

روزانه

چهارراه مرکزی ایران

استان مرکزی و شهر اراک (همان سلطان آباد قدیم) اگرچه به عنوان شهری صنعتی و قطب ماشین سازی در کشور شناخته شده اما دارای جاذبه‌ها و مکان‌های توریستی است که هر ساله دوستداران طبیعت را مخصوصاً در فصل بهار به خود جلب می‌کند.

این استان با پیوند دادن استان‌های شمالی و جنوبی و غربی و شرقی کشور به یکدیگر علاوه بر این که قلب چهارراه ارتباطی ایران محسوب می‌شود، دارای پناهگاه‌ها و زیستگاه‌های مختلفی است که بیشتر از ۳۳۳ گونه حیوان مختلف در آن زندگی می‌کنند. از جمله این اکوسیستم‌ها می‌توان تالاب میقان در شمال شرقی اراک و در منطقه فراهان سفلی را نام برد؛ تالابی که در فصل بارندگی پر آب است و در فصول خشک به صورت باتلاق و نم‌زار در می‌آید و هر سال در فصل مهاجرت، پرندگان زیادی همچون فلایمینگو، غاز وحشی، چکاوک درناز خاکستری و... را پذیراست.

از دیگر مکان‌های مورد علاقه طبیعت گردان در استان مرکزی می‌توان به چال نخجیر یا غار نخجیر در دامنه کوه‌های اطراف دلپجان اشاره کرد که دارای قدمت چند صد ساله است.

اگر سری به استان مرکزی زدید؛ بازدید از شهرستان خمین و منزل پدری رهبر فقید انقلاب حضرت امام خمینی (ره) را از دست ندهید که این خانه ۲۰۰ ساله محل پرورش یکی از بزرگ‌ترین مردان قرن بیستم در دوران کودکی بوده است. اراک با وجود صنعتی بودن دارای سابقه تاریخی



غنی و گسترده‌ای است که در گوشه و کنار شهر نشانه‌های آن باقی مانده که از جمله می‌توان به حمام موزه چهار فصل اشاره کرد که یکی از موزه مردم‌شناسی شهرستان اراک است که در دوره قاجار با معماری بی نظیر و تحسین‌برانگیزی ساخته شده است. به دلیل تزئین سرپینه آن حمام با کاشی‌های رنگارنگ، حمام چهار فصل نامیده می‌شود.

همچنین گنجینه‌ای ارزشمند از یافته‌های کاوش‌های باستان‌شناسی در استان از کاسه‌های سفالی و سکه‌های ضرب شده در دوران قاجار و عهدنامه‌ها، کتاب‌ها، نسخ خطی و لوازم ریسندگی را می‌توان در این سفر دید.

اگر در دیدن مکان‌های تاریخی و قدیمی ایران باستان لذت می‌برید، بازدید از آتشکده برزو در ۱۲ کیلومتری شهرستان راجهر در ۱۰ کیلومتری از دست ندهید که یکی از مکان‌های نابینش در زمان ایران باستان بوده است.

مدرسه سپهدار یکی دیگر از بناهای تاریخی به‌جامانده از دوره قاجار است که هم‌زمان با تاسیس بازار اراک با کاشیکاری‌های ظریف و زیبای دوره قاجار ساخته شده و اولین مرکز علوم دینی در اراک است؛ مرکزی که بسیاری از علمای دینی دوران ما، حضرت امام خمینی، آیت‌الله گلپایگانی و آیت‌الله اراکی در آن به تحصیل پرداخته‌اند.



«دودوقه» در شهر آهن و فولاد

سینا علی محمدی

اراک را بسیاری به عنوان پایتخت صنعتی ایران می‌شناسند و زمانی که نام اراک به میان می‌آید، ناخودآگاه قطاری از صنایع در ذهن هر ایرانی ردیف می‌شود. از شهرک صنعتی بزرگ این شهر، پتروشیمی و پالایشگاه گرفته تا ماشین‌سازی، کارخانه واگن پارس، هیکو، آلومینیم‌سازی و...

راه ورودی این شهر هم همراه با عبور از همین کارخانه‌ها و شهرک صنعتی است و شاید نخستین پیشنهاد ما برای مدیران محترم شهری اراک همین اصلاح ورودی شهر باشد که با کمی تغییرات در بزرگراه ورودی می‌توان از خشونت آهن و فولاد کاست و بر جاذبه‌های طبیعی افزود.

اما در این صفحه می‌خواهیم شما را به شیوه دیگری با شهر اراک، این شهر آهنی و صنعتی آشنا کنیم. پیشنهاد ما این است: به محض ورود سری به باغ ملی بزنید و سراغ بستنی «ممدرضا» را بگیرید که البته نام رسمی آن بستنی «سعادت» است و با خوردن این بستنی و زمانی که مزه شیرین و متفاوت آن زیر زبان‌تان رفت و در گرمای این روزها به اصطلاح خنک شدید، آن هنگام می‌توانید جور دیگری به این شهر صنعتی و مردمان خویش نگاه کنید.

بستنی مخصوص اراکی‌ها که اگر کمی از غروب بگذرد دیگر گیرتان نمی‌آید، نوعی از بستنی است که شاید خوشمزه‌ترین بستنی ایران نباشد، اما حداقل می‌توان ادعا کرد که مزه و طعم بستنی ممدرضا را در هیچ جای دیگری نمی‌توانید تجربه کنید. دلیل این تفاوت هم به نوع ثعلب و البته شیری برمی‌گردد که در این بستنی به کار گرفته می‌شود.

از بستنی که بگذریم، می‌رسیم به غذاهای اراکی که خودشان درباره آن می‌گویند «کوفته و شفته و تتالی / غذای زناز اراکی»، اما پیش از آن که درباره

این ۳ غذا نکته‌ای را بگوییم، توصیه می‌کنم که در سفر به اراک آبگوشت را فراموش نکنید و اگر به رستوران‌های سنتی این شهر سری زدید، ممکن است در فهرست غذاهای آنها عنوان «آبگوشت» را نبینید ولی به جای آن نوشته‌اند: «دودوقه».

دودوقه همان آبگوشت خودمان است که اراکی‌ها با یک فلسفه ساده اما عمیق نام آن را دودوقه گذاشته‌اند؛ یعنی غذایی که در خوردن آن شما ۲ بار ذوق می‌کنید و در واقع ۲ غذای مستقل محسوب می‌شود. یک بار آبگوشت را با نان سنگک و سبزی تازه به اصطلاح تربت کرده و نوش جان می‌کنید و بار دیگر گوشت و نخود و مخلفات آن را می‌خورید و می‌خورید.

به همین سادگی این غذا در اراک نام «دودوقه» گرفته است که البته نشان از این دارد که واقعا خوردن غذا تنها برای سیر شدن نیست، بلکه مردم اراک از گذشته بر لذت بردن و به اصطلاح ذوق کردن از خوردن غذا تاکید داشته‌اند.

تا فراموش نکرده‌ام باید بگویم ترشیجات اراکی‌ها هم بسیار لذیذ و خوشمزه است و حتما در کنار غذا ترشی‌های سنتی این شهر را سفارش بدهید.

حالا که حرف آبگوشت است این را هم بگویم که در اراک نوعی آبگوشت پخته می‌شود که به آن آبگوشت کشک می‌گویند و در دیزی‌های سنگی روی میز شما گذاشته می‌شود و در پخت آن در کنار گوشت و نخود و... نعنا و کشک فراوان می‌ریزند که رنگ و طعم جالب و خوشمزه‌ای دارد.

کباب‌های اراک هم معروف هستند و معمولا وقتی در خیابان‌های این شهر قدم می‌زنید، کبابی‌هایی را می‌بینید که روی شیشه آنها این عنوان نوشته شده است: «چشم بین»

اصلا تعجب نکنید کبابی‌های اراک را بسیاری به همین نام «چشم بین» می‌شناسند؛



یعنی در اراک مرسوم است که گوشت تازه گوسفند را جلوی چشم شما و مقابل منقل زغال و آتش آویزان می‌کنند و تکه‌ای از آن را با حضور شما برش می‌دهند، چرخ می‌کنند و پس از گذراندن مراحل مختلف به سیخ می‌کشند و می‌پزند.

اما برگردیم به ۳ غذای معروف یعنی «کوفته و شفته و تتالی / غذای زناز اراکی» همان‌طور که از نامشان برمی‌آید غذاهایی خانگی هستند و راستش را بخواهید من خودم در هیچ رستورانی در اراک این ۳ غذا را پیدا نکردم و وقتی سراغ آنها را گرفتم، همین کلام موزون را خواندند و گفتند اینها غذاهای خانگی و مخصوص زنان اراکی هستند.

ای کاش مسوولان شهری و میراث فرهنگی اراک - که از شهرهایی با پیشینه و قدمتی کهن است - فراموش نکنند که فرهنگ غذایی ایرانیان چیزی فراتر از پخت و ترکیب انواع مواد غذایی است که در یک رستوران طبخ شود و غذاها در ایران تفاوت‌های قومی و طبقاتی یک گروه از مردم را از گروهی دیگر نشان می‌دهند و همچنین منش، خصلت و باورهای آنها را منعکس می‌کنند؛ بنابراین غذاها می‌توانند به طور نمادین، ساختار فرهنگی و انگاره‌های دینی - آیینی یک جامعه را با «زبانی» ویژه و خوشمزه بازگو کنند و ای کاش شهری مانند اراک که امروزه چهره‌ای کاملاً آهنی و صنعتی به خود گرفته در حفظ فرهنگ گذشته و سنت‌های خودش و انتقال آن به مردم دیگر شهرها بیشتر کوشش کند و واقعا جای خالی بسیاری از غذاهای سنتی اراک در رستوران‌ها و مراکز تهیه غذای این شهر خالی است. البته دستور پخت هر ۳ غذای کوفته، شفته و تتالی هم در اینترنت و هم در کتاب‌های آشپزی موجود است، اما قطعاً طعم غذایی که یک بانوی خوش سلیقه اراکی و آشپزی سنتی و ماهر می‌پزد با آنچه که در کتاب‌ها نوشته شده، متفاوت است و قطعاً هیچ پیتزا و فست‌فودی نمی‌تواند جای تتالی و کوفته و شفته را برای سفرکنندگان به اراک بگیرد.

فراموش نکنیم که امروز اراک به دلیل نزدیکی با پایتخت و وجود چندین مرکز آموزش عالی به یکی از مراکز جدی ادامه تحصیل در ایران تبدیل شده است و چند ۱۰ هزار دانشجوی سراسر ایران به اراک مهاجرت کرده‌اند و در این شهر زندگی می‌کنند که این خود بر حجم گردشگری این استان افزوده است.

اما آخرین توصیه غذایی ما به مسافران اراک سفر به شهری در ۳۰ کیلومتری آن به نام «شازند» است که البته به طور مفصل در صفحه‌های مستقل به شازند و جاذبه‌ها و غذاهایش خواهیم پرداخت، اما این شهر کوچک در نزدیکی اراک معدن انگورها و تاکستان‌هایی است که در تابستان نباید از دستش داد.

