

«عشق کوفی» پربیننده‌ترین

سریال تابستانی تلویزیون شد



مجموع بازدید سریال «عشق کوفی» تا پایان مرداد به بیش از یک میلیون مشاهده رسیده و با فاصله قابل توجهی در میانگین تماشای هر قسمت، اولین سریال پربازدید تلویزیون در تابستان اخیر است.

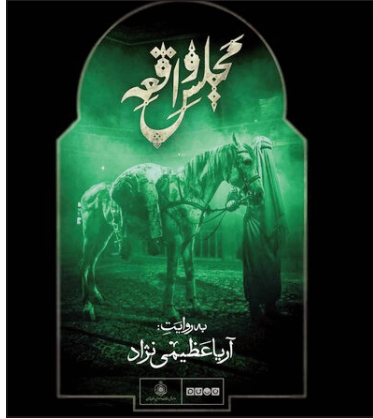
به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، بر اساس آمار بدست آمده از تلویویون تا پایان مرداد، «عشق کوفی» پس از ۹ قسمت به طور میانگین ۱۲۳ هزار بازدید برای هر قسمت پربازدیدترین سریال تابستان و «نون خ ۴» و «آتش و باد» هم رتبه‌های اول و دوم فصل بهار را در اختیار دارند.

بر اساس این آمار تا پایان مرداد، «عشق کوفی» پربازدیدترین سریال تابستان است و بعد از آن سریال‌های «بازپرس»، «سوران» و «نیکان» دیده می‌شود.سریال «عشق کوفی» محصول جدید سازمان هنری رسانه‌ای لوج است که سال پیش به کارگردانی حسن آخوندپور کلید خورد.این سریال تاریخی- عاشورایی پنج شنبه و جمعه‌ها از شبکه سه پخش می‌شود.

آغاز روایت موسیقایی

آریا عظیمی‌نژاد در تلویزیون

بعد از «عصر جدید»



شبکه نسیم از آغاز پخش برنامه «مجلس واقعه» از (نهم شهریور) خبر داد. عنوان شده است این برنامه روایتی موسیقایی از آئین تعزیه‌خوانی است و توسط آریا عظیمی‌نژاد اجرا خواهد شد. به گزارش ایسنا، «مجلس واقعه»، ویژه برنامه ماه صفر شبکه نسیم به تهیه‌کنندگی سیدمصطفی احمدی و با مشارکت اداره کل اوقاف و امور خیریه استان تهران است که از تاریخ (۹ شهریور) هر شب ساعت ۲۳ از شبکه نسیم روی آنتن می‌رود.عنوان شده است برنامه «مجلس واقعه» یک برنامه گفت‌وگویی نمایشی است و در هر قسمت یک مجلس تعزیه تلویزیونی در برنامه برپا می‌شود. برنامه «مجلس واقعه» از مدت‌هایپیش در حال تولید بود و آریا عظیمی‌نژاد که پیشتر در برنامه «عصر جدید» به عنوان داور حضور داشت، حالا اجرا و روایت‌گری این برنامه را بر عهده دارد.

هر قسمت هم یک موسیقی عاشورایی ویژه دارد و برای هر قسمت قطعه‌ای ویژه تولید می‌شود.همچنین عنوان شده است ایده اولیه این برنامه از خود آریا عظیمی‌نژاد بوده و این روایت یک آهنگساز از مجالس تعزیه است و به همین دلیل به عنوان رلوی و مجری برنامه حضور دارد. محور برنامه نمایش تعزیه است و در آن گفت‌وگوهایی هم صورت می‌گیرد. گروه‌های تعزیه از سراسر کشور به برنامه دعوت شده‌اند و در هر قسمت با یک گروه تعزیه‌ای اجرا خواهد شد.اخیرا هم پیمان جلیلی – رئیس سازمان صداوسیما به همراه محسن برمهانی- معاون سیما با حضور در پشت صحنه برنامه «مجلس واقعه»، از نزدیک در جریان روند تولید این مجموعه آئینی قرار گرفته بودند.

تاریخ مجسمه‌سازی در ایران مستند می‌شود

آغاز «پیکار با پیکر»

آرش اسحاقی در تازه‌ترین اثر خود مستندی درباره تاریخ مجسمه‌سازی در ایران می‌سازد. به گزارش مهر به نقل از روابط عمومی پروژه آرش اسحاقی در تازه‌ترین اثر خود ساخت مستندی با عنوان «پیکار با پیکر» را درباره تاریخ مجسمه‌سازی در ایران آغاز می‌کند. پژوهش این مستند ۲ سال به طول انجامید و اکنون تولید فیلم آغاز شده است.

این مستند سیر تحول و تطور مجسمه‌سازی در ایران از جهان کهن تا به امروز را روایت می‌کند. عوامل این مستند عبارتند از پژوهشگر نویسنده و کارگردان: آرش اسحاقی، تهیه‌کننده: گلنار قسیمی، فیلمبردار: مهدی پریرزاد، صدایرادر: علیرضا قناتی، تدوین گر: آرش اسحاقی، صداگذار: گیسو آرادروشن، موسیقی: مهدی زارع، پالایش رنگ: امیر افشار، دستیار کارگردان: محمدرضا فرزام، همکاران پژوهش: زهرا رسولی و معصومه جهان‌بین.آرش اسحاقی ساخت مستندهایی همچون «خرامان»، «خرابات»، «خواب آب» «بلندی‌های زارآلوده»، «یازده مادر» و ... را در کارنامه هنری خود دارد.

«کلاه‌فرنگی» شوشتر نیازمند مرمت و محوطه

سازی

یک دوستدار میراث فرهنگی با اشاره به وضعیت برج «کلاه‌فرنگی» در شهرستان شوشتر گفت: براساس آخرین مطالعات انجام شده این برج تاریخی هم اکنون نیاز به مرمت، بازسازی و محوطه‌سازی دارد. ابوالفضل مهدی‌پور در گفت‌وگو با ایسنا، تاکید کرد: با توجه به وضعیت فعلی این بنای تاریخی هم اکنون نیازمند تخصیص اعتبار هستیم تا محوطه‌سازی، مرمت و حتی نورپردازی این برج تاریخی هر چه سریع‌تر صورت گیرد.

او با اشاره به این که برج کلاه‌فرنگی در کنار پل بند میزان و در مکانی تفریحی قرار دارد افزود: این برج در مکانی قرار گرفته که از پربازدیدترین مکان‌های گردشگری شوشتر به حساب می‌آید.

وی با اشاره به تصاویر قدیمی این برج تاریخی خاطرنشان کرد: اگر این بنای تاریخی را براساس تصاویر قدیمی بازسازی کنیم می‌توانیم آن را بیش‌تر به بازدیدکنندگان معرفی کنیم و همین امر می‌تواند باعث جذب هر چه بیش‌تر

فرهنگ و هنر



گردشگر به این شهرستان شود.

مهدی‌پور گفت: سعی ما بر این است که هر چه بیش‌تر آثار تاریخی ناشناخته

بهشت نجف که بر سی غم از دل می‌رود



گنبد و گلدسته‌ها افتاد؛ دست‌به‌آسمان گرفت‌م و گفتم «یا حسین». زیارت اولی که باشی حالت با بقیه زوار فرق دارد. تابلو تابلو می‌شوی، گریه کردنت هم فرق دارد، زیارت اولی‌ها در اربعین حال عجیبی دارند، تصویر زیاد دیده‌اند از نجف اشرف، اما عرق می‌شوند در شکوه بارگاه مولا، جذب می‌شوند در جنبه حرم من هم بار اول دلم از همان قدم‌های اول راه‌پیمایی اربعین، برای ایوان نجف می‌تپید کلی حرف داشتم با آقا، درد و غم و آرزو؛ همه‌اش یادم رفت.

اصلا بهشت نجف جای عجیبی است، جلال و جبروت مولا می‌گیردت، مستحورت می‌کند، همه غم دنیا را هم دلشته باشی بی‌اختیار لشک می‌شود و جاری می‌شود، فراموش می‌شود، پایت می‌لرزد، دلت می‌لرزد، هر چه در تمام این سال‌ها از دنیا و عقیبا می‌خواستی یادت می‌رود، فقط از امیرالمومنین می‌خوای اربعین سال بعد هم دعوت‌کنند.

حلیم؛ غذای نذری ایام سوگواری محرم از دوره صفوی تا کنون

به ویژه هم‌زدن آن مشارکت می‌کنند و تا دم صبح حلیم را با پارو یا کفگیر به شدت هم می‌زنند. این کار به نوبت صورت می‌گیرد و معمولاً افراد حاجتمند برای روشن شدن حاجات خود یا برای ثواب بردن، به این کار می‌پردازند و صبح زود حلیم نذری را به در خانه‌ها می‌برند.

وی گفت: بعضی خانواده‌ها نیز حلیم فراوانی می‌پزند و هیات‌های عزاداری را برای نهار دعوت و با حلیم و شربت از آن‌ها پذیرایی می‌کنند. حلیم از جمله غذاهایی است که در سفره افطار گذاشته می‌شود. در شب‌های ماه رمضان بسیاری از خانواده‌ها برای افطار حلیم می‌پزند یا چند ساعت پیش از افطار از دکان‌های حلیم‌پزی، حلیم می‌خرند. حلیم‌های آماده با انواع چاشنی و ادویه به ویژه نارگیل، دارچین، پسته و بادام، شکر و روغن آب کرده نیز

تزیین می‌شود.

ثبت حلیم قزوین در **فهرست ملی میراث ناملموس** ریحیمی‌خوش در خصوص انواع حلیم‌ها اظهار کرد: در ایران حلیم قزوین شهرت زیادی دارد. به طوری که حلیم قزوین در فهرست میراث ملی ناملموس کشور قرار گرفته و در شهرهای دیگر مانند تهران، خراسان، هویج و نخود تهیه می‌شود و آن را با چاشنی‌هایی مانند زنجبیل و دارچین می‌خورند. وی اظهار کرد: امروزه «آش حلیم» که با حلیم متفاوت است، در بعضی از مناطق ایران پخته می‌شود. این آش ترکیبی از حبوبات (عدس، نخود و لوبیا) با بلغور گندم و گوشت است. در مناطق مرکزی ایران به ویژه در شهرهایی مانند ملایر، تویسرکان، همدان و بروجرد مردم حلیمی را می‌پسندند که دانه‌های گندم نیم‌کوب در آن مشخص باشد و در اصطلاح به آن حلیم دانه‌درد می‌گویند. ریحیمی‌خوش خاطرنشان کرد: گندم نیم‌کوب با بلغور در این مناطق به «لارش» معروف است و خانواده‌های روستایی آن را تهیه می‌کنند. آن‌ها پوست گندم را با گندم‌کوب جدایی‌کنند و با دستاس (سنگ آسیاب دستی سنتی) آن را نیم‌کوب یا لرش می‌کنند. باغستان‌های انگور در مناطق یاد شده بسیار است، حلیم معمولاً با شیر سیاه انگور یا شربت شیر انگور یا با میوه انگور خورده می‌شود. در کاشان، افزون‌بر گندم، از نخود نیز در پخت حلیم بهره می‌برند و همچنین هنگام صرف آن، شکر یا شیره افزوده نمی‌شود.

وی با اشاره به اینکه حلیم از جمله غذاهای نذری به شمار می‌رود بیان کرد: در برخی از مناسبت‌های مذهبی، به ویژه در ایام سوگواری محرم، در روزهای تاسوعا و عاشورا یا در روز ۲۸ صفر بسیاری از خانواده‌های ایرانی در شهرها و روستاها از سر شب تا صبح زود برای پختن حلیم نذری در دیگ‌های بزرگ تدارک می‌بینند. این استاد گردشگری خاطرنشان کرد: معمولاً چند تن از افراد فامیل از سرشب در خانه نذری دهنده جمع می‌شوند و در تهیه حلیم



این استاد گردشگری بیان کرد: افزون‌بر هریسه‌های گندم که در ۲ کتاب آشپزی دوره صفوی به آن اشاره شد، غذای دیگری در این ۲ رساله وجود دارد که به آش حلیم معروف است. آش حلیم از گندم کوبیده و گوشت پختی (گوشت آب‌پز شده) به همراه سبزی‌هایی مانند شبت، اسفناج، شلغم، هویج و نخود تهیه می‌شود و آن را با چاشنی‌هایی مانند زنجبیل و دارچین می‌خورند.

وی اظهار کرد: امروزه «آش حلیم» که با حلیم متفاوت است، در بعضی از مناطق ایران پخته می‌شود. این آش ترکیبی از حبوبات (عدس، نخود و لوبیا) با بلغور گندم و گوشت است. در مناطق مرکزی ایران به ویژه در شهرهایی مانند ملایر، تویسرکان، همدان و بروجرد مردم حلیمی را می‌پسندند که دانه‌های گندم نیم‌کوب در آن مشخص باشد و در اصطلاح به آن حلیم دانه‌درد می‌گویند.

ریحیمی‌خوش خاطرنشان کرد: گندم نیم‌کوب با بلغور در این مناطق به «لارش» معروف است و خانواده‌های روستایی آن را تهیه می‌کنند. آن‌ها پوست گندم را با گندم‌کوب جدایی‌کنند و با دستاس (سنگ آسیاب دستی سنتی) آن را نیم‌کوب یا لرش می‌کنند. باغستان‌های انگور در مناطق یاد شده بسیار است، حلیم معمولاً با شیر سیاه انگور یا شربت شیر انگور یا با میوه انگور خورده می‌شود. در کاشان، افزون‌بر گندم، از نخود نیز در پخت حلیم بهره می‌برند و همچنین هنگام صرف آن، شکر یا شیره افزوده نمی‌شود. وی با اشاره به اینکه حلیم از جمله غذاهای نذری به شمار می‌رود بیان کرد: در برخی از مناسبت‌های مذهبی، به ویژه در ایام سوگواری محرم، در روزهای تاسوعا و عاشورا یا در روز ۲۸ صفر بسیاری از خانواده‌های ایرانی در شهرها و روستاها از سر شب تا صبح زود برای پختن حلیم نذری در دیگ‌های بزرگ تدارک می‌بینند.

این استاد گردشگری خاطرنشان کرد: معمولاً چند تن از افراد فامیل از سرشب در خانه نذری دهنده جمع می‌شوند و در تهیه حلیم

شهرستان را بازسازی و مرمت کنیم تا بازدیدکنندگان و گردشگران با بخشی از این بنای تاریخی مهم و ناشناخته بیشتر آشنا شوند.
برج کلاه‌فرنگی شوشتر با قدمت دوره قاجاریه در استان خوزستان و در مرکز شهرستان شوشتر قرار دارد. مردم شهرستان شوشتر این برج را کلاه‌فرنگی می‌نامند و می‌گویند این برج به عنوان جایگاه دیده‌بانی قیصر روم یا شاپور ساسانی برای نظارت بر کارگران مشغول در بند میزان ساخته شده است.
این بنای برج‌مانند که در کنار رود کارون و نزدیک به بند میزان شهرستان شوشتر قرار دارد مشهور به کلاه‌فرنگی است. این برج هشت ضلع دارد و زیرسازی آن که برج روی آن قرار گرفته نسبت به سطح زمین چهار متر ارتفاع دارد. ارتفاع برج کلاه‌فرنگی نزدیک به هفت متر است.
نمای بیرونی این برج از سنگ‌های تراش خورده ساخته شده و این سنگ‌ها به مرور زمان افتاده‌اند و اکنون فقط سه متر از سنگ‌های تراش خورده بر بدنه برج باقی مانده است.
برج کلاه‌فرنگی شوشتر در سال ۱۳۷۸ با شماره ۲۶۱۱ در فهرست آثار ملی ایران به ثبت رسید.

اطیابی با کمدی «هتل»

به سینماها می‌آید



کمدی «هتل» با دریافت پروانه نمایش از ۷ مهرماه با بازی پژمان جمشیدی و محسن کیایی در سینماهای سراسر کشور اکران خواهد شد.
فیلم سینمایی «هتل» به کارگردانی مسعود اطیابی و تهیه‌کنندگی محمد شایسته با دریافت پروانه نمایش از ۷ مهرماه اکران خود را توسط پخش شایسته‌فیلم در سینماها آغاز خواهد کرد.

این کمدی که قصه یک هتل پرماجرا را پس از ورود ۲ مرد و ۴ زن ناخونده روایت می‌کند؛ در ادامه کمدی‌های پر فروش مسعود اطیابی پس از فیلم‌های «تگزاس»، «دبنامیت»، «لفرادی» و «بخارست» به سرگروهی سینما هویزه مشهد در سینماهای سراسر کشور اکران خواهد شد.

پژمان جمشیدی و محسن کیایی زوج اصلی این فیلم را تشکیل می‌دهند و ریما رامین‌فر، صدف اسپهبدی، مهلقا باقری، غلامرضا نیکخواه، مریم وحیدزاده، فرزانه قاسم‌زاده، جواد پولاد و سام‌نوری نیز در آن نقش آفرینی می‌کنند.

سایر عوامل «هتل» عبارتند از: فیلمنامه‌نهایی: امیر برادران، نویسندگان: امیر برادران، پیمان جزئی مصطفی ززند، مدیر فیلمبرداری: افشین علیزاده آهنگساز: امیر توسلی، طراح چهره پردازی: عباس عباسی، طراح صحنه: سعید هنرمند، مدیر تولید: سیدحمیدرضا اطیابی، طراح لباس: آفسانه صمدزاده طراحی و ترکیب صدا: حسین ابوالصدق، مدیر صدابرداری: عباس رستگارپور، تدوین: مهسا اطیابی جلوه‌های ویژه بصری: حسن نجفی، مدیر برنامه‌ریزی: نرگس منشاینی، دستیار اول کارگردان: یوسف وجدان دوست، عکاس: محمد بدرلو، روابط عمومی: زهرا دم‌آبادی، پخش از: شایسته‌فیلم.

اثر هنرمند بوشهری

به جشنواره ملی اتودهای

نمایشی راه یافت

«تشاله» اثر هنرمند بوشهری به دومین جشنواره ملی اتودهای نمایشی ایران – بوکان راه یافت.
به گزارش مهر به نقل از روابط عمومی اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی استان بوشهر، با اعلام هیئت انتخاب دومین جشنواره ملی اتودهای نمایشی ایران «تشاله» به کارگردانی کاظم ارجمندنیا در کنار ۳۵ اثر دیگر موفق به حضور در بخش رقابتی این جشنواره در بوکان شد.یلدا شجاعی بازیگر این اثر هنری است و مدت دوم مهرماه سال جاری به دبیری کاوه صمدزاده زمان جنگ مادرش را از دست داده و حالا در انتظار پدر خود نشسته ر بر روی صحنه به تصویر می‌کشد.دومین جشنواره ملی اتودهای نمایشی بوکان نیمه دوم مهرماه سال جاری به دبیری کاوه صمدزاده برگزار خواهد شد.

کتاب هنرمند ایرانی در بازار جهانی عرضه شد



امیرحسین طائی نوازنده ویولا کتاب «کنسرتوهای مشهور ویولا» را در بازار جهانی عرضه کرد.
به گزارش ایران، امیرحسین طائی نوازنده ویولا و خواننده موسیقی ایرانی، کتابی با عنوان «Concertos KFamous Viola» به معنای «کنسرتوهای مشهور ویولا» را به بازار عرضه کرده است.این کتاب به عنوان نخستین اثر در زمینه ساز ویولا از یک هنرمند ایرانی در بازار موسیقی جهانی منتشر شده است.