

راهنمای گردشگری ایران / جاذبه‌های مذهبی

به رنگ فیروزه



اسلامی در صحن طراحی شده‌است‌از چشم پوشیده نمی‌ماند. در محوطه صحن سه در فرعی هم وجود دارد که بعد از بازدید و زیارت می‌تواند شما را به بازار حاجی، مسجد جامع عتیق و بازار شاهچراغ برساند. هم می‌گویند. نمای زیبای این مسجد شامل صحن شبستان بامناره‌های خشتی گلی‌است و محراب‌هایی در سمت مغرب مسجد بین ۶دهانه و طاق، یک دهانه و طاق بزر گتر که آثار محراب و منبر مسجد هم در این دهانه دیده می‌شود. تار یخانه جزو نخستین مساجدی است که در آن مناره ساخته شده‌است و برای دسترسی به قسمت فوقانی این منارها از داخل باید ۸۶ پله را پشت سر بگذرانید.از دیگر دیدنی‌های چشم‌نواز این بنا کتیبه‌هایی با خط کوفی به عرض ۱.۵ متر است که در ارتفاع ۶متری مناره خودنمایی می‌کند.

دقیقا کجاست؟ سمنان، دامغان، بلوار امام خمینی،

خیابان شهیدمطهری

شاهچراغ

به شیراز که می‌روید بازدید از آرامگاه احمدبن موسی معروف به شاهچراغ مشهورترین مکان معنوی و دیدنی این شهر را از دست ندهید. داخل محوطه ضریح یک چار پاه بلند لوستر چهارشاخه‌ای باشکوه قرار دارد که بعضی شبها آن را روشن می‌کنند و اگر یکی از آن شب‌ها در حرم باشید پاشیدن نور روی آینه‌کار دیوارهای اطراف ضریح شکوه و زیبایی این حرم را دو چندان می‌کند. شاهچراغ که در سده ششم هجری قمری ساخته شده‌است دارای دو در اصلی ورودی است و ایوان حرم به وسیله چوب‌های نفیس پوشش داده شده‌اند و سقف مسطح چشم‌نواز آن با چوب منبت کاری شده است و حوض زیبا و بزرگی که با الهام از سبک هنر

مسجد کبود(فیروزه جهان اسلام)

قدمتش به قرن نهم هجری برمی گردد و به دستور ابومظفر جهانشاه قراقوبولو بنا شد.مسجد کبود تبریز از نمونه‌های منحصر به‌فرد معماری کهن ایرانی است که به علت رنگ لاجوردی و کاشیکاری‌های عرق به کار رفته در آن به «فیروزه اسلام» معروف شده‌است. این مسجد بانواع خطوط عالی مانند ثلث ونستعلیق از شاهکارهای معماری آذری است. قبل از زلزله ۱۱۹۳ ه. ق عمارت مظفریه منحصر به مسجد نبوده‌است؛ بلکه عمارات و ساختمان‌ها و زوایا و صحن و رواق و حوضخانه داشته‌است که همگی ازبین رفته‌اند. اما هنوز هم اگر ۳۰دقیقه وقت بگذارید و در روشنائی روز به بازدید از این مسجد بروید از تابش نور آفتاب به داخل مسجد و تماشای رنگ‌های دل‌انگیز و منحصر به‌فرد آن شگفت‌زده می‌شوید. در گاه مسجد، بلندتر از طاق کسری است. اگر گذر تاز به مسجد کبود افتاد، بازدید از سردر باشکوه و پر نقش و نگارش را فراموش نکنید. کاشی‌های زیبا را است‌مشده، گنبدهای بلند، و... ظاهر دل‌انگیزی ساخته‌است که هر کس داخل می‌شود، دلش اجازه بیرون شدن نمی‌دهد.

دقیقا کجاست؟ تبریز، خیابان امام، مابین خیابان خاقانی و چهارراه منصور، جنب‌بوستان خاقانی

مسجدنار یخانه

از علمی ترین مساجد صدر اسلام

دامغان است و این مسجد ساده که می‌توان گفت خالص‌ترین و حتی از علمی‌ترین مساجد صدر اسلام است. در بنای تار یخانه آن هیچ بخشی نیست که کاملا ایرانی نباشد. مسجد تار یخانه از قدیمی ترین مسجدهای ایرانی است که برخی تاریخ قدمتش را به قدمت تاریخ اسلام می‌دانند. «تار یخانه» در واقع

می‌دهد. در واقع بازدید از درون این مسجد نمایش خیره کننده‌ای از نور و نیاپش است. برای روشنائی این مسجد ۱۶ پنجره در ساقه گنبد وجود دارد و پنجره‌های مشبک در گرداگرد این بنا، در تمام طول روز قسمتی از تابش خورشید را وارد فضای داخلی شبستان می‌کنند. دیوارهای جانبی صحن مسجد با گل و بوته‌های متصل به هم به رنگ آبی در یک متن گرمی رنگ تزئین شده‌اند و زاویه‌های فوقانی دیوارهای جانبی از گل و بوته‌هایی که طرح آن با سایر قسمت‌ها تفاوت دارد در نخستین نگاه نظر بیننده را جلب می‌کند.

دقیقا کجاست؟ ضلع شرقی میدان نقش جهان، مقابل عمارت‌عالی قاپو

مسجد بامنا ر

روی سیزده پایه استوار ایستاده و بنای آن از خشت و گل ساخته شده‌است. شهر تش برای وجود مناره‌ای مجاور ایوان با ارتفاع بیش از ۲۰ متر است. بدنه این مناره آراسته به تزئینات و کتیبه‌ای است که انتهای آن به‌صورت برجسته دیده می‌شود. بر اساس مرمت‌ها و بازسازی‌ها در قرون مختلف قدمت این بنا از قرون اولیه اسلامی تا صفویه و معاصر تخمین زده می‌شود. مساحت امروزی مسجد با وسعت تقریبی ۳۵۰ متر مربع مشتمل بر شبستان ستون‌دار و صحن ضلع جنوبی‌است.

دقیقا کجاست؟ سبزو ار، ضلع جنوبی خیابان بهیقی، مجاور مدرسه حاجی ملاهادی

مسجد محدثین

به نام مسجد جمرکان دوم معروف شده‌است و به دفعات متعدد تجدید بنا شد و توسعه یافت. مساحت کل مسجد ۱۶۰۰ متر مربع است؛ یک‌شبستان طبقه پایین و یکی دیگر در طبقه بالا، قبرستانی در حیاط مسجد هم مقبره چند تن از علمای مشهور شهر است و مثل بسیاری از مساجد با قدمت زیاد مناره‌های قدیمی‌اش حفظ شده‌است. محدثین در نیمه اول قرن ۱۲ هجری حدود ۳۰۰ سال پیش احداث شد. بسیاری از مردم شهر بابل به محراب مقدس محدثین اعتقاد بسیار دارند، می‌گویند هر کسی بار اول وارد این مسجد می‌شود، در این محراب دو رکعت نماز برای حاجت خود به جا آورد. این مسجد از شمال به محله «شر حقام» و از سمت شرق به محله «شهید گداز گر» و از سمت غرب به محله «شهید روشن ضمیر» و از سمت جنوب به فاصله تقریبی دویست‌متر به خیابان گلشن منتهی می‌شود.

دقیقا کجاست؟ مازندران، بخش مر کزی شهر بابل، خیابان شیخ کبیر.

مسجد جامع نیشابور

هنر نمایین بهترین آثار معماری ایران را باید در کاشیکاری‌ها و منبت‌های مساجد دید؛ آن هم مساجد قدیمی با شبستان‌ها و حوض و مناره‌ها نشان. مسجد جامع نیشابور هم از همان مسجدهاست با نقشیای دو ایوانی و چهار شبستان در جهات مختلف و سه در، در اضلاع شمالی، شرقی و غربی است. این



تبریز / مسجد کبود

هم مهم شده‌اند. ما البته خودمان صفحه‌ای نداریم اما خیلی از مشتری‌ها گفته‌اند که به توصیه دوستان‌شان در شبکه‌های اجتماعی دنبال غذاهای محلی ما آمده‌اند یا در کمپی که نزدیک ما است اقامت کردند.»

گردشگری غذایی یک فعالیت عمومی و همه‌جانبه است و تمامی جنبه‌های غذا از دستگاه‌های فروش خود‌کار و فروشندehای دوره گرد گرفته تا رستوران‌های لوکس و درجه یک را پوشش می‌دهد و هر کسی که به هر شکلی با غذا سروکار دارد، قسمتی از این صنعت محسوب می‌شود. بخشی از این صنعت مهم‌رادر بسیاری از کشورها ی جهان، غذاهای خیابانی می‌گر دانند. مقصود از غذاهای خیابانی آن دسته غذاهایی است که در عین خوشمزه گی ارزان هستند و عموما توسط آشپز خانه کوچک و نیز سیار عرضه می‌شوند. البته برخلاف تصور جمعی، تحقیق تخصصی در مورد غذاهای ممتاز مناطق مختلف توسط خبره‌های آشپزی هدف اصلی گردشگری غذایی نیست و تنها شاخه کوچکی از آن به‌شمار می‌آید. بر اساس تحقیقات انجام‌شده، تنها ۸.۱ درصد از غذاهای سراسر مورد بررسی و تأیید خبره‌های آشپزی قرار گرفته و به‌عنوان غذای ممتاز شناخته می‌شوند، در حالی که بیشترین مردم فقط به طعم و کیفیت غذا و نوشیدنی توجه دارند و لزوما نیازی به صرف آن در رستوران‌های گرانقیمت و با برجسب ممتاز احساس نمی‌کنند. گردشگری غذایی نخبه‌گر اهم‌شاخه دیگری از صنعت گردشگری غذایی است که زیر مجموعه‌های متنوعی به‌عنوان یک جاذبه نقش تعیین‌کننده‌ای دارند و نوشیدنی‌های ممتاز مثل شکلات‌های خاص یا تولیفنی‌های کمیاب انجام می‌شود.

برگزاری جشنواره غذای هم در دهه اخیر در ایران بیشتر شده با تمرکز بر معرفی انواع غذاهای محلی و همچنین طرح ریزشده‌های هتل‌ها و رستوران‌هایی که در زمینه سرو غذاهای محلی فعال هستند و چند سالی است که دستور کار قرار گرفته، تنها بخشی از راهکارهایی است که دستور کار در ایران به سمت حرفه‌ای شدن پیش برود. در این میان اما مسافرانی که از راه‌های دور و نزدیک می‌آیند تا تجربه‌ای منحصر به‌فرد از سفر را در خاطرات زندگی‌شان ثبت کنند شاید بیشترین تأثیر را در این زمینه داشته باشند، چرا که انتخاب آنها و توجه به غذاهای محلی و انعطاف‌پذیری بیشتر برای تجربه‌های جدید است که می‌تواند حتی دست‌اندر کاران تورهای مسافرتی را به این فکر بپردازد که برای جلب رضایت مشتریان خود، غذاهای محلی را چگونه و با چه ابزاری عرضه کنند.



مهمان‌نوازی که شناخته شده‌است اما در سفر به بسیاری از مناطق به‌ویژه روستاها با مقاومت ساکنان محلی مواجه هستیم، به‌حالی که اگر اقتصاد گردشگری مثل‌الرذاتاط با همین غذا به کمک آنها بیاید و در زندگی روزمره برایشان عایدی داشته باشد آنها بیشتر علاقه‌مند به همکاری می‌شوند و در زنجیره گردشگری خودشان را سهیم می‌پینند و در واقع نتیجه این روند همان رونقی است که ما انتظار داریم در مقصدهای گردشگری به واسطه حضور گردشگران ایجاد شود.»

غذاهای بومی از نظر ارزش غذایی، در دسترس بودن مواد اولیه، تازگی، عاری بودن از نگهدارنده‌های شیمیایی و همچنین ارزان بودن یکی از بهترین مواد غذایی در نواحی مختلف کشور محسوب می‌شوند اما بسیاری از رستوران‌های ایران حتی در مناطق بومی تعداد بسیار محدودی از این غذاها در منوهای اصلی جای می‌دهند: «لیل اصلی این است که از طرفی بر نامه جامعی برای معرفی غذاهای بومی وجود ندارد، یعنی رستوران‌داران علاقه‌مند به ارائه غذاهایی هستند که نمی‌ماند و به اصطلاح همه‌پسند است و مردم هم اکثریت برای تجربه غذاهای محلی ریسک نمی‌کنند. درباره تورست‌های خارجی ما با این مشکل مواجه نیستیم و آنها اتفاقا بیشتر از غذاهای محلی استقبال می‌کنند اما دافقه مسافران ایرانی عمدتا به سمت غذاهای شناخته‌شده‌تر است.»

شرایط اقتصادی و فرهنگی به جامعی‌ار نمایان کند. برای مثال سفرهای گشاده‌ایرانی‌ها برای مهمان‌همواره به‌عنوان یکی از نمادهای فرهنگ پذیرایی و مهمان‌نوازی آنها در سفر نامه‌ها مورد توجه بوده و آن را نشانی از فراوانی نعمت در این سرزمین دانسته‌اند. علاوه بر اینها آنچه در صنعت گردشگری این روزها غذا را در کانون توجه برنامه‌ریزان قرار می‌دهد، اهمیت اقتصاد غناست. هزینه‌ای که مسافران برای غذا در طول سفر خرج می‌کنند، بخش قابل توجهی از در آمد صنعت گردشگری است. از غذاهای بومی و محلی موضوع تجزیه متفاوتی است. نقاط هدف گردشگری هستند و قرار است گردشگری به رونق و توسعه آنها کمک کرده و شرایطی را برای کارآفرینی ایجاد کند، اهمیتی کلیدی و تأثیر گذار دارد. به همین دلیل هم هست که اغلب به گردشگری بومی توصیه می‌شود در سفرهایشان به مناطق محلی و بومی به جای این‌که خوراک را از جای دیگری تهیه کرده و همراه خود ببرند، از غذاهای محلی همان منطقه استفاده کنند. به گفته ارش، فرصتی برای گفت‌وگو و نزدیکی بیشتر مردم فراهم و زمینه شکل‌گیری انواع تعاملات اجتماعی را مهیا کند. سبک آشپزی و نوع مواد غذایی که مردم در مناطق مختلف جغرافیایی به کار می‌برند بر آمده از سبک زندگی و عادات و به نوعی نماینده بخشی از فرهنگ اجتماعی است که می‌تواند بخشی از عادات اجتماعی و حتی

تجربه غذاهای محلی را در سفر از دست ندهید

انفجار مزه‌ها!

غذا هنوز آنچنان که باید به‌عنوان یک ظرفیت و فرصت و حتی جاذبه شناخته نشده‌است. هر چند از چندسال قبل که شهر رشت در گیلان به‌عنوان «شهر خلاق غذا» در یونسکو مورد توجه قرار گرفت دیگر شهرها هم انگیزه‌های بیشتری برای معرفی بیشتر غذاهای بومی پیدا کرده‌اند. غذای ایرانی با حدود ۲۵۰۰ نوع اعم از غذاهای ملی و محلی یکی خوشمزه‌ترین، کامل‌ترین و در عین حال تأثیر گذار ترین مکتب‌های آشپزی جهان است.

با افزایش نسبی فعالیت آژانس‌های گردشگری و توجه بیشتر جامعه به‌ویژه نسل جدید به مقوله سفر و نیز فعالیت‌های تخصصی تر سایت‌ها و مجله‌های مرتبط با غذا رفتارفته شمار بازدیدها از غذاهای بومی و محلی از سایه به آفتاب آمده‌اند یا در جشنواره‌های غذا به مردم معرفی شده‌اند اما این که غذا به‌عنوان یک جاذبه به برنامه‌ریزی‌های سفر مورد توجه قرار بگیرد هنوز یک موضوع مغفول مانده‌است، هم برای برنامه‌ریزان و دست‌اندر کاران حوزه گردشگری و هم برای مسافران. این را «آرش» می‌گوید، راهنمای تور که سال‌هاست در تورهای داخلی ایران فعالیت می‌کند: «کمتر جایی در جهان چنین تنوع غذایی دارد اما از آن‌جا که گردشگری در ایران برنامه‌ریزی سازمان یافته‌ای ندارد عملا غذا به‌عنوان یک جاذبه کمتر مورد توجه قرار گرفته‌

ما در سفرهای داخلی اغلب به مسافران توصیه می‌کنیم که از غذاهای بومی و محلی استفاده کنند اما اکثریت در غذاهای اصلی علاقه‌مند به مصرف انواع کباب‌ها و غذاهای معمول رستوران‌ها هستند و حتی اقامت در رستوران‌های محلی همیشه با اعتراض‌هایی مواجه است، مانند این‌که چرا آژانس ما را به رستوران خوب نبرد!»

غذا یکی از نیازهای حیاتی بشر است اما فرائز از آن بخشی از فرهنگ زندگی روزمره است که می‌تواند فرصتی برای گفت‌وگو و نزدیکی بیشتر مردم فراهم و زمینه شکل‌گیری انواع تعاملات اجتماعی را مهیا کند. سبک آشپزی و نوع مواد غذایی که مردم در مناطق مختلف جغرافیایی به کار می‌برند بر آمده از سبک زندگی و عادات و به نوعی نماینده بخشی از فرهنگ اجتماعی است که می‌تواند بخشی از عادات اجتماعی و حتی