

گزارش میدانی از جشنواره تابستانی و جشنواره خرما در بافق

تلاقی طعم‌های کویر و دریا در نخلستان بافق؛ وقتی «هنر بومی» به موتور محرک اشتغال بدل می‌شود

نخلستان بزرگ بافق این روزها رنگ و بوی متفاوتی به خود گرفته‌است. برگزاری هشتمین جشنواره تابستانه و پنجمین جشنواره خرمای بافق (۱۸ تا ۲۰ شهریورماه) در نخلستان شهرداری، تنها یک رویداد اقتصادی ساده نیست؛ بلکه آیینی است که کویر را به مقصدی برای گردشگران سراسر ایران تبدیل کرده و ظرفیت‌های خفته این خطه را به نمایش گذاشته است.

به گزارش خبرنگاران گروه جامعه فرهنگ و هنر خبرگزاری گزارش خبر، در میان سایه‌سار نخل‌های سر به فلک کشیده بافق، آنچه بیش از هر چیز خودنمایی می‌کند، پیوند خلاقانه میان سنت و مدرنیته در سفره‌های پذیرایی است. در این جشنواره، دیگر خرما به عنوان یک محصول خام عرضه نمی‌شود؛ بلکه دانش بومی در قالب فرآورده‌های جانبی به رخ کشیده شده است. از آرد بریز و رنگینک که یادآور طعم‌های اصیل خانه‌های قدیمی است تا رولت، کیک، مربا و قهوه خرما؛ ترشی و سرکه خرما، همه نشان از تلاش فعالان این حوزه برای ایجاد ارزش‌افزوده و دوری از خام‌فروشی دارد؛ رویکردی که اگر به طور مستمر حمایت شود، می‌تواند اقتصاد نخلستان‌های بافق را متحول کند.

روایت عزم زنان بافقی؛ از تحصیلات تا تولید

در این جشنواره، غرفه شماره ۴۹ صنایع‌دستی با محصولات ساخته‌شده از «برگ خرما» جلوه‌ای خاص به فضا بخشیده است. بادبز، کلاه، زیرانداز، سبد و انواع ظروف تزئینی، حاصل دستان توانمند دو خواهر بافقی، اعظم و اکرم جعفری است. روایت این دو خواهر، داستان غلبه بر سختی‌ها و پیوند نسل‌هاست. آن‌ها که تحصیلات دانشگاهی دارند، با نگاهی نو و سلیقه‌ای امروزی، هنری را که از مادر آموخته‌اند، بازآفرینی کرده‌اند. تجربه زیستی این دو خواهر، سندی است بر اینکه نخلستان‌های بافق تنها محل تولید خرما نیستند؛ بلکه بستری برای اشتغال پایدار، کشاورزی و گردشگری محسوب می‌شوند.

در غرفه‌ای دیگر، فاطمه مرشدزاده، مربی صنایع‌دستی مدارس، با همراهی دختر و نوه‌اش، نشان می‌دهد که چگونه می‌توان دورریختنی‌های کشاورزی را به ثروت تبدیل کرد. او با هنرمندی، برگ‌های نخل را به دسته‌کلید، جای‌جواهر، ست کیف و کلاه دخترانه تبدیل کرده است. به گفته مرشدزاده، اگر دستی باشد که برگ را دور نریزد، هنر از دل نخلستان می‌روید، جمله‌ای که عمیق‌ترین نیاز امروز بازار کار بافق را روایت می‌کند: استفاده بهینه از منابع موجود.

پیوند کویر و دریا؛ از «نان تموشی» تا خرمای بافق

در بخشی از این رویداد، شاهد یک تعامل فرهنگی فرامنطقه‌ای هستیم؛ غرفه‌ای از جزیره قشم که با عرضه صنایع‌دستی و غذای محلی، حال‌وهوای جنوب ایران را به دل کویر آورده است. «نان تموشی» که در فضای نخلستان می‌پیچد، در تضادی دلپذیر با شیرینی خرمای کویر، پیوند میان دو اقلیم را ملموس‌تر کرده است. این تعاملات فرهنگی نشان می‌دهد بافق می‌تواند با ایجاد کریدورهای گردشگری و تجاری، از ظرفیت‌های فرامنطقه‌ای نیز برای معرفی تولیدات خود بهره‌برد.

محمد شاکری از بازدیدکنندگان این جشنواره می‌گوید: «جشنواره‌ها زمانی می‌توانند اثرگذاری بیشتری داشته باشند که از برگزاری برنامه‌های فرهنگی و هنری فراتر رفته و به بستری برای حضور تولیدکنندگان، هنرمندان، فعالان گردشگری و صاحبان کسب‌وکارهای استانی و کشوری تبدیل شوند؛ موضوعی که در بسیاری از رویدادهای استان با برپایی بازارچه‌ها و غرفه‌های عرضه محصولات دنبال می‌شود این جشنواره هم جای کار زیاد دارد»

مریم بدایمی می‌گوید: حضور مهمانان داخلی و خارجی در چنین رویدادهایی این فرصت را ایجاد می‌کند که یک محصول بومی، تنها به‌عنوان یک کالای مصرفی دیده نشود، بلکه بهانه‌ای برای معرفی هویت، فرهنگ، تاریخ، جاذبه‌های گردشگری و سبک زندگی مردم یک شهر باشد.

شهردار بافق، هم هدف از برگزاری این جشنواره را، تغییر نگاه به ظرفیت‌ها و معرفی پتانسیل‌های شهرستان است. به گفته سید علی نوروز زاده برگزاری جشنواره خرما در حاشیه جشنواره تابستانی و برپایی غرفه‌های صنایع‌دستی، سوغات و غذاهای محلی می‌تواند زمینه عرضه مستقیم تولیدات بومی و کمک به اقتصاد محلی و معرفی ظرفیت‌های بومی و استفاده هدفمند از توانمندی‌های منطقه را افزایش دهد.

سخن آخر

جشنواره نخلستان بافق، ویتروینی از توانمندی‌های محلی است که اگر با حمایت‌های هدفمند در حوزه بازاریابی و بسترسازی همراه شود، می‌تواند پایدار بماند. دیدن بانوانی که با تکیه بر دانش بومی، چرخ‌های اقتصاد خانوار را می‌چرخانند، یادآوری می‌کند که توسعه بافق در گرو دیدن و حمایت از همین

