با مشاهیر دیار

استعدادهای بالقوه باید به بالفعل تبدیل شوند

فرید سواتی | حسن زیرک از مشاهیر کردی متولد ۱۸ آذر ۱۳۰۰ شمسی (حتاوی) در محله قلعه‌سردار شهر بوکان از توابع استان آذربایجان غربی که علاقه وافری هم به شهر خود داشت، به دنیا آمد. وی کار هنری خود یعنی موسیقی را در ایران آغاز کرد و مدت اندکی در کشور عراق و در نهایت در وطن خویش موسیقی را به‌طور عمیق و گسترده ادامه و بست و گسترش داد، علاقه زیادی به موسیقی و طبع شعر سرودن به‌طور فی‌البداهه استعداد ذاتی آهنگ‌سازی و همچنین صدای زیبا و طنین‌انداز حسن زیرک باعث مشهوریت او شد. حسن زیرک توانست در طول عمر ۵۱ ساله‌اش بیش از یکهزار و پانصد و سی و دو ترانه را آهنگسازی و بازسازی کند، بعضی مواقع در هر جامعه و ملل افرادی یافت می‌شوند که استعدادهای بالقوه دارند و باید بالفعل شوند، یکی از شهرهایی که در آن مدت زیادی اقامت داشت، کرمانشاه بود. همکاری او در این شهر با هنرمندان برجسته همچون مجتبی میرزاده محمد عبدالصمدی، اکبر ایزدی و بهمن پولکی سبب خلق آثار زیبایی شد که از برجسته‌ترین کارهای وی به‌شمار می‌رود. وی از سال ۱۳۳۷ که بخش کردی رادیو ایران در تهران گشایش یافت، همکاری خود را با این مرکز آغاز کرد. آثاری که حسن در رادیو تهران به‌ضبط رساند، اغلب با ساز اساتیدی همچون حسن یاحقی (ویولن)، حسن کسایی (نی)، جلیل شهناز (تار)، جهانگیر ملک (تنبک)، احمد عبادی (سه‌تار) و با سرپرستی مشیر همایون شهردار همراه بود. لازم به ذکر است این فرد نه‌تنها مقام‌های کردی را به‌طور کامل، بلکه دستگاه‌های اصیل موسیقی ایرانی را هم به‌طور عمیق می‌شناخت و در آن دستگاه‌ها هنرنمایی می‌کرد. زنده‌یاد همیشه در اوج بود و هنگامی که در مایه دشتی می‌خواند، اشک در چشم‌ها جاری می‌شد. حسن برای رجال کشورهای منطقه عراق، سوریه، ترکیه و برای کشور خود هنرنمایی کرد که این خود دال بر مقام والای وی بود. حسن در ایران و عراق روی خوش و راحتی و آزادی را ندید. رفتار دولت وقت ایران با حسن او را دچار مشکلات فراوانی کرد، به‌ویژه وقتی که دکتر شیخ‌عابدسراج‌الدینی، رئیس وقت برنامه‌های کردی رادیو تهران بود به او اجازه کار نداد و این کار شیخ چنان تاثیر منفی بر دل حسن گذاشت که دیگر به رادیو برنگشت و با دلی شکسته به‌سوی بغداد رفته و در آن‌جا نیز دچار مشکل شد و او را گرفته و روانه زندان کردند. پس از آزادی از زندان مجددا به تهران برگشت و در آن‌جا نیز توسط ساواک بازداشت شد و مورد شکنجه قرار گرفت. خود وی در جریان شکنجه‌اش در ساواک در نوار گفته و صدایش در این خصوص هنوز به یادگار مانده است. وی از سال ۱۳۴۱ تا ۱۳۴۳ در کرمانشاه بود و با رادیو کرمانشاه همکاری داشت. در اواسط سن محدود خود دچار بیماری لاعلاج می‌شود که مدتی بهبودی یافته ولی این مرض در نهایت باعث مرگ وی شد. اگر بخواهیم ناگفته‌ای بماند او برای طبیب خود هم شعر و ترانه سروده است: همان آواز معروف (امان دکتر. عمرم چاوم دکتر. دردم چاره کا..) که می‌گوید ای دکتر. ای عمر و چشمان من. ای کسی که درد مرا چاره‌ای اندیشیدی و به رسم قدرشناسی از او سپاسگزاری می‌کند. سال‌های پایانی استاد در تلخی و ناکامی گذشت و چندان به آوازخوانی نمی‌پرداخت و در منطقه بوکان قهوه‌خانه‌ای دایر کرد و در میان مردمی که دوستشان داشت، آخرین نفس‌هایش را در رنج و بیماری کشید. وی در ۷ مرداد سال ۱۳۵۱ برابر با ۳۰ مهرماه ۱۹۷۲ در ۵۰ سالگی در بیمارستان بوکان به علت بیماری کبد و ناراحتی معده، چشم از جهان فروبست و در دامنه کوه نالشکینه که از کوه‌های زیبای بوکان است، به خاک سپرده شد. شهرام ناظری، هنرمند سنتی ایران درباره صدای استادچنین می‌گوید: در خصوص مرحوم، در مجموع فقط می‌توانم بگویم که یک انسان نابغه به معنای واقعی بود، یعنی در همان لحظه که وارد ارکستر رادیو می‌شد و به اتاق ضبط می‌رفت بداهتا، هم شعر می‌سرود هم آهنگ می‌ساخت و هم آن را می‌خواند که تاکنون چنین موردی در موسیقی سابقه نداشته است اما موسیقی و شعر را به‌صورت الهامی و حفظ شده می‌خواند و واقعا از افراد استثنایی و از نوابغ موسیقی کردی بودند و بنده در میان خوانندگان کرد علاقه خاصی به صدای وی داشتم. از شاهکارهای بزرگ این هنرمند می‌توان به آوازهای تلفیقی اشاره کرد که آواز را به ۳ زبان مختلف کردی، فارسی و ترکی پشت‌سر هم و به‌صورت همزمان در یک ترانه خوانده است و ظرافت آن در ترانه (این همه حال غمی دل به که گویم، سرافی گل خود منزل که جویم) محرز است که به‌ترتیب اول ترکی بعد کردی و سپس فارسی اجرا کرده است، به حسن زیرک لقب ما موستا مه‌مبر یعنی پیشوای زنده داده‌اند و واقعا مصداق کامل ایشان است، آخرین اشعاری که زنده‌یاد در بستر می‌سراید و می‌خواند را با هم می‌خوانیم:

کاک حسن زیرک ئاو جهانم رو
پرورده خاکی نیشتمانم رو
بلبلی دنگ خوشی نیو باغانم رو
خاومنی تریکه کر دستانم رو
ساطان و شاهی بلبلانم رو
قناری باغی کردستانم رو
حسن زیرکی مهربانم رو
خواننده دنگ خوشی کردستانم رو
خواننده ایران حسن زیرک رو
هاو رازی ئالهی شاو زینده‌داران
زا نای زمانی کوردی سواران
و به داغ له پر مردووه
دنگی به دنیا فانی در چووه

درخشش یاقوت‌های سرخ در دل کویر خراسان جنوبی

عکس: دفتر کاری پاسدا

امسال، ۱۴ هزار و ۳۹۹ هکتار از باغ‌های استان خراسان‌جنوبی زیر کشت زرشک است که پیش‌بینی می‌شود حدود ۱۵ هزار تن زرشک از آن برداشت شود.

به گزارش ایسنا، زرشک یکی از محصولات کشاورزی ارزشمند صادراتی ایران است که ۹۸ درصد تولید آن در خراسان‌جنوبی بوده و برای رونق اقتصادی استان، توجه به صنایع فرآوری و حمایت از صادرکنندگان باید مسئولان به آن توجه کنند.

توسعه کشت زرشک به‌عنوان شاخص‌ترین محصول باغی منطقه موجب شده که این محصول جایگاه ویژه‌ای را در میان محصولات کشاورزی به خود اختصاص دهد و نقش بسزایی در اقتصاد خانوارهای روستایی این منطقه ایفا کند.

«هاشم ولی‌پور مطلق» رئیس جهاد کشاورزی خراسان‌جنوبی در این‌باره گفت: پیش‌بینی می‌شود امسال ۱۵ هزار و ۵۷ تن زرشک از مزارع استان برداشت شود.

وی اظهار کرد: هم‌اکنون ۱۴ هزار و ۳۹۹ هکتار از باغ‌های استان زیر کشت درخت زرشک است.

رئیس جهاد کشاورزی خراسان‌جنوبی با بیان این که برآورد ارزش ریالی زرشک تولیدی استان ۱۳۵۵ میلیارد ریال است، در ادامه شمار بهره‌برداران زرشک استان را ۳۰ هزار نفر برشمرد.

رئیس جهاد کشاورزی خراسان‌جنوبی گفت: بیشترین سطح زیر کشت درخت زرشک استان در شهرستان قائن با ۴۰۶۱ هکتار با ۳۹۲۵ تن برداشت می‌شود.

ولی‌پور مطلق افزود: یارسال ۱۴ هزار و ۶۱۵ تن زرشک به ارزش ۱۳۱۵ میلیارد ریال در استان برداشت شده است.

دکتر «سعید احمدی‌زاده» با اشاره به اجرای طرح ارتقای کیفیت زرشک در خراسان‌جنوبی گفت: در این طرح به کشاورزان آموزش‌های صحیح جمع‌آوری زرشک در قالب سبدهای مخصوص و به صورت شاخه (خوشه) چینی داده می‌شود.

وی افزود: یکی از مشکلاتی که در بحث جمع‌آوری زرشک وجود دارد، این است که کشاورزان در زمان برداشت زرشک را در پارچه‌های نامناسب جمع‌آوری کرده که خواص و کیفیت آن از میان می‌رود.

رئیس بنیاد ملی نخبگان خراسان جنوبی گفت: با اجرای این طرح از ۱۰ تا ۳۰ درصد ضایعات جلوگیری می‌شود.

احمدی‌زاده با بیان این که امسال یکسری روستای فعال را انتخاب کرده‌ایم، گفت: حداقل ۲۰۰ تا ۳۰۰ کشاورز در ۱۰ روستا به صورت مستقیم آموزش دیده‌اند.

رئیس بنیاد ملی نخبگان خراسان‌جنوبی اظهار کرد: این طرح با همکاری جهاد کشاورزی، کانون زرشک و عناب و دهیاران اجرایی می‌شود.

احمدی‌زاده با بیان این که برند زرشک سالم ایران با عنوان محصول ارگانیک وارد بازار میوه و تربار می‌شود، گفت: معاون امور دهیاری‌های سازمان شهرداری‌ها و دهیاری‌های کشور نیز در سفر به استان از این طرح استقبال کرد.

وی با بیان این که باید فرآوری جدید برای زرشک تعریف شود، اظهار کرد: برای اجرای بهتر این طرح نیازمند فعال‌تر شدن اتحادیه است، به شرطی که سرمایه در گردش داشته باشد.

رئیس بنیاد ملی نخبگان خراسان‌جنوبی با اشاره به این که باید سعی کنیم مصرف زرشک را به صورت تازه‌خوری ترویج کنیم، افزود: بخش خصوصی با همکاری بیشتر می‌توانند کمک زیادی داشته باشند.

احمدی‌زاده گفت: یکی از نیازهای اساسی برای نگهداری زرشک وجود تکنولوژی خاص بسته‌بندی ونگهداری زرشک تازه در سردخانه‌ها است، چون نیاز است محصول به صورت تازه صادر شود.

رئیس بنیاد ملی نخبگان خراسان‌جنوبی ادامه داد: انواع خشک‌کننده‌ها و ایستگاه نگهداری نیز از جمله نیازهای دیگر برای این محصول است.

وی با بیان این که متاسفانه در استان از زرشک جز مربا و شربت آب زرشک استفاده دیگر نمی‌شود، گفت: در نظر داریم فرآوری‌های جدید از جمله تولید پودر زرشک حمایت کنیم که هم‌اکنون برای اولین‌بار توسط یک شرکت تولید شده است.

احمدی‌زاده افزود: اگر این محصول تولید شود محدودیت صادراتی به اروپا و بازارهای شرق نداریم.

وی با تاکید بر استفاده از زرشک به صورت تازه‌خوری و ترویج این فرهنگ، خاطرنشان کرد: برای اجرای هرچه موفق‌تر این طرح از نظر دانشگاهیان، صنعت و بخش خصوصی استفاده شده است.

«مریم نواب‌زاده» پزشک و محقق طب اسلامی - ایرانی نیز گفت: زرشک درختچه‌ای است دارای ساقه‌های خاردار که از ارتفاع آن تا ۴ متر نیز می‌رسد. چوب این درخت قهوه‌ای، قرمز یا زرد رنگ بوده و برگ‌های آن بیضی شکل با دندانه‌های ارهای و گل‌های آن خوشه‌ای و زرد رنگ است.

وی افزود: شاخه‌های زرشک تیغ زیادی دارد. میوه زرشک قرمز رنگ، گوشتی، بیضی شکل و دارای طعمی ترش است. قسمت مورد استفاده این گیاه ریشه، پوست ریشه و ساقه، برگ، گل و میوه آن است.

پزشک و محقق طب اسلامی - ایرانی با بیان این که پوست، ریشه و ساقه این گیاه خاصیت درمانی دارد، افزود: پوست این گیاه حاوی آلکالوئیدهایی است که خواص آنتی‌بیوتیکی و ضدباکتری و ضدعفونت دارند و سبب تحریک بخش‌هایی از سیستم ایمنی بدن می‌شوند.

نواب‌زاده گفت: انواع عفونت‌هایی که زرشک می‌تواند در درمان آنها موثر واقع شود عبارت است از عفونت گلو، مجاری ادراری، مجاری معده‌ای - روده‌ای، ریه‌ها، عفونت‌های مخمری واسهال.

وی اظهار کرد: پوست، ریشه و ساقه زرشک در درمان ناراحتی‌های کلیوی و سنگ‌های ادراری و برای تحریک فعالیت‌های معده و کبد استفاده می‌شود.

پزشک و محقق طب اسلامی - ایرانی افزود: از پوست گیاه زرشک برای مشکلات جریان خون استفاده می‌شود و حتی اثر سمی روی انگل سالک دارد و در درمان یرقان، مالاریا، درمان کیسه صفرا به کار می‌رود.

نواب‌زاده تصریح کرد: این گیاه منقبض‌کننده طحال بوده و اثر ضدتهوع دارد، اما استفاده مقدار زیاد آن باعث اسهال و حتی فلج مرکز تنفسی می‌شود.

وی خاطرنشان کرد: مصرف زرشک ۲ گرم در طول روز و به مدت سه‌ماه توصیه می‌شود و مصرف بیش از اندازه آن می‌تواند مشکلات زیادی ایجاد کند.

زرشک انواع مختلفی دارد که مهم‌ترین آنها زرشک بی‌هسته و زرشک با هسته (دارای ۲ هسته) است.

پزشک و محقق طب اسلامی - ایرانی درخصوص خواص میوه زرشک گفت: زرشک از نظر طب قدیم ایران سرد و خشک بوده و دارای خواصی از جمله، تقویت‌کننده قلب و کبد، درمان‌کننده بواسیر خونی، برطرف‌کننده خونریزی و بیماری‌های کبدی، موثر در درمان سنگ کیسه صفرا است.

وی یادآور شد: امروزه، گفته می‌شود این گیاه درد مفصلی، روماتیسم و تورم ناگهانی پسوریازیس را تسکین می‌بخشد.

اقلیم

زائران کربلا در مرز مهران

عکس‌ها: ایرنا

فراخوان همکاری

نظر به گستردگی فعالیت‌های روزنامه شهروند و توجه ویژه مسئولان آن به وضعیت جای جای کشور، را اندازه‌ای صفحه سرزمین با هدف پرداختن به مشکلات و معضلات مردم در استان‌ها در دستور کار قرار گرفت که در این مسیر پرداختن به اقوام مختلف نیز در سرلوحه کار قرار دارد. بر این اساس صفحه سرزمین پنجره‌ای است به سوی هر دیار و در این مسیر دست همکاری مسئولان، اساتید، کارشناسان، دانشجویان و اهل فن را به گرمی می‌فشاریم تا در جهت پربارتر کردن آنچه پیش روی شما قرار دارد، بکوشیم.

sarzamin@shahrvand-newspaper.ir
سامانه پیام کوتاه ۳۰۰۰۰۹۷

گزارش

بیماری مرغداری‌های خراسان‌رضوی ماندگار شده است

رئیس اتحادیه مرغداران گوشتی خراسان رضوی گفت: می‌توان با اعمال روش‌های دیگر درمان قطعی برای مشکلات و معضلات مرغداران کشور پیش‌بینی کرد.

علی مظفری در گفت‌وگو با ایسنا، با اشاره به این که تصمیم‌گیری در زمینه جلوگیری از واردات مرغ از دیگر استان‌ها توسط ستاد تنظیم بازار صورت می‌گیرد، اظهار کرد: جلوگیری از واردات منجر به تعادل قیمت‌ها می‌شود و این موضوع علاوه‌بر تولیدکننده به نفع مصرف‌کننده نیز هست.

وی بیان کرد: به‌طور معمول مرغ از استان‌های

گلستان و مازندران وارد خراسان‌رضوی می‌شود. وضع جوجه‌ریزی در مرغداری‌های این دو استان به دلیل این که در شرایط آب و هوایی بهتری هستند، مطلوب بوده و در نتیجه قیمت تمام‌شده مرغ در واحدهای تولیدی این استان‌ها نسبت به خراسان رضوی کمتر است. وقتی مرغ را از دیگر استان‌ها وارد می‌کنیم، مرغدار بیش از هر کسی متضرر می‌شود.

وی تصریح کرد: شرایط بازار به شکلی است که شرکت پشتیبانی امور دام برای جلوگیری از ضرر و زیان خود، مرغ منجمدی که خریداری کرده و تاریخ مصرفش درحال انقضاء است را به‌طور همزمان وارد بازار کرده و در این میان ضرر اصلی به تولیدکنندگان و مرغداران وارد می‌شود.

مظفری خاطرنشان کرد: قیمت مرغ‌های وارد بازار شده توسط شرکت پشتیبانی امور دام به مراتب کمتر از قیمت تمام شده تولید آنهاست و این موضوع خطر تعطیلی واحدها را به دنبال داشته و تولید مرغ را در کشور با مخاطره روبه‌رو می‌کند.

رئیس اتحادیه مرغداران گوشتی خراسان‌رضوی با اشاره به دپوی ۱۶۰ هزار تن گوشت مرغ منجمد توسط شرکت پشتیبانی امور دام در سراسر کشور، اظهار کرد: متاسفانه این شرکت برای جلوگیری از زیان، مرغ‌های منجمد را زیر قیمت وارد بازار می‌کند.

وی افزود: عملکرد شرکت پشتیبانی امور دام به‌طور موقت رضایت‌بخش است زیرا مانند یک مسکن عمل کرده و درد را تسکین می‌دهد اما اثر بیماری ماندگار است. در صورتی که می‌توان با اعمال روش‌های دیگر درمان قطعی برای مشکلات و معضلات مرغداران کشور پیش‌بینی کرد.

مظفری درخصوص دلیل مازاد تولید مرغ در استان و کشور گفت: برنامه‌های کشور برای ایجاد مرغداری‌ها و افزایش ظرفیت تولید، براساس برنامه توسعه مهم‌ترین دلیل این موضوع است اما متاسفانه برای زمان بعد از رسیدن به هدف در برنامه توسعه فکری نشده و اینک مصرف سرانه مرغ در کشور به اندازه میزان تولید پیش‌بینی شده هست با خیر باید در نظر گرفته می‌شد. این که آیا تولید با استانداردهای خارجی هماهنگی داشته و علاوه‌بر افزایش کمی از نظر سرانه مصرف دان و راندمان تولید، کاری انجام شده، در این میان اهمیت زیادی دارد.

رئیس اتحادیه مرغداران خراسان رضوی، ضریب تبدیل در مرغداری‌های ترکیه را ۱٫۷ کیلوگرم خواند و گفت: ضریب تبدیل در ایران ۲٫۱ کیلوگرم است، یعنی به‌ازای مصرف ۲ کیلو و ۱۰۰ گرم دان یک کیلوگرم گوشت مرغ تولید می‌شود و این نشان می‌دهد که مصرف دان در ایران نسبت به ترکیه ۴۰۰ گرم بیشتر است. این امر موجب افزایش قیمت تمام شده مرغ و کاهش توان رقابت توسط مرغداران کشور در بازارهای جهانی می‌شود.

مظفری با تأکید بر لزوم استانداردسازی ضریب تبدیل و سرانه مصرف مرغ در کشور، تصریح کرد: شناسایی بازارهای هدف برای انجام صادرات در کشور مغفول مانده یا توجه کمتری به آن شده که باید فکری به حال این موضوع شود.