعات گوشتی بزرگ و گاه گوسفند و بز کامل استفاده می شود. بنابراین میزان استفاده از گوشت های تازه و لذیذ یکی از رسوم و شیوه های عادی زندگی مردم است به گونه ای که شاید در هیچ جا از گوشه و کنار کشور به این شیوه از گوشت، استفاده نشود. از طرفی خرما نیز از پرطرفدارترین محصولات کشاورزی در میان مردم است که به صورت وسیع در فرهنگ غذایی مردم جای دارد و در خانواده های اصیل همواره خرما را می توان سر سفره و همراه با غذا مشاهده کرد. نکته اصلی در تهیه غذاهای اصیل مردم بلوچستان این است که با وجود همجواری و نزدیکی سیستان و بلوچستان به کشورهایی مثل پاکستان و افغانستان و رفت و آمدهای زیاد با مردم هندوستان این امر تاثیر چندانی در شیوه پخت غذاها نداشته و شاید تنها تاثیر آن را در میزان ادویه های به کار رفته که باز هم ساخت دست خود بانوان این منطقه است می توان دید. اما آنچه مسلم است به دلیل سیر و سیاحت های انجام شده در بلوچستان همواره با توجه به ذائقه مسافران و گردشگران، برخی غذاهای محلی نیز انتخاب می شود و شیوه پخت و تهیه آن به شهرهای دیگر کشور انتقال می یابد.

تباهگ؛استانبولی بلوچی

یکی از ساکنان سواحل مکران می گوید: غذای تهیه شده از تباهگ یکی از غذاهای سنتی در بین مردم بلوچستان است که این شیوه نگهداری از گوشت، در گذشته ها به دلیل نبود برق توسط مردم این منطقه ابداع شد به گونه ای که تکه های بزرگ گوشت گوسفند و بز در مقابل نور مستقیم خورشید با پودر انار و نمک آویزان می شد و توری نیز برای جلوگیری از گرد و غبار بر روی آن قرار می گرفت. «نوتی زهی» می افزاید: بانوان بلوچ این غذا را در مواقع مختلف و به خصوص ماه های رمضان همواره به عنوان سحری برای اعضای خانواده با برنج آماده می کنند و به نوعی می توان به آن استانبولی بلوچی گفت. وی ادامه می دهد: با این که امکانات رفاهی از قبیل برق و یخچال وجود دارد اما نمی توان تصور حذف تباهگ را از سفره غذای خود داشت زیرا این غذا به عنوان یکی از مهم ترین غذاهای محلی بلوچستان در میان مردم جای خود و طرفداران زیادی دارد.یکی دیگر از ساکنان منطقه بلوچستان می گوید: به نظرم داشتن یک تنور در خانه بسیار با ارزش تر از هر فر و تجهیزات پخت کنونی است زیرا با توجه به داشتن آن می توان بسیاری از غذاهای خوشمزه را طبیعی تر و ویژه تر تهیه کرد.

استفاده از ادویه های سنتی

یکی از مردم بلوچستان درباره علاقه خود به غذاهای سنتی می افزاید: یکی از غذاهای مورد علاقه من و خانواده‌ام و همه کسانی که به مهمانی خانه ما می آیند تنور چه است که به دو صورت به سیخ کشیده و کبابی کامل گوسفند، درون تنور تهیه می شود. به گونه ای که در حالت به سیخ کشیده، تکه های بزرگ گوشت گوسفند و بز به چوب های نخل خرما کشیده و در کنار یک دیگ آب درون تنور گذاشته می شود تا به صورت آبدار کباب شود. در حالت کامل کبابی نیز، همه اجزای داخلی گوسفند خالی و با ادویه های مخصوص روی زغال کباب می شود. «ریگی» ادامه می دهد: همسرم برای تهیه این غذا همواره از ادویه هایی سنتی ساخته خود استفاده می کند که طعمی بی نظیر به این غذا می دهد و از همین رو مهمانانمان همواره پخت این غذا را طلب می کنند.وی می گوید: به واسطه داشتن شتر زیاد، از شیر و دوغ این حیوان محلی به جای شیر گاو استفاده می کنیم و غذای دوغ پا نیز یکی از اصلی ترین غذاهای ما در طول هفته است. در این غذای محلی و خوشمزه که به صورت خورشت تهیه می شود به جای آب از دوغ استفاده می شود که به آن طعم بسیار دلپذیر و خوشمزه ای می دهد به گونه ای که فرزندانم عاشق این غذا هستند.«شاهین» پسر بچه ای که ۱۲ سال دارد می گوید: به واسطه شغل پدرم سال های زیادی را در زاهدان و دیگر شهرهای بزرگ زندگی کرده ایم و در تمام این مدت، لذیذ ترین غذای من پیتزاهای متنوع و فست فود بود، اما از زمانی که به نیک شهر برگشته ایم و با غذاهای محلی این منطقه به خصوص « تنورچه» با ترشی «چتنی» یا همان ترشی انبه و همچنین «کنک» شیرینی مخصوصی که نوعی حلواست و از خرما، پسته، بادام و شیره خرما تهیه می شود آشنا شده ام دیگر تمایلی به خوردن همیشگی پیتزا ندارم و از آرزوهای من این است که مادرم طرز تهیه این غذا را یاد بگیرد و من و خواهر و برادرهایم حداقل ماهی یک بار آن را استفاده کنیم.

در مسیر ثبت ملی

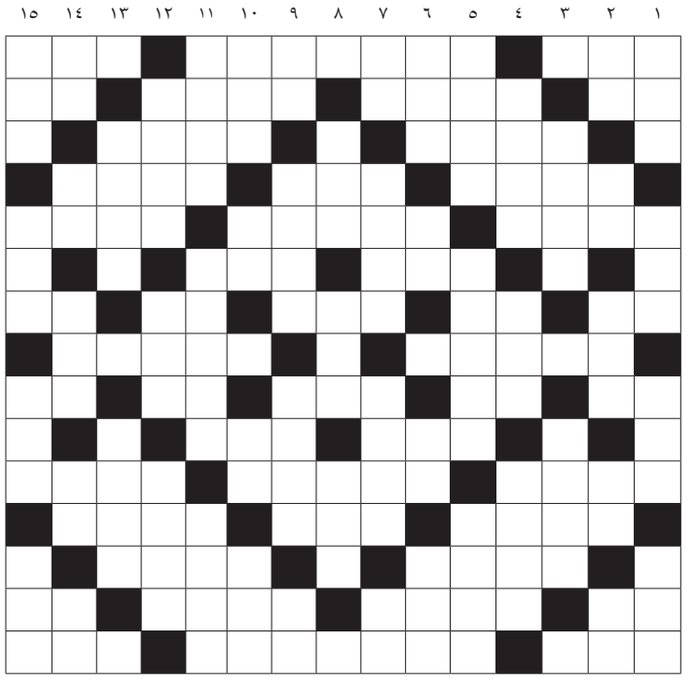
رئیس اداره میراث فرهنگی صنایع دستی و گردشگری نیکشهر در این باره می گوید: آنچه می تواند در سیستان و بلوچستان در کنار دیگر جاذبه هایش در کشور مطرح باشد، غذاهای بومی و سنتی این منطقه است که با ترکیبات خاص و ادویه های مخصوص، چه از لحاظ مزه و چه شکل ظاهری به عنوان جاذبه مطرح شده و در کشور نمود داشته است.«خیرالنساء امیری» می افزاید: یکی از ابتکارات بانوان نیکشهر و قصرقند استفاده و بهره مندی از سبزی شنبلیله به عنوان یک گیاه معطر اما تلخ، برای تهیه یک غذای خوشمزه با مرغ به نام انباگ است که این غذا در میان گردشگران و مسافران به همراه نان محلی جایگاه بسیار ویژه ای در وعده صبحانه و شام یافته و ذائقه های زیادی را به سمت خود متمایل کرده است به گونه ای که بسیاری از گردشگران نمی توانند باور کنند که با این سبزی بتوان این چنین غذای فوق العاده خوشمزه ای را تهیه کرد.وی ادامه می دهد: پیشینه تهیه تباهگ به عنوان گوشت خشک شده نیز به صدها سال قبل و زمان نبود امکانات باز می گردد که با فراهم شدن تجهیزات رفاهی نه تنها از میان مردم حذف نشده بلکه به یک قابلیت برای صادرات به کشورهای حوزه خلیج فارس نیز تبدیل شده است.وی اضافه می کند: مسقطی یکی از حلواهای خاص نیکشهر است که به صورت بسته بندی تهیه و به کشورهای حوزه خلیج فارس صادر می شود.امیری اظهار می کند: تاکنون اقدامات بسیار زیادی برای ثبت ملی شدن غذاهای سنتی بلوچستان صورت گرفته که خوشبختانه، پرونده ثبت غذاهایی مثل تباهگ، انباگ و دانه ریز (نوعی حلوا با شیره خرما، آرد برنج و خرمای خشک شده مضافتی) تکمیل شده است و با تشکیل شورای سیاست گذاری اقدامات ثبت آن انجام می شود.

صنایع دستی استان

توتن(قایق گیاهی)

گروه فرهنگ -توتن برای حمل و نقل بار مسافر استفاده می شود. موارد مورد نیاز برای ساخت توتن نوعی گیاه دریایی است که به گویش سیستانی به آن توتک می گویند. برای ساخت این نوع قایق توتک هایی را که ساقه ندارند جمع آوری می کنند و در محلی می گذارند تا به صورت کامل خشک شود. برای جلو راندن این قایق ها از چوبی به نام په چو که بلندی آن به ۵ تا ۶ متر می رسد استفاده می کنند. برای حرکت قایق این چوب را به زمین فشار می دهند تا قایق به سمت جلو حرکت کند و این عمل را تا زمان رسیدن به مقصد تکرار می کنند. توتن سه دسته ای تا ۴ نفر و توتن ۵ دسته ای تا ۱۰ نفر را می تواند حمل کند و صیادان حاشیه دریاچه هامون از این قایق ها که کم خرج است استفاده می کنند. اکثر حاشیه نشینان دریاچه هامون با ساخت این وسیله آشنایی کامل دارند. مواد اولیه برای تهیه این قایق گیاهی است که در دریاچه هامون به صورت انبوه یافت می شود و نوع سبک آن را توتن شکاری می گویند.

جدول شماره ۷۲۹



۱-زمان بی انتها - روده کور - کیوان ۲- همه - لای زیرین جامه - سبزی سالاد- مادرلر۳- پایتخت روسیه- سنگ طلق ۴- سربازنیروی دریایی- درخت انگور- از مرکبات ۵-ماده خنثی کننده بازها- پیچیدگی- جزیره ای در خلیج فارس ۶- شاهد - جشن ۷- ضمیر جمع - شامه نواز- گریز- زائو ترسان - اسب آذری ۸- حقارت - الگو ۹- تکرار حرف - حرف نداری - مراد - پول ژاپن - ویتامین جدولی ۱۰- شهری دراستان فارس- بخشی از پا ۱۱- التماس- نازبو- بصیر ۱۲- جاوید- مادر- نادان ۱۳- همنشین- سطح ۱۴- ازسازهای ضربی- سمت راست- هوس زن باردار- مخترع تلفن ۱۵-آخرین سوره قرآن مجید- مأمور اطفای حریق - چکش آهنگری

۱-واحد مقاومت الکتریکی- ابوالبشر - جاده قطار- پیکر ۲- خشکی- دور دهان- انتها- از حروف الفبای بیگانه - نت چهارم ۳- لباس شنا- چوپان ۴- سیاه- در- اهل هندوستان ۵- از ورزش های زمستانی- نوعی میمون- اشاره ۶- نوعی رونداز- وی - اگر - مردار۷- واحدسطح- ضایع- بخشنده - سایه ۸- ساقه خشک غلات- جایز- سوزان ۹- دفع مزاحم- بازاری- مسلک- غوزه پنبه ۱۰- اسب چاپار- گیسو - لحظه - دورویی ۱۱- ستاره کمیاب- یار ویس- برنا ۱۲- نماینده- رنگ - لم یزرع ۱۳- آرزوها- صدای اسب ۱۴- مجازات شرعی- جهت- اکسید کلسیم - برج داستانی- پرستیدنی مشرکان ۱۵- کاسه چوبی - لقبی اشرافی در اروپا - نظرات - آسمان

حل جدول شماره ۷۲۸

م	ا	ه	■	ب	ا	خ	■	غ	ز	م	■	ل	ا	ک
ه	م	ی	ا	ن	■	ش	ا	ب	د	■	و	ر	ا	ن
ر	ا	م	ش	■	ص	ا	ب	و	ن	■	ت	م	و	ز
■	د	ه	ا	د	ب	س	ق	ا	■	د	ا	■	■	■
ا	ه	■	ج	و	ف	■	م	■	د	ی	م	■	ن	و
ر	■	ر	س	ا	■	ا	س	ا	ل	ا	■	س	■	ز
ا	■	و	ر	■	ت	ج	ا	ر	ت	■	خ	ن	ک	■
س	ب	د	■	ک	ا	ن	■	ف	ر	م	■	س	ی	م
■	د	ک	ل	■	ب	ا	ر	ا	ن	■	خ	و	ف	■
ا	■	ی	و	ن	■	س	و	ق	■	ب	ش	ر	■	ن
م	س	■	س	ا	س	■	د	■	ف	ل	ک	■	ک	ل
■	ر	ب	■	ن	ا	ک	■	س	ت	م	■	ن	ا	■
ا	و	ا	ر	■	ک	ر	و	ک	ی	■	د	و	ر	و
ر	ا	ی	ز	ن	■	ا	ل	و	■	ا	م	ب	و	ل
ا	ن	د	■	س	م	ی	■	ن	ا	ی	■	ا	ن	ی

اخبار

با راه اندازی پرواز مستقیم یزد- زاهدان- چابهار
تعاملات گردشگری یزد و سیستان وبلوچستان افزایش می یابد

گروه فرهنگ- پرواز مستقیم یزد- زاهدان-چابهار در راستای توافق های انجام شده میان معاونان گردشگری یزد، سیستان و بلوچستان و دفاتر خدمات مسافرتی گردشگری این دو استان راه اندازی می شود که افزایش تعامل دو استان در بخش گردشگری را به دنبال دارد.معاون گردشگری اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری به خبرنگار ما گفت: پرواز مستقیم یزد-زاهدان-چابهار نیمه اول بهمن ماه توسط پرواز شرکت هواپیمایی آتا راه اندازی می شود.«مجتبی میرحسینی» افزود: همچنین براساس توافق صورت گرفته میان معاونان گردشگری سیستان و بلوچستان و یزد دفتر اطلاع رسانی گردشگری سیستان و بلوچستان در یزد و دفتر اطلاع رسانی گردشگری یزد در این استان به صورت همزمان افتتاح شد.وی از برگزاری نشست مشترک میان معاونان گردشگری منطقه ۷ کشور در زاهدان نیز خبر داد و گفت: در این نشست که با حضور معاونان و کارشناسان گردشگری کرمان، یزد، خراسان جنوبی و سیستان و بلوچستان در دفتر این معاونت برگزار شد مهم ترین مسائل و مشکلات پیش روی حوزه گردشگری و راهکارهای آن مورد ارزیابی قرار گرفت.وی افزود: افزایش تعامل میان استان ها سبب توسعه گردشگری پایدار شرق و جنوب شرق می شود که این امر مستلزم همکاری ویژه در حوزه گردشگری میان استان های منطقه ۷ کشور است.وی ادامه داد: در این نشست معاونان حاضر در جلسه درباره معرفی ظرفیت های گردشگری استان های خود مباحث مهمی را مطرح کردند که به توسعه گردشگری منطقه می انجامد. وی با اشاره به نمایشگاه بین المللی گردشگری تهران خاطرنشان کرد: در این نشست هم اندیشی های لازم درباره حضور موثرتر در نمایشگاه بین المللی گردشگری تهران که بهمن ماه امسال برگزار می شود صورت گرفت.

گروه موسیقی استان در جشنواره اقوام ایرانی شرکت کرد

ذوالفقاری – گروه موسیقی تیاب از سیستان و بلوچستان در جشنواره بین المللی اقوام ایرانی به میزبانی کرمانشاه حضور یافت.معاون هنری اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی به خبرنگار ما گفت: گروه موسیقی سه نفری تیاب به سرپرستی چراغ آسکانی از اداره فرهنگ و ارشاد اسلامی سرباز به منظور اجرای موسیقی حماسی که از اصیل ترین گونه های موسیقی بلوچی است در اولین جشنواره بین المللی اقوام ایرانی شرکت کرد. «نصیر احمد ملازهی» با بیان این که استاد خداداد زنگشاهی و فاروق رحمانی از دیگر نوازنده های این گروه هستند افزود: این جشنواره از ۳۰ دی ماه با شرکت گروه های موسیقی از سراسر کشور و گروه هایی از هندوستان، تاجیکستان و عراق آغاز شده است و ۳ بهمن ماه در تالار انتظار کرمانشاه به کار خود پایان می دهد. وی ادامه داد: همچنین استاد بخشک زنگشاهی معروف به پهلوان رسول بخش امروز در سی و دومین جشنواره موسیقی فجر تقدیر می شود، او فرزند خلف «پهلوان بلند» بوده از برجسته ترین سروز (قیچک) نوازان است به طوری که محمدرضا درویشی در کتاب دایرة المعارف موسیقی خود او را هم ردیف با بزرگ ترین نوازنده های سازهای آرشه ای جهان قرار می دهد.به گفته وی، این استاد مدتی است بر اثر بیماری قند یک پای خود را از دست داده است و ماه ها در انتظار پای مصنوعی بود که با پیگیری این اداره کل و حمایت هلال احمر استان پای مصنوعی او تهیه و آماده شد.وی از تمدید مهلت ارسال آثار به جشنواره موسیقی استانی آواها و نواها خبر داد و بیان کرد: علاقه مندان به شرکت در جشنواره موسیقی استانی آواها و نواهای وحدت استان می توانند آثار خود را تا ۲۰ بهمن به دبیرخانه این جشنواره ارسال کنند، همچنین هر نوازنده فقط در یک گروه حق شرکت دارد و علاوه بر دهلک، دهل هم به بخش تک نوازی اضافه شد. ملازهی خاطرنشان کرد: این جشنواره با حضور گروه های بومی و محلی استان در چهار بخش گروهی، پیشکسوتان، تک نوازی و تک خوانی اسفندماه امسال برگزار می شود.

مدیر کل اوقاف و امور خیریه:

۱۲ هزار نفر در طرح تربیت حافظان و قاریان قرآن شرکت کردند

گروه فرهنگ- ۱۲ هزار و ۵۶۰ نفر در طرح تربیت حافظان و قاریان قرآن کریم استان حضور دارند.مدیر کل اوقاف و امور خیریه گفت: امسال ۱۲ هزار و ۵۶۰ نفر در طرح تربیت حافظان و قاریان قرآن کریم سازمان اوقاف و امور خیریه در استان ثبت نام کرده اند و مشغول حفظ قرآن کریم و یادگیری روش های حفظ قرآن مجید به صورت مجازی توسط بیش از ۱۰۰ مربی در استان هستند.حجت الاسلام «اسماعیل تدینی» ادامه داد: پایان هر سال آزمون شفاهی و کتبی از داوطلبان حفظ قرآن کریم مشغول در این طرح گرفته می شود و در صورت اخذ نمره بالای ۷۰ به داوطلبان مدرک حفظ قرآن کریم براساس محفوظات اعطا می شود.به گزارش روابط عمومی اداره کل اوقاف و امور خیریه، وی خاطرنشان کرد: سال گذشته از مجموع ۱۲ هزار نفر ثبت نام شده ۷ تا ۷۰ ساله بیش از ۷ هزار نفر در آزمون شرکت کردند و در نهایت به ۳ هزار و ۴۰۰ نفر گواهی حفظ اعطا شد.وی اظهار کرد: امسال نیز با تمهیدات انجام شده برای ۱۰ هزار نفر شرایط میزبانی و برگزاری آزمون مهیا شده است و مربیان قرآنی شاغل در طرح قرآن آموزان خود را برای اخذ آزمون شفاهی و اعلام نمرات قبل از برگزاری آزمون کتبی در ۲۸ بهمن ماه آماده می کنند.وی با بیان این که این آزمون در ۴ شهر دارای اداره اوقاف برگزار می شود تصریح کرد: در زاهدان مسجد و حسینیه طالقانی، و مصلاهای زابل، ایرانشهر و زهک نیز برای برگزاری آزمون مشخص شده است.

دستورالعمل‌های ستاد اجرایی خدمات سفر در نیکشهر ابلاغ شد

گروه فرهنگ- اولین جلسه ستاد اجرایی خدمات نوروز سال ۱۳۹۶ نیکشهر برگزار و دستورالعمل های لازم به دستگاه ها ابلاغ شد.رئیس اداره میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری نیکشهر به خبرنگار ما گفت: در این نشست با حضور فرماندار و اعضای ستاد درباره تمهیدات لازم برای استقبال هر چه بهتر از مسافران نوروزی در سال ۹۶ هم اندیشی شد.«خیرالنساء امیری» افزود: با توجه به این که فرماندار رئیس ستاد تسهیلات نوروز و این اداره دبیر آن است دستورالعمل های ستاد اجرایی خدمات سفر از سوی فرماندار به دبیران کمیته ها برای برگزاری جلسات با اعضا ابلاغ شد.وی ادامه داد: در این جلسه مقرر شد بخشداران این منطقه و به ویژه بخشداران لاشار و بخش مرکزی که در جاده ترانزیتی قرار دارند نیز جلسات جداگانه ای با عنوان ستاد کمیته خدمات سفر برگزار کنند.وی خاطرنشان کرد: اهمیت خدمات رسانی به مسافران در ایام نوروز و ایجاد سفری مطمئن برای آن ها همکاری همه دستگاه های دولتی را می طلبد.

نیازمندی‌ها

فروش خرما درجه یک سراوان ۰۹۱۵۰۵۴۱۴۵۳

خیاطی پریا دوخت انواع لباس مجلسی و مانتو با نازلترین قیمت ۰۹۳۳۹۰۳۲۸۶۰

سرویس انواع دستگاه های تصفیه آب ۰۹۱۵۹۳۹۹۵۸۵

فروشگاه صنایع دستی و مانتوی پریزاد خیابان امیر المومنین ۲۹ پلاک ۲۳ ۳۳۲۳۲۱۷۴

انجام هرگونه لوله کشی آب ساختمان در ایرانشهر پذیرفته می شود ۰۹۱۵۶۳۴۱۹۹۶

انجام پروژه های spss برای رشته های علوم اجتماعی و انسانی ۰۹۳۶۲۹۷۹۷۰۷ با قیمت مناسب

آجر نما با کیفیتی متمایز مستقیم از کارخانه مقاوم ترین آجرنما و زیباترین آجرنمای شرق کشور ۰۹۱۵۹۵۹۵۶۲۲

انجام تایپ و ترجمه در کوتاهترین زمان و با نازلترین قیمت در زابل ۰۹۱۵۶۳۰۶۲۷۵

توجه به اطلاع می رساند واحد امور آگهی های ارشاد از مورخ ۹۵/۱۰/۳۰ از اداره ارشاد زاهدان به اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی انتقال یافت

۹۵۳۱۵۹۳۴/ ش