

در ماه گذشته اعلام شد که سایت پیش فروش بلیت قطارهای نوروزی بازگشایی شده است. این سایت که در روزهای ۱۷ و ۱۸ بهمن ماه امسال باز شده بود برای هیچ کدام از مقاصد افزایش بهای بلیت نداشت و تقریباً بعد از یک هفته برای مقاصد گردشگر پذیر تکمیل شد. اما همین موضوع باعث شده است که برای کسانی که طی همین چند روز گذشته تصمیم به سفر گرفته‌اند دیگر بلیتی در بساط نمانده باشد. البته به این گروه باید متقاضیان اقامت در سنات‌های اسکان نوروزی فرهنگیان را نیز اضافه کرد. تاخیر در باز شدن سایت رزرو اینترنتی ستاد اسکان یا مدارس طرح نوروزی در برخی از

#### پیشنهاد سفرهای نوروزی (۳)

# ابیانه، نگین سرخی به وسعت یک روستا



هزینه خورد و خوراک همیشه یکی از چالش برانگیزترین گزینه‌ها در فهرست هزینه‌های سفر است. سالم و مقوی بودن مواد خوراکی از یک طرف و همچنین امتحان کردن مزه‌های جدید و محلی، راهی جز گران شدن هزینه‌های تغذیه را پیش روی مسافران قرار نمی‌دهد. امسال نیز با توجه به نوسانات بازار پروتئینی خرج یک میز غذای بیرون گاهی با هزینه خرید یک ماه گوشت برای خانواده برابر در می‌آید، چه برسد که شما در شهری غریب باشید و خبری از میزان قیمت‌ها نداشته باشید. اگر هم به دنبال کیفیت بیشتر هستید که دیگر باید خودتان را برای مبالغ بالاتر آماده کرده باشید. البته باید گفت که اهمیت کیفیت و سلامت مواد غذایی در سفر صد چندان است و اگر در بین همراهان تان افراد خردسال یا کهنسال هستند که توجه بیشتری را می‌طلبید. کم توجهی به سلامت مواد خوراکی نتیجه‌ای جز بیماری یکی از اعضا ندارد. چه بسا مسافرت‌هایی که بخاطر بیماری یک نفر به کابوس دسته جمعی تبدیل شده است. در این بین عده‌ای معتقدند که بهترین راه خوردن غذاهای بیرونی از رستوران‌های باسابقه شهر است. البته این گزینه جزو عاقلانه‌ترین انتخاب‌هاست اما فقط یک مشکل دارد. بیشتر این غذاخوری‌ها دارای منوهایی با قیمت‌های بالا هستند. ما در این نوشتار سعی می‌کنیم که یک راه حل ساده‌تر و البته کم هزینه‌تر نسبت به منوی رستوران‌ها را پیش روی شما بگذاریم. همیشه اولین گام برنامه ریزی است. ابتدا تعداد روزهای سفر و همچنین روزهایی را که در راه مقصد هستید را مشخص کنید. برای روزهای توراهی یک قانون کلی وجود دارد. خوردن غذا از شبه رستوران‌های تو راهی ممنوع است. متأسفانه با نظارت‌های مستمر وزارت بهداشت اما تعداد رستوران‌های تو راهی که سود شخصی خود را به سلامت افراد ترجیح می‌دهند کم نیست. خوردن غذاهای ساده و حتی لقمه‌های پنیر دست پیچ به مخاطراتی که ممکن است در سفر برای تان اتفاق بیفتد می‌ارزد. دوم به همراه داشتن وسایل و مواد لازم برای تهیه و طبخ غذاست. اگر با خودرو شخصی سفر می‌کنید این مسئله برای تان کم دردسرس‌تر خواهد بود. تجربه ثابت کرده است به همراه داشتن یک پلوپز و گاز پیک نیکی برابر با داشتن یک آشپزخانه مجهز است. سوم از غذاهای کنسروی غافل نشوید. امروزه انواع مختلفی از کنسروها در بازار وجود دارد که بعضی از آن‌ها باندکی تغییر حسایی باب طبع تان می‌شود. البته این مسئله را نیز هر کز فراموش نکنید که در سفر باید گاهی سر کیسه را شل کرد و دلی از عزا در آورد. یکی از جنبه‌های گردشگری مزه کردن طعم غذاهای بومی است و اگر آن‌ها را نچشید لذت بخشی از سفر را از دست داده اید. برای این منظور هم می‌توانید با پرس و جواز افراد محلی برای پیدا کردن یک مکان مناسب اقدام کنید. البته اگر عازم شهرهای بزرگی چون اصفهان، شیراز و... هستید می‌توانید منوهای تخفیف‌دار رستوران‌های شهر را به صورت اینترنتی خریداری کنید و از تخفیف‌های آن‌ها بهره مند شوید.

#### سمیه محمدنیا حنایی

روزنامه‌نگار

#### ● ابیانه گردی سیری در سنت‌های زنده

بعضی از مکان‌ها هستند که اگر چندین بار هم به آن‌ها سر بزنید بازهم دالستان جالبی برای تان دارند که می‌توانند شما را برای چند ساعتی مشغول خودشان کنند. «روستای ابیانه» نیز از همین جاهاست. روستای نیمه پلکانی ابیانه در حاشیه کویر مرکزی ایران در این روزهای بهاری همراه با بانوان روستایی چارقد سفیدی از شکوفه‌های بهاری به سر کرده است و با تنی سرخ از گردشگران دل می‌ستاند.

روستای ابیانه در مسیر کاشان به اصفهان قرار دارد. اگر می‌خواهید به این روستای زیبا سری بزنید کافی است وارد «جاده خلیج فارس» شوید و از خروجی روستای ابیانه از جاده خارج شوید. خوشبختانه در اینجا خبری از جاده خاکی نیست و مسیر تا خود روستا آسفالت‌ه است. از زیبایی مسیر هر چه بگویم کم است. اوج این زیبایی در پیچ‌های آخر جاده است که نمای پانورامایی از کل روستای سرخ‌راب شده در برابر تان قد می‌کشد. در ابتدای روستا دک‌های قرار داده‌اند و برای هر خودرو مبلغ ۱۰ هزار تومان ورودی می‌گیرند، خودروها را باید در پارکینگی پارک کنید.

#### ● در کوچه پس کوچه‌های ابیانه چه می‌گذرد؟

برای آن که شمای کلی روستا را در نظر داشته باشید باید بگویم که روستا از سه محله، که دو محله «بالا ده» و «پوسمون» جز ارباب نشین ده و بخش پایین ده یا «هرده» تشکیل شده است. از دروازه پایین ده تا دروازه بالای ده در شرق روستا اصلی‌ترین راه پیاده روی روستا قرار دارد که «راشتا» نام دارد. در طول مسیر راشتا ناوایی و «آتشکده هارپارک» قرار دارد. اما متأسفانه بخش غربی روستا دچار ساخت و سازهای بی رویه شده که تا حد زیادی چهره زیبای روستا را مخدوش کرده است. معماری بخش شرقی بیشتر مدیون دو دوره تاریخی سلجوقی و صفوی است. در دوره

#### ● هزینه‌ها فقط برای ابیانه گردی برای ۴ نفر (به تومان)

نوع سفر	سوخت	تغذیه	اقامت	ورودی	تعداد روز	هزینه تور	جمع کل
شخصی	۱۸۰ هزار	۴۰۰ هزار	۲۲۰ هزار	۱۰ هزار	۲روز و یک شب	–	۸۲۰ هزار
تور از مشهد	–	–	–	–	۵ شب و ۶ روز	نفری یک میلیون و ۲۹۰ هزار	۵ میلیون و ۱۶۰ هزار
تور از تهران	–	–	–	–	یک روزه	نفری ۱۱۰ هزار	۴۴۰ هزار

مراکز استان‌ها باعث شده است که فرهنگیان از قافله قطارها جا بمانند و با آن که اقامتگاه خود را برای روزهای آغازین فروردین رزرو کرده‌اند نتوانند به مقصد مد نظر برسند. البته در این بین می‌توان همچنان به بلیت‌های چارتری قطار دل خوش کرد و امیدوار بود. گفتنی است هر ساله بسیاری از آژانس‌های مسافرتی در زمانی که همه سایت‌ها اعلام عدم موجودی می‌کنند باز هم بلیت‌هایی برای فروش و جابه جایی مسافران در چنته دارند که متأسفانه نوعی بازار سیاه به راه می‌اندازند و مشتریان مجبور می‌شوند با هر قیمتی که آن‌ها می‌گویند کنار آمده و دل به ریل راه بدهند.



#### ● آثار و بناهای زردشتی گری در ابیانه

تاریخ باستانی ابیانه باعث شده است که این روستا نیز آثاری از ایران باستان و ادیان آن دوره داشته باشد. «آتشکده هارپارک» یکی از مهمترین و اصلی‌ترین این آثار است. اگر از راشتا وارد روستا شده باشید در بخش میان ده به ورودی این آتشکده خواهید رسید. هارپارک یکی از منحصربه‌فردترین عمارت‌های چهارطاقی زردشتیان در مناطق کوهستانی است. جانمایی این عمارت نیز بسیار حیرت انگیز است، به طوری که از جای جای روستا قابل دیدن است. علاوه براین دو آتشکده دیگر نیز وجود دارد یکی آتشکده «هروشگاه» و دیگری آتشکده «دژاتون» که البته از این آخری چیزی جز تلی از خاک باقی نمانده است.

تاریخ صوفی گری در این روستا نیز نقش آفرینی کرده است، عمارت سه طبقه «پ خانه قاه» و «خانقاه اشرفه» نمونه‌های بارز این موضوع است. خانقاه در واقع مکانی برای استراحت شاهان صفوی و گردهمایی‌های صوفیان بوده است که از دوران صفویه همچنان پابرجاست.

#### ● جاذبه‌های طبیعی ابیانه

هر چه از آثار باستانی ابیانه بگوئیم کم است و در حوصله این نوشتار نمی‌گنجد. اما نمی‌توان از طبیعت زیبا و سر سبز ابیانه



چیزی به میان نیاورد. ابیانه به دلیل قرار گرفتن در بخش گرم و خشک دارای بهارهای دلکش و معتدل است. عروس فصل‌های ابیانه بهار است. از هر سر شاخه درخت هزاران شکوفه می‌بارد و زیبایی دشت‌ها و باغ‌های ابیانه را به اوج خود می‌رساند. در اطراف این روستا چشمه‌های آب متعددی است که ابیانه سرسبزی و طراوتش را مدیون آن هاست. این چشمه‌ها که یکی و دو تا هم نیستند، عبارت است از چشمه «دو آبی»، «رئیسپون»، «تارد»، «پی قستان»، «وشاسیدار»، «پاشت لیل»، «په کی جا»، «پاش یوونگا»، «پال همون بالا»، «پال همون هره»، «شینزا» و «کرشک».

آب این چشمه‌ها در دامنه کوهپایه‌ای ابیانه جاری می‌شود و علاوه بر خلق زندگی، جای مناسبی را برای پهن کردن ساط پیک نیک به شما هدیه می‌دهد.

#### ● امکانات رفاهی در ابیانه

برای گشت و گذار در ابیانه و سرک کشیدن به هر جای دیدنی اش یک روز کافی نیست. اگر می‌خواهید جایی در ابیانه نماند که شما به آن سر زده باشید بهتر است برنامه دو روز‌ه‌ای را برای آن در نظر بگیرید. در ابیانه گزینه‌های متفاوتی برای اقامت وجود دارد. اقامت هتلی در یکی از دو هتل روستا، اقامت در اقامتگاه‌های بوم گردی، کرایه منزل شخصی روستاییان و کمپ در فضای سرسبز اطراف روستا از جمله این انتخاب‌ها هستند. اقامت در هتل‌های ابیانه هزینه‌ای حدود ۱۶۱ هزار تومان تا ۲۳۰ هزار تومان برای تان دارد. هزینه اقامتگاه‌های بوم گردی کمی بیشتر از این مبلغ و برای سال جدید هنوز به روز رسانی نشده است. اما هزینه کرایه منزل‌های شخصی تقریباً رابطه مستقیمی به میزان چانه زدن شما و رحم طرف مقابل دارد اما بازهم از دو گزینه قبلی ارزانتر در می‌آید و شبی حدود ۱۰۰ هزار تا ۱۵۰ هزار تومان برای تان آب می‌خورد. اما اگر هوا مساعد بود می‌توانید از طبیعت شورانگیز منطقه بیشتر لذت ببرید. وجود سرویس بهداشتی، سفره خانه‌های متعدد و ناوایی امکان کمپ کردن را برای تان راحت‌تر کرده است. اما اگر وقت پخت و پز ندارید می‌توانید در یکی از غذاخوری‌های روستا که غذای محلی ابیانه را سرو می‌کند شکم‌تان را سیر کنید. از من می‌شنوید حتما خورشت گپا را امتحان کنید. قیمت یک پرس از چلو خورشت حدود ۲۵ هزار تومان در می‌آید.

