



## خوزستان... موطن الغزلان الصفراء

ينتشر الغزال الأصفر الإيراني أو الفارسي في كل من إيران وفلسطين، يشبه غزال بلاد ما بين النهرين وغزال القالو الأوروبي. يكون لون الغزال الفارسي أصفر مرقطاً بالأبيض، أما أسنانه فشديدة البروز، كما يتراوح متوسط وزنه بين ٤٠-١٠٠ كغ، وبالنسبة للصفات السلوكية فمن أهم ما يميّز الغزال الفارسي هو نشاطه النهاري، إضافة إلى عيشه في مجموعات تضم أفراداً كثيرين يرفعون معاً.

كان يُعتقد أن الغزال الإيراني الأصفر انقرض تماماً، ولكن اتضح أن البعض منه بقي في الغابات بالقرب من نهري دز وكرخة في محافظة خوزستان.

تمكنت هذه الأنواع الفريدة من الغزلان بجسمها الممدود وقرونها الجميلة من إنقاذ نفسها من الانقراض في السنوات الأخيرة من خلال التكيف الدقيق مع الطبيعة.

يعتبر الغزال الأصفر الإيراني والذي يطلق عليه أحياناً اسم بين النهرين من أندر أنواع الغزلان وثاني أكبر غزال البحر الأبيض المتوسط.

يوجد حالياً بشكل طبيعي بين نهري «دز وكرخة» وتم نقل أعداد منه إلى مناطق مثل دشتناز وجزيرة الدموع وبحيرة أرومية وذلك ضمن محميات طبيعية.

تقوم هيئة حماية البيئة بتدريب هذه الحيوانات على مواجهة الأعداء الطبيعية، لأنها لا يمكنها أن تميز الحيوانات المفترسة.

**يعتبر الغزال الأصفر الإيراني والذي يطلق عليه أحياناً اسم بين النهرين من أندر أنواع الغزلان وثاني أكبر غزال البحر الأبيض المتوسط**



## دزفول... مدينة الحمضيات في إيران

هذا ويعد البرتقال أكثر أنواع الحمضيات المنتجة في دزفول حتى اشتهرت بمدينة الاربعة ملايين شجرة برتقال.

وقال علي طهماسبي - خبير في زراعة الحمضيات: «أكثر من عشرين نوعاً من البرتقال تنتج في دزفول. منها الليمون والمارس وجريب فورت الأحمر وكينو والمانلا وبر وتنجو واليوسفي».

فيما قال رضا زمامي - صاحب بستان حمضيات في دزفول: «مساحة بستاننا سبعمائة هكتار، نقطف يومياً ما يقارب المئة طن من أنواع البرتقال ونقوم بإرساله للمحافظات الإيرانية ونصدر قسماً منه للدول المجاورة. فيما نقوم يومياً بإرسال شاحنتين إلى ثلاث شاحنات حمولة بالبرتقال إلى اهواز. تاتينا يومياً طلبات من مختلف المدن الإيرانية».

البرتقال الحلو ينتج أكثر من أي نوع آخر في دزفول وهو نوع من البرتقال نكهته حلوة وشكله مستدير إلى بيضي. ويرجع سبب الاقبال على البرتقال الدزفولي الذي صار يضرب به المثل في إيران إلى جودته وحجمه وحلاوته وطعمه ورائحته.

بانتاجها نحو ثمانين الف طن من انواع الحمضيات سنوياً - أشهرها البرتقال- تعد مدينة دزفول جنوب غرب إيران إحدى أهم المدن المنتجة للحمضيات في إيران. يستهلك قسم من الحمضيات المنتجة في هذه المدينة في المحافظات الإيرانية ويصدر قسم آخر إلى خارج البلاد كالعراق وروسيا. يقول السيد جهانبخش كياني- خبير زراعي وصاحب بستان حمضيات في دزفول: «تملك مدينة دزفول نحو سبعة آلاف هكتار من بساتين البرتقال. ينتج كل هكتار ثلاثين طناً من البرتقال».

كما يتم جني أكثر من مئة الف طن من البرتقال في هذه المدينة. ولهذا تحتل دزفول المركز الأول في إنتاج البرتقال. يتمتع البرتقال الدزفولي بجودة عالية، حيث لا يعتمد بزراعته على السموم لمكافحة الآفات الزراعية، وإنما يتم مكافحتها عبر إطلاق الحشرات المفيدة في البساتين.

ويشرف على عملية الزراعة مركز صفى آباد للدراسات الزراعية. إضافة إلى ذلك فإن أرض دزفول خصبة وصالحة لزراعة أنواع الحمضيات.



## خوزستان... مهد الحضارة العيلامية

الوقاف / خاص  
محمد حسن الشبري

تعد محافظة خوزستان -جنوب غرب البلاد - مهد الحضارة العيلامية في إيران، حيث كان قد اتخذ العيلاميون مدينة شوش في هذه المحافظة الجنوبية، عاصمة لحكمهم. والتي يعدها المؤرخون أقدم مدينة في العالم.

وجود أربعة وعشرين ألف اثر تاريخي في هذه المحافظة، كمعبد زيغورات جغانبيل الذي بنيّ بامر من الملك العيلامي انتاش جال، سنة الف ومئتين وخمسين قبل الميلاد والذي يعد أكبر معبد في الشرق الاوسط، ونظم الري التاريخية في شوشتر وقصر آبادانا في مدينة شوش، خير شاهد لعراق هذه الحضارة التي تجاوزت آلاف السنين. عمليات البحث والتنقيب عن آثار هذه الحضارة، مازالت مستمرة، ويتم سنوياً كشف الكثير من الآثار التاريخية في مدن خوزستان، حيث جمعت هذه الآثار في عدة متاحف أهمها متحف مدينة شوش. جامعة جندي شابور، التي بنيت بامر من شاپور الاول والتي جمعت كبار اساتذة الطب اليونانيين والمصريين والهنود والرومانيين حيث اشتغل الأطباء فيها بتدريس طلاب فرع الطب، تقع أيضاً في هذه المحافظة.

الابنية الرائعة والفنون البديعة والطبيعة الخلابة التاريخية، في هذه المحافظة مظاهر لطالما تعنى بها الشعراء وأشار اليها الرحالة والمؤرخون والسياح والفنانون في كتبهم ومؤلفاتهم. خوزستان هي إحدى أهم المناطق الإيرانية من حيث العراقة التاريخية والاصالة الحضارية ولهذا فهي تتميز بالارضية المناسبة للمطالعة والتنقيب من قبل الباحثين والسياح.

**الابنية الرائعة والفنون البديعة والطبيعة الخلابة التاريخية في خوزستان مظاهر لطالما تعنى بها الشعراء وأشار اليها الرحالة والمؤرخون والسياح والفنانون في كتبهم ومؤلفاتهم وهي احدهم المناطق الايرانية من حيث العراقة التاريخية والاصالة الحضارية**

مدير مكتب تنمية السياحة الداخلية:

## عقد أكثر من ٦٠ فعالية للسياحة الغذائية عام ٢٠٢٢م



وقال فاطمي في سياق الإجراءات الأخرى المتخذة تم خلال هذه الفترة، عقدت الندوة الأولى حول شرح وتطوير الطعام الإيراني مع نهج توحيد الأغذية في المطاعم والمقاصف التقليدية، إقامة ورشة عمل Metaverse للتدريبية الأولى حول السياحة الغذائية، والندوة الثانية حول شرح وتنمية وتطوير الطعام الإيراني مع نهج التوحيد القياسي للأغذية في المنظمات والدوائر العامة والخاصة بالتعاون مع مؤتمر صناعة الطعام.

وعن الأنشطة التي تم تنفيذها في مجال السياحة الغذائية للأمم قال: أقيم في مدينة سيستان في

وأشار فاطمي كذلك إلى إعداد قاعدة بيانات للأغذية المسجلة وطنياً ودولياً وقال: وجرى أيضاً إعداد قاعدة بيانات كاملة لمناسبات السياحة الغذائية العلمية والعالمية على أساس التوثيق العلمي والدولي في مجال المنتجات الغذائية ومجموعات السلع وتغليف المواد الغذائية والمقالات وتم إعداد كتب السياحة الغذائية الإيرانية وتكرارات الطعام. وأشار إلى حضوره القمة السادسة للسياحة الغذائية لمنظمة السياحة العالمية وأضاف: عقدت هذه القمة فعليا في بروج ببلجيكا العام الماضي.

خارطة طريق للسياحة الغذائية في إيران. وصرح فاطمي تم إنشاء اللجنة العلمية للسياحة الغذائية لمراجعة المقالات المرسله بالتعاون مع أساتذة الجامعات من أجل الاستفادة من هذه القدرة في مختلف المناسبات والبرامج. وفي إشارة إلى عقد اجتماعات المائدة السخية الخاصة بالخبز والحلويات والمشروبات الساخنة والباردة، وأضاف: وتم التعرف على قاعدة بيانات وقائمة بالخبز والحلويات والباردة والطهارة والأساتذة المتخصصين في صناعة الخبز والمعجنات.

**الوقاف /** صرح المدير العام لمكتب تنمية السياحة الداخلية، واصفاً أداء اتحاد السياحة الغذائية لمدة عام واحد: «يتم تجميع خريطة طريق السياحة الغذائية، وتم تنظيم ٦٠ حدثاً للسياحة الغذائية في البلاد في عام ٢٠٢٢».

وأكد مصطفى فاطمي، على أهمية استخدام القدرات السياحية المختلفة فيما يتعلق بالإجراءات والخطط التي تم تنفيذها في سياحة شوش خلال عام واحد منذ بدايتها، وقال: تم تشكيل اتحاد شوش للسياحة في خريف عام ٢٠٢١ وجرى تحديد أربع طاولات سياحية من الطعام الإيراني، والمأكولات العالمية، والخبز والحلويات، والشرب الدافئ والبارد. تم تشكيل جداول السياحة الغذائية من قبل سكرتير البيت العلمي وبحضور أساتذة الطبخ والمدرسين والباحثين في مجال السياحة الغذائية ومدراء الشركات القائمة على المعرفة وأساتذة الجامعات وممثلي الدولة. المنظمات والجمعيات السياحية ومدونو الأغذية وممثلي وسائل الإعلام ومديرو العلامات التجارية للأغذية.

وأوضح أنه تم تنظيم أكثر من ٦٠ فعالية للسياحة الغذائية في عام ٢٠٢٢ م في الدولة، تم تشكيل لجان السياحة الغذائية في محافظات البلاد وعقدت اجتماعات الخبراء لإعداد وتجميع

عمل تدريبية حول التغذية الصحية والسياسة الغذائية للمرضى الجانب من قبل الأمانة العلمية لطاولة السياحة الغذائية الإيرانية، تدريب مديري قسم الغذاء في المستشفيات ومن أجل زيادة مدة إقامة المرضى الأجانب، تخطيط وتنسيق جولة سفراء السياحة الغذائية الإيرانية مع المعسكر والقوافل، تحت عنوان بلاد فارس إلى كرمانيا على الطريق كاريز في ثلاث محافظات فارس ويزد وكرمان، بالتعاون مع إدارات السياحة العامة والمنظمات السياحية والبلديات. في هذه المحافظات، مع نهج إنتاج محتوى مختلف وإدخال وتنشيط الأطعمة المحلية، والتخطيط لجولة إيرانية سفراء الطعام بالتعاون مع القطاع الخاص بواسطة سيارات التخييم والقوافل من طهران إلى مدينة طرابزون بتركيا، مع نهج التعريف بالثقافة والطعام الإيراني بحضور طهارة بارزين إيران وتركيا من قبل الأمانة العلمية لإيران ومجلس السياحة الغذائية بالتعاون مع تورسبب تركيا، يخطط لجولة سفراء الطعام الإيرانيين بالتعاون مع القطاع الخاص بواسطة سيارات التخييم والقوافل في جولة في أرمينيا وفي مدينتي سيستان ويريغان بحضور طهارة مشهورين من إيران وأرمينيا مع التعريف بالثقافة والأطعمة الإيرانية من قبل الأمانة العلمية لطاولة الطعام والسياسة الإيرانية بالتعاون مع السفارة الإيرانية في أرمينيا واتحاد السياحة الأرميني.

أرمينيا أول مهرجان يربط بين الثقافة والسياحة الغذائية الإيرانية في أرمينيا بالتعاون مع اتحاد السياحة الأرميني. علاوة على ذلك، تحدث فاطمي عن توفير دورس تدريبية افتراضية عبر الإنترنت لخبراء السياحة الغذائية ووكلاء السياحة في إدارات المقاطعات من أجل التعرف على مفاهيم السياحة الغذائية، وإطلاق Food Street في المدن الكبيرة والصديقة للسياحة، والتعاون والتخطيط وإنشاء لجنة علمية من أجل إقامة الحدث الأول والثاني على الصعيد الوطني لإيران والسياسة الغذائية في القرن الجديد، المشاركة في إقامة معرض السياحة الغذائية والهدايا التذكارية والأطعمة الإيرانية في مدن أردبيل وسنندج وكرج وشيراز في خريف عام ٢٠٢١ والتعاون والدعم المعنوي وتشكيل لجنة علمية تتماشى مع تنظيم المؤتمر الكبير لسياسات الطعام الإيراني الذي أعلن عن منهج شرح مشروع المطبخ الإيراني (تطوير وشرح الطعام الإيراني) بالتعاون مع أمين السر العلمي لطاولة السياحة الغذائية الإيرانية ومؤتمر صناعة المطاعم.

ومن بين الانجازات في قطاع السياحة خلال العام الماضي، المشاركة في عقد عشرين مؤتمراً ومعرضاً ومهرجاناً وندوات بشكل شخصي وسياحة طعام افتراضية في مدن مختلفة من إيران، وعقد ورشة

**الانجازات في قطاع السياحة خلال العام الماضي، المشاركة في عقد عشرين مؤتمراً ومعرضاً ومهرجاناً وندوات بشكل شخصي وسياحة طعام افتراضية في مدن مختلفة من إيران**