

## فرهنگ و هنر

«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.

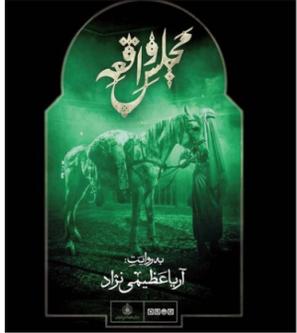
به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، بر اساس آمار بدست آمده از تلویزیون تا پایان مرداد، «عشق کوفی» پس از ۹ قسمت به طور میانگین ۱۲۳ هزار بازدید برای هر قسمت پربازدیدترین سریال تابستان و «نون خ ۴» و «آتش و باد» هم رتبه‌های اول و دوم فصل بهار را در اختیار دارند.

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 موسیقیایی**

**آریا عظیمی نژاد در تلویزیون**

**بعد از (عصر جدید)**



شبکه نسیم از آغاز پخش برنامه «مجلس واقعه» (نهم شهریور) خبر داد. عنوان شده است این برنامه روایتی موسیقیایی از آئین تعزیه‌خوانی است و توسط آریا عظیمی نژاد 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 مدت‌ها پیش در حال تولید بود و آریا عظیمی نژاد 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 عظیمی نژاد بوده و این روایت یک آهنگساز از مجالس تعزیه است و به همین دلیل به عنوان روی 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 جیلی – 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 ۱۲ 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، صدابردار: علیرضا قناتی، تدوین گر: آرش اسحاقی، صداگذار: گیسو آژادروش، موسیقی: مهدی زارع، پالایش رنگ: امیر باقشدار، دستیار کارگردان: محمدرضا فرزام، همکاران پژوهش: زهرا رسولی و معصومه جهان‌بین. آرش اسحاقی ساخت مستندهایی همچون «خرامان»، «خرایات»، «خواب آب» «بلندی‌های زراآلود»، «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 هم‌اکنون نیازمند تخصیص اعتبار هستیم تا محوطه‌سازی، مرمت و حتی نورپردازی این برج تاریخی هر چه سریع‌تر صورت گیرد.

او با اشاره به این‌که 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



گردشگر به این شهرستان شود.

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

# بهشت نجف که برسی غم از دل می‌رود



حس و حال عجیبی دارد نجف و کربلا، اصلا حس غربیی و غربت ندارد، چونی که زیارت اولی‌است می‌گوبد «امیدوارم هر کسی هر جای این کره خاکی زندگی می‌کند یک بار هم شده نجف را ببیند اینجا را اصلا نمی‌شود توصیف کرد، باید دید.»

زیارت اولی‌ها کارونی هم آمده‌اند، کاروان رهسپاران عصر ظهور برای سال دوم جوانان زیارت اولی را برای ارعین و تشرف به نجف اشرف و کربلا معلی همراه کرده است، تا کربلایی شوند، جوانانی از ۲۰۲۰ محله از سراسر کشور.

نجف و کربلا همسفری مردپن است و همسایگی با مراد، سفری می‌گیردت، مستحورت می‌کند، همه غم دنیا را هم دلشته باشی بی‌اختیار لاشک می‌شود و جاری می‌شود، فراموش می‌شود، پایت می‌لرزد، دلت می‌لرزد، هر چه در تمام این سال‌ها از دنیا و عقبا می‌خواستی یادت می‌رود، فقط از امیرالمومنین می‌خولی ارعین 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 معمولا افراد حاجتمند برای رواندن 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 ناهار 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 آب‌کرده نیز



ترین می‌شود.

ثبت حلیم قزوین در فهرست ملی میراث ناملموس رحیمی‌خوش 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، خلیم را با عنوان تبلیغاتی «حلیم قزوین» به فروش می‌رسانند.وی در خصوص حلیم نیشابور اضافه کرد: این حلیم کمی با دیگر حلیم‌ها متفاوت است، زیرا در انتها حلیم با قیمه و رب پخته شده سرو می‌شود. حلیم نیشابوری با گندم پوست‌کنده و گوشت گوسفندی تهیه می‌شود و طعم و مزه بسیار لذیذی دارد. این حلیم در مشهد و نیشابور بیشتر در ایام شهادت، محرم، صفر و خصوصا تاسوعا و عاشورا تهیه می‌شود که یک غذای نذری به شمار می‌رود.

این استاد گردشگری بیان کرد: حلیم شوشتر از قرن‌های گذشته تاکنون یکی از حلیم‌های مشهور ایران بوده که به طور سنتی در شهر شوشتر پخته شده است و معمولا همراه با سرشیر یا گاهی شکر و دارچین میل می‌شود. جمال‌الدین حلاج شیرازی نویسنده قرن ۹ هجری، در ذکر غذاهای معروف هر شهر در آن زمان، حلیم (هریسه) را غذای معروف شوشتر می‌داند.

وی تصریح کرد: علاوه بر نوع معمول حلیم گندم که سفید رنگ است نوع دیگری از حلیم سنتی به نام «قلقل» نیز در شوشتر پخته می‌شود که زرد رنگ است و حیویات در پخت آن به کار می‌رود. مهارت پخت قلقل به شماره ۱۹۹۴ در فهرست میراث ناملموس ایران ثبت شده است.رحیمی‌خوش عنوان کرد: هاریسا(خوراک) نوعی حلیم است که در ارمنستان و کردستان ایران تهیه می‌شود و در کردی به آن هلیسه یا ههریسه گفته می‌شود. ارمنی‌ها آن را با گوشت مرغ، گوسفند یا گاو و کردها آن را با گوشت بوقلمون یا گوسفند تهیه و با روغن سرو می‌کنند.

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 ارعین حال عجیبی دارند، تصویر زیاد دیده‌اند از نجف اشرف، اما عرق می‌شوند در شکوه بار گاه مولا. جذب می‌شوند در جنبه حرم من هم بار اول دلم از همان قدم‌های اول راه‌پیمایی ارعین، برای ایوان نجف می‌تپید کلی حرف داشتم با آقا، درد و غم و آرزو؛ همه لاش یادم رفت.

هر وقت آرزوی ارعین داشتم از ته دل می‌گفتم «باعلی»؛ دعوت شدم و کوله را که بستم، گفتم «باعلی»؛ قبل از سفر از هرکسی حلالیت خواستم تا گفتم «باعلی»، گفتم «باعلی»، شهر به شهر آدمم هر که اتماس دعا داشت گفتم «باعلی»؛ عراق نام نجف بر روی هر تابلویی دیدم که فقط همین چند کیلومتر مانده، دیگر لاشک امامم نمیداد بلندبلند می‌گفتم «باعلی»، اما وسط حرم مولا چشمم که به

مگر می‌شود شیعه مولا باشی، بطلبد و بیایی؛ وسط حرم امیرالمومنین (ع) حس غم و غربت دلشته باشی غم برای زمانی است که جا بمانی از ارعین، اینجا بهشت است و غم عالم از دلت می‌رود.

به گزارش ایرنا، فوج فوج عاشق دلداه مولا راهی عراق است نبض هستی در کوچه‌های این شهر می‌تپد، غربیه‌ای در میان‌مان نیست، اصلا غربت معنا ندارد، اینجا بهشت نجف است، هر چه غم عالم در دلم بود رفت.

هر وقت آرزوی ارعین داشتم از ته دل می‌گفتم «باعلی»؛ دعوت شدم و کوله را که بستم، گفتم «باعلی»؛ قبل از سفر از هرکسی حلالیت خواستم تا گفتم «باعلی»، گفتم «باعلی»، شهر به شهر آدمم هر که اتماس دعا داشت گفتم «باعلی»؛ عراق نام نجف بر روی هر تابلویی دیدم که فقط همین چند کیلومتر مانده، دیگر لاشک امامم نمیداد بلندبلند می‌گفتم «باعلی»، اما وسط حرم مولا چشمم که به

یک کارشناس گردشگری گفت: حلیم از جمله

غذاهای نذری به شمار می‌رود که در برخی از مناسبت‌های مذهبی، به ویژه در ایام سوگواری محرم بسیاری از خانواده‌های ایرانی در شهرها و روستاها از سر شب تا صبح زود برای پختن حلیم نذری در دیگ‌های بزرگ تدارک می‌بینند.

محمد رحیمی‌خوش در گفت‌وگو با ایسنا اظهار کرد: در کتاب‌های آشپزی دوره صفوی بحثی از غذایی مستقل به نام حلیم نیست، اما در فصل انواع هریسه‌ها به هریسه گندم اشاره شده است که طرز تهیه و مواد آن کاملا با حلیم امروزی تناسب دارد.

وی گفت: حلیم که در زبان عربی به آن هریسه می‌گویند یکی از غذاهای سنتی منطقه خاورمیانه و خصوصا ایران است که عموما با گوشت گوسفند، گاو

گندم یا بلغور و جو طبخ می‌شود. در کتب تاریخی نوشته شده است که این هریسه نوعی غذای معمولی و مردمی بوده و دکان‌های هریسه‌پزی نیز در بازار وجود داشته که به مشتریان انواع هریسه را عرضه می‌کرده‌اند.

رحیمی‌خوش افزود: در برخی از کتاب‌های طب سنتی ایران، برای حلیم و هریسه فواید بسیاری برشمرده‌اند، به عنوان مثال حکیم مؤمن که حلیم و هریسه را مشابه یکدیگر دانسته به فواید آن از جمله تقویت عمومی بدن، چاق‌کنندگی، مقوی عصب و نیروی جسمی، برطرف‌کننده سرفه و خشونت گلو نیز اشاره کرده است. همچنین به خوردن انگور با هریسه، یا لاندختن لندکی انگور در دیگ هریسه سفارش شده است.

وی ادامه داد: در کتاب‌های آشپزی دوره صفوی بحثی از غذایی مستقل به نام حلیم نیست، اما در فصل انواع هریسه‌ها به هریسه گندم اشاره شده است که طرز تهیه و مواد آن کاملا با حلیم امروزی تناسب دارد، به عنوان مثال در «کارنامه، در باب طبخایی و صنعت آن» از محمدعلی باورچی، آشپز دربار شاه اسماعیل صفوی، دستور طبخ هریسه گندم آمده است.

رحیمی‌خوش اضافه کرد: مطابق دستورالعمل باورچی، گندم کوبیده (بلغور) چند نوبت در آب ولرم شسته و با گوشت گوسفند فریه در دیگ ریخته می‌شود و به قدری آن را با آب می‌پزند تا گوشت کاملا از استخوان‌ها جدا شود. هریسه گندم باید از سرشب تا دم صبح بار گذشته شود و دم صبح آن را با کفچه هم زنند و نمک اضافه کنند و در محل کشیدن، روغن گوسفندی آبی‌کرده با دارچین بریزند. وی تصریح کرد: در «ماده‌الحیاه» که در روزگار شاه عباس اول صفوی نوشته شده به هریسه گندم و طرز پخت آن اشاره شده است؛ چنانکه هریسه گندم با اندکی برنج مخلوط می‌شود و مراحل پخت کاملا مشابه دستورالعمل باورچی در مورد پختن هریسه است.

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 کمندی «هتل»**

**به سینماها می‌آید**



کمدی «هتل» با دریافت پروانه نمایش از ۷ مهرماه با بازی پژمان جمشیدی و محسن کیایی در سینماهای سراسر کشور آکران خواهد شد.

فیلم سینمایی «هتل» به کارگردانی مسعود اطیابی و تهیه‌کنندگی محمد شایسته با دریافت پروانه نمایش از ۷ مهرماه آکران 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 ناخوانده روایت می‌کند؛ در ادامه کمدی‌های پر فروش مسعود اطیابی پس از فیلم‌های «تگزاس»، «دینامیت»، «فردادی» و «بخارست» به سرگروهی سینما هویزه مشهد در سینماهای سراسر کشور آکران 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 قاسم زاده، جواد پولاد و سام‌نوری نیز در آن نقش آفرینی می‌کنند.

سایر عوامل «هتل» عبارتند از: فیلمنامه‌نهایی: امیر برداران، نویسندگان: امیر برداران، پیمان جزئی مصطفی زندی، مدیر فیلمبرداری: افشین علیزاده آهنگساز: امیر توسلی، طراح چهره پردازی: عباسی، طراح صحنه: سعید هنرمند، مدیر تولید: سیدحمیدرضا اطیابی، طراح لباس: آفسانه صمزداده طراحی و ترکیب صدا: حسین ابوالصدق، مدیر صدابرداری: عباس رستگارپور، تدوین: مهسا اطیابی جلوه‌های ویژه بصری: حسن نجفی، مدیر برنامه‌ریزی: نرگس منشاخی، دستیار اول کارگردان: یوسف وجدان دوست، عکاس: محمد بدرلو، روابط عمومی: زهرا ادمزآبادی، 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 زمان ۱۰ دقیقه دلستان یک دختر بندری که در زمان جنگ مادرش را از دست داده و حالا در انتظار پدر خود نشسته را بر روی صحنه به تصویر می‌کشند.دومین جشنواره ملی اتودهای نمایشی بوکان نیمه دوم مهرماه سال جاری به دبیری کاوه محمذزاده 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 ایرنا، امیرحسین طائی نوازنده ویولا و خواننده موسیقی ایرانی، کتابی با عنوان «Concertos Famous Viola KF» 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.