

خانواده:
مدیرمحدث تکفلاح
مدیرهواطفه مژانی
مدیرعلی تریابی
مدیرسوسمین بادران
مدیرفقیهه طباطبایی
مدیرحمید موسوی
مدیرمیرمحمد یعقوبپور
مدیرعلی خرسند
مدیرسوسان شادمان
مدیرفرهاد شیرزادی

مدیرعامل: سیدعلی حلیمی

مدیرتربیتی: مهدی علیپور

مدیرفرهنگی: علی عمادی

مدیرفنی: حامد یزدانی

مدیرهنری: مهدی سلامی

مدیرعکس: فرشاد عباسی

مدیرمسئول: محسن مهدیان

مدیرمدیر: دانیال معمار

مدیرتربیتی: مهدی علیپور

مدیرفرهنگی: علی عمادی

مدیرفنی: حامد یزدانی

مدیرهنری: مهدی سلامی

مدیرعکس: فرشاد عباسی

مدیرمسئول: محسن مهدیان

مدیرمدیر: دانیال معمار

مدیرتربیتی: مهدی علیپور

مدیرفرهنگی: علی عمادی

مدیرفنی: حامد یزدانی

مدیرهنری: مهدی سلامی

مدیرعکس: فرشاد عباسی

مدیرمسئول: محسن مهدیان

مدیرمدیر: دانیال معمار

مدیرتربیتی: مهدی علیپور

مدیرفرهنگی: علی عمادی

مدیرفنی: حامد یزدانی

مدیرهنری: مهدی سلامی

مدیرعکس: فرشاد عباسی

مدیرمسئول: محسن مهدیان

مدیرمدیر: دانیال معمار

مدیرتربیتی: مهدی علیپور

مدیرفرهنگی: علی عمادی

مدیرفنی: حامد یزدانی

مدیرهنری: مهدی سلامی

مدیرعکس: فرشاد عباسی

روزنامه اجتماعی، فرهنگی، اقتصادی

پنجشنبه ۱۴۰۲ | سال سی و یکم | شماره ۸۹۵۰

حافظ

عزم دیدار تو دارد جان بر لب آمده باز گردد یابر آید؟ چیست فرمان شما؟

دختر مرکزی: تهران، خیابان ولیعصر (عج) کوچه شهید سید کمال قریبی، شماره ۱۴

کد پستی: ۲۵۹۵۶-۱۹۶۶۶ تهران، صندوق پستی ۱۹۲۹۵/۵۲۴۴

تلفن: ۲۲۰۳۲۰۰۰، ۲۲۰۳۲۰۰۱، ۲۲۰۳۲۰۰۲، ۲۲۰۳۲۰۰۳

پدربش آهلی: ۸۳۲۱۱۰۰۰

چاپ: همشهری

تلفن: ۲۸۰۷۵۰۰۰

توزیع و اشتراک: موسسه نشرگستر امروزیون
تلفن: ۲۲۰۳۲۰۱۲۲

اذان ظهر: ۱۱:۵۱ | **غروب آفتاب:** ۱۶:۵۳

اذان مغرب: ۱۷:۱۳ | **نیمه شب شرعی:** ۲۳:۰۷

اذان صبح: ۵:۲۱ | **طلوع آفتاب فردا:** ۶:۴۹

ایده خوب دستبافت‌هایی برای دستگیری



محتاج خردوشاهی

آنها یکی که میل و کاموا به دست می‌گیرند و بافتنی‌ای را برای کسی سردارند، در واقع محبت، دوستی و عشق را آغاز کرده‌اند، به این دلیل که بافتن، کاری است نیازمند صرف وقت و تمرکز با چشم و دانه‌دانه بافتن با دست، تعدادی خانم سالمدن در شهر دالاس ایالات متحده، ۲۰ سالگی است که برای حمایت از کودکان نیازمند، انواع کارهای دستبافت را تهیه کرده و به فروش می‌رسانند.

این زنان هنرمند هر جمعه دور هم جمع می‌شوند تا درباره آخرین بافته‌ها و برنامه‌ها برای کمک‌رسانی به کودکان صحبت کنند. آخرین کار آنها همکاری با Children's Health در شهر دالاس است. آنها قرار است با بافتن کلاه و فروش آنها، هزینه نوزادان و کودکان دارای مشکلات قلبی - عروقی را تامین کنند. سال گذشته میلادی یعنی ۲۰۲۲ میلادی، این گروه توانست با مبلغ جمع‌آوری شده از فروش دستبافت‌ها، هزینه خرید کلیه برای تعدادی از نوزادان را فراهم کند. طرح کلاه‌ها بیشتر پاییزی بوده یا شکالی از عید کریسمس، عید پاک و... روی آنها نقش بسته است. تلاش شده تا از رنگ‌های شاد در بافت کلاه‌ها استفاده شود تا علاوه بر تامین هزینه، کلاه‌ها پیام شادی و زندگی را به همراه داشته باشند. نکته دیگر اینکه پرستاران کودک با مراقبان آنها می‌توانند نخست کلاه را سر خود گذاشته و بعد روی سر کودک بگذارند تا به این ترتیب انتقال بوی پرستار یا مراقب (پدر، مادر و...) احساس امنیت در کودکان تحت مراقبت ایجاد کند.

به گفته ماریان مید، یکی از اعضای این گروه امداد رفسان، نخستین بار با هدف کمک به مردم افغانستان، این گروه تشکیل و کار با تهیه کلاه‌های ایمنی آغاز شد. مید که آن زمان ۸۰ سال داشته، اکنون ۱۰۲ سال دارد و هنوز هم فعالیت از این گروه به کار بافتن مشغول است. یکی دیگر از برنامه‌های این گروه، بافتن عروسک برای کودکان او کرایی از آغاز جنگ او کرایی و روسیه بوده است.

مدیراجرایی این خانه سالمندان برنامه‌های این گروه را در راستای امداد رسانی به مردم به‌ویژه کودکان سراسر جهان می‌داند؛ به‌طوری که طی ۲۰ سال گذشته، هر زمان جنگ یا ویرانی‌ای در گوشه‌ای از جهان اتفاق افتاده، این گروه بافنده تلاش کرده تا به آنها کمک کند.



محبوب‌ترین تلخی دنیا

مردم دنیا ۲۱ دسته هستند، آنها یکی که اسپرسو دوست دارند و آنها یکی که اسپرسو دوست ندارند. برای دسته دوم، توضیح درباره لذتبخش بودن اسپرسو، شاید کار بی‌بهره‌ای به نظر برسد اما مسئله این است که دسته اول آنقدر بزرگ هست که بتوانیم اسپرسو را محبوب‌ترین تلخی دنیا بنامیم. این قهوه در واقع چنان محبوب، سرشناس و پرطرفدار است که امروز روز جهانی آن است. ریشه اسپرسو به ایتالیا برمی‌گردد، اما حالا در بسیاری از کشورها، یک نوشیدنی محبوب است و زندگی بدون آن غیر قابل تصور. تصویر جهانی از این نوشیدنی، غلظت شیرده‌شده طعم و رایحه مطبوع قهوه و کف ظریفی است که روی آن ایجاد می‌شود. این نوشیدنی حیاتش را به دستگاه اسپرسو مدیون است که در سال ۱۸۸۴ توسط آنجلو مورینودو در تورین اختراع شد. این دستگاه با عنوان رسمی «ماشین بخار برای ترکیب فوری قهوه» ثبت شده بود. در ابتدای قرن بعد، نخستین کارخانه تولید دستگاه اسپرسو راه‌اندازی شد و در یکی دو دهه بعد، نه فقط به دیگر کشورهای اروپایی که به آن سوی اقیانوس اطلس و آمریکا هم رسید. بزرگ‌ترین تحول بعدی در تاریخ این ماشین‌ها، ابداع و عرضه ماشین نیمه اتوماتیک اسپرسو در ابتدای دهه ۶۰ میلادی بود.

با وجود اینکه اسپرسو در این دهه‌ها، سراسر دنیا را فتح کرده و بخشی از زندگی روزمره مردم در آسیا، اروپا، آمریکا و آفریقا شده، این ایتالیا یکی‌ها هستند که آن را از آن خود می‌دانند. در واقع اسپرسو، بخشی از هویت ملی ایتالیاست، تا حدی که آنها سال گذشته از یونسکو خواسته بودند تا اسپرسو را به عنوان میراث جهانی از ایتالیا ثبت کند. برای ایتالیا یکی‌ها، خوردن اسپرسو یک مورد خاص و فرستنی است تا مردم در کنار هم وقت بگذرانند و درباره فوتبال، سیاست و دیگر مسائل با هم بحث کنند.

انجمن اسپرسو ایتالیا گفته است که گردش مالی بازار این نوشیدنی در این کشور، حدود ۴ میلیارد یورو است و ۹۰ درصد مردم آن، دست‌کم یک بار در روز اسپرسو می‌خورند. با این حال این نوشیدنی که حالا در دهه‌های بین‌راهی در راه‌های دورافتاده کشورمان هم عرضه می‌شود، یک نوشیدنی جهانی است. اسپرسو که از دیگر نوشیدنی‌های قهوه، کافئین کمتری دارد، چنان محبوب است که از سال ۲۰۱۵، امکان آماده کردن آن در ایستگاه فضایی بین‌المللی فراهم نشده و فضانوردان هم از این نوشیدنی محبوب لذت می‌برند.

دیدار از امامزاده شاهزاده ابراهیم فین کاشان ۴ روز پس از «دربوش مهرجویی»

حمید هامون علی عابدینی و باقی قضایا

انسان از چیزی که بسیار دوست می‌دارد، خود را چدای می‌سازد؛ در اوج خواستن نمی‌خواهد... در اوج تمنای خود

دربوش مهرجویی / فیلم هامون

محیرضا محمدی

وقتی رفته به تازگی دار بوش مهرجویی، چنان دهشت آور و غمبار از میان مان رخت پر بسته بود. دم‌دمای عصر جمعه بود. حال آسمان به هوای غروب میل می‌کرد. دوستی که همسفرم بود گفت پیش از بازگشت به تهران، سری به «شاهزاده ابراهیم» در فین بزنیم. گفت همان امامزاده‌ای است که یکی از سکاکنس‌های درخشمان «هامون» در آن فیلم‌برداری شده است. من هم که تازه حال ندیده بودم، استقبال کردم و رفتیم به استقبال حمید هامون و مهشید علی عابدینی و این دیالوگ در یادم مرور شد: هامون: چرا می‌کن ابراهیم پدر ایمان است؟ علی عابدینی: جنون الهی. هامون: خوب که چی؟ علی در حالی که نوک پر پرندگی را به سرش چسبانده و می‌چرخاند: خوب می‌دونی که از نظر یونانی‌ها، ایمان جنون الهی بود؛ یک جور ایمان سرشار از عشق. هامون: این کجایش عشق است؛ این پدری که عزیزترین کس اش را - پسر خودش را - یکشده؛ عایدی؟ ابراهیم تصمیم می‌گیرد خودش رو بکشد، یا کس دیگه‌ای رو به جای اسماعیل برای قربانی انتخاب می‌کرد یا سرر مرکبش رو برمی‌گردوند یا اگه پشیمون می‌شد یا اگه شکوه می‌کرد از خدایان باکر واکر و اگرهای دیگه که دیگه پدر ایمان نبود؛ یکی بود عین من و تو. و هامون که پس از یک جروبخت جنجالی با مهشید، راهی کاشان شده و به دنبال علی رفته بود، چون خانه اش، او را نیافت، تک‌وتنها به آن بقعه



دغدغه

نجات دهنده زمین از کرمانشاه

بعد از تحصیل، به ایران برگرد و روی زمین‌های آن کار کن. او در سال ۱۳۷۱ تحصیلاتش را در آلمان به پایان رساند. این در حالی بود که این ۷ سال برایش پر از سختی و تجربه‌های جدید بود. هایده زمانی که به ایران و شهرش برگشت، به شهرداری کرمانشاه پیشنهاد راه‌اندازی مرکز بازیافت را ارائه کرد، اما درخواست او پذیرفته نشد. اتفاقی که باعث شد او به این فکر بیفتد که شاید اطلاعات کاملی در این زمینه ندارد و باید دانشش را تقویت کند. به همین دلیل تصمیم گرفت دوباره به آلمان برگردد و تحصیلاتش را ادامه بدهد. بعد از انجام تحقیقات و به‌دست آوردن اطلاعات مورد نیاز، در سال ۱۳۷۵ به ایران برگشت. او تصمیم داشت تا در بخش مدیریت بسازد کار کند و باطله‌های معدنی را به مواد اولیه قابل استفاده مجدد تبدیل کند. این دستگاه می‌تواند نخاله‌ها را خرد و نرم و آماده استفاده در حوزه‌های مختلف صنعت ساختمان و جاده کند. در روزهای اخیر فعالان محیط زیست خواهان حمایت از این فناوری ایرانی برای استفاده از این اختراع به‌طور گسترده‌تر شده‌اند تا زباله کمتری تولید شود. هایده شیرزادی با اختراع خود گامی مهم برای حفاظت از محیط زیست و صرفه‌جویی در منابع طبیعی برداشته است و حمایت از این مخترع ایرانی می‌تواند به توسعه فناوری بازیافت در کشور کمک بسیاری بکند و نوسه این طرح در شهرهای دیگر، کوهی از زباله را از بین خواهد برد و صرفه‌جویی زیادی در هزینه‌ها به‌وجود می‌آورد.

«این شعر فردوسی که می‌گوید "توانا بود هر که دانا بود" سرمشق همه صفحه‌های کتاب‌های درسی دوران مدرسه ما بود و همین بیت هم شماره راه و مسیر زندگی من شد. همیشه در کودکی با خود می‌گفتم وقتی بزرگ شدم باید درس بخوانم، دبیرستان بروم و پیشرفت کنم؛ حالا با چه رویایی؟ در شهر ما اصلاً امکاناتی نبود، ولی من قدرت هدایت کردن را در خودم کشف کردم و به مرور زمان دیدم که می‌توانم تغییر ایجاد کنم و خانواده‌ام هم من را باور کردند.» هایده شیرزادی را خیلی‌ها به‌عنوان «مادر زمین» یا کارآفرین دوستدار زمین می‌شناسند؛ بانویی که به‌عنوان نخستین فردی لقب گرفته است که در ایران ایده راه‌اندازی یک مرکز بازیافت زباله را در شهر کرمانشاه اجرایی کرد. بانوی کارآفرینی که در سال ۱۳۸۳ پرنده جایزه ملی محیط زیست و در سال ۱۳۸۵ به‌عنوان کارآفرین برتر ملی انتخاب شد. روحیه مطالبه‌گری او از همان کودکی نمایان بود. او متوجه شده بود امکانات کافی برای تحصیل در شهر خود وجود ندارد، اما این موضوع برای او مانع از ادامه تحصیلش نبود. او در همین سن چند نفر را جمع کرد و در سفر استاندار کرمانشاه به آن شهر، به دیدار او رفت تا از نبود امکانات تحصیلی در گیلان غرب گلابه کند. پیگیری‌های هایده یکی از دلایلی بود که باعث شد بعد از ۳ سال، مدرسه راهنمایی در آن شهر تأسیس شود. او که در خانواده‌ای کشاورز بزرگ شده بود تصمیم گرفت بعد از دیپلم مهاجرت کند و در رشته کشاورزی ادامه تحصیل بدهد و

هفته‌ای که حالا داید آخرین روزش را سپری می‌کنید، در کنار همه اتفاقات ریز و درشت، یک رویداد جالب و هیجان‌انگیز هم در آن برگزار شده که مناسبتش «هفتمین دوره هفته آشپزی ایتالیایی در دنیا» بود. سفارت ایتالیا برای ترویج و ارج نهادن به کیفیت محصولات غذایی و نیز فرایند تولیدشان به سبک و سبکی کشورمان، مجموعه‌ای از رویدادهای نوآورانه را برگزار کرده که در این رویدادها، سرآشپز جوزپه دی بلا و طبخ‌کننده حرفه‌ای پیتزا ماریو بلکاسترو که از جانب فدراسیون آشپزی ایتالیا و به همین مناسبت به تهران آمده بودند، محصولات غذایی و دستور پخت‌های ایتالیایی را به وسیله مجموعه‌ای از نمایش‌های آشپزی که بسیار مورد توجه واقع شده، شرح دادند. این مجموعه مراسم با یک ششوی آشپزی مختص پخت پیتزای ناپلی در رستوران سینیسری شروع شد و پس از آن با یک ناهار حرفه‌ای و ممتاز در هتل اسپیناس پالاس ادامه یافت که الهام گرفته از ترکیب سنت، خلاقیت و نوآوری بود. در نهایت، این رویدادها در نپلی لائو با به نمایش گذاشتن آداب و رسوم آشپزی محلی به پایان رسید. در این مراسم، غذاهایی مرتبط با سنت‌های خاص محلی ایتالیا ارائه شدند و موضوع محوری رویداد آخر اصالت آشپزی ایتالیایی و رژیم غذایی مدترانه‌ای بود که در واقع هم راستا با موضوع این دوره از هفته آشپزی ایتالیایی هم بود. «بر سر میز با غذای ایتالیایی، سلامت همراه با طعم خوش». در جریان این رویدادها به‌نامزدی آشپزی ایتالیا برای درج در لیست میراث فرهنگی بشری فرهادی بونسکو هم اشاره شد ضمن اینکه در پیوند با هفته زبان ایتالیایی در دنیا که به تاریخ ۳۱ Casa Arzigi تهیه شده و مرتبط با گستره زبان و فرهنگ آشپزی ایتالیایی بود، به نمایش درآمد.

گربندیج

چرا این جمعه سیاه است؟

بلک فرایدی یا جمعه سیاه، برخلاف محتوایی که نامش دارد، عملاً یک جشن تجاری و اقتصادی است؛ مشتری‌ها با تخفیف‌های باورنکردنی مواجه می‌شوند و فروشندگانی ریز و درشت را سبلی از مشتری‌های دست به نقد، به سود کلان می‌رسانند. جمعه سیاه، معمولاً نخستین روز از جشن شکرگزاری است. خود این جشن هم در سومین پنجشنبه نوامبر برگزار می‌شود. جمعه سیاه، در آمریکا اوج گرفت و از آنجا به سنتی فراگیر در سراسر دنیا تبدیل شد. اما این روز که نامش را از چند رویداد مختلف گرفته، در ابتدا واقعه‌ای سیاه و سیاه بوده است. نخستین موردی که روز جمعه سیاه به آن اشاره شده، سقوط آزاد قیمت طلا در یک روز جمعه در سال ۱۸۶۹ بود. در آن سال‌ها بعد، در انتهای اکتبر ۱۹۲۹، بازار سهام این بار در سه‌شنبه سیاه سقوط کرد. این دو اتفاق، به‌کار بردن واژه سیاه برای روزها را وارد فرهنگ عمومی اقتصادی آمریکا کرد. در دهه ۱۹۵۰، کارگران آمریکایی باعث شدند تا جمعه سیاه به‌صورت جدی‌تری به‌کار گرفته شود. در آن سال‌ها، کارگران دلشان می‌خواست تعطیلی جشن شکرگزاری را طولانی کنند و فرمادی این روز، به کارخانه اطلاع می‌دادند که مریض هستند و سر کار نمی‌روند. کارخانه‌دارها دیگر حساسی با این رویداد آشنا شده و جمعه بعد از شکرگزاری را جمعه سیاه می‌خواندند. ۱۰ سال بعد، نیروهای پلیس فیلادلفیا هم به این روز جمعه سیاه گفتند؛ به‌خاطر تعطیلات، مردم زیادی به این شهر هجوم می‌آوردند. که خرید را انجام دهند و همین باعث می‌شد نیروهای پلیس، در شیفت‌های بلند ۱۲ ساعته سر کار حاضر باشند و این جمعه از نظرشان جمعه سیاهی بود. شلوغی شهر و همزمانی آن با یک بازی فوتبال مهم، باعث رونق خرید و فروش شد و خریداران و فروشندگان، از آن استقبال کردند. این نام و البته سنت خریدهای ویژه در این روز، از فیلادلفیا به تمام آمریکا سرایت کرد. جمعه سیاه از آن زمان به پدیده‌ای جهانی تبدیل شده و فروشگاه‌های واقعی و فروشگاه‌های آنلاین، به‌شدت از آن استقبال می‌کنند. همه ساله، ده‌ها میلیارد دلار فقط در همین روز صرف خرید از خرده‌فروشی‌ها می‌شود.

طعم خوب

هفته خوشمزه ایتالیایی

