

همشهری

حافظ
زلفت هزار دل به بگی تازه مویست
راه هزار چاره گر از چار سو بویست

صفحات: ۱۲ | مدیر: علیرضا بهرامی

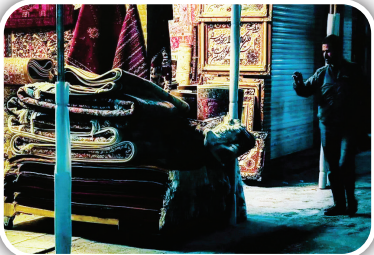
صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری
مدیر مسئول: محسن مهدیان
سرمدیر: دانیال معمار

سیاسی و دیپلماتیک: مدیر: حسین ارجلو
شورنگار: مدیر: پروانه بهرام نژاد
دیپرو: مریم باقرپور

اقتصاد: مدیر: حسین لطفی
دیپرو: مریم موسی پور

فرهنگ شهر: مدیر: زهرا عباسی
تندرستی: مدیر: عیسی محمدی
دیپرو: مریم سرخوش

عکس خانه تصاویر ایرانی در نگاه جهانی



یک عکاس ایرانی تصاویری را از بازاری سنتی در کشور که با گوشی گرفته شده، در حساب اینستاگرام خود به اشتراک گذاشته که مورد توجه شرکت اپل قرار گرفته است. این تصاویر که مغازه‌های فرش‌فروشی بازار را در هوای بارانی نشان می‌دهد، حالا در حساب رسمی اپل در اینستاگرام منتشر شده و بازدید زیادی داشته است.

معاوضه خودرو با بز



اگر اهل فضای مجازی باشید، احتمالا تبلیغات عجیب و غریب معاوضه خودرو در سبایت‌های مختلف را دیده‌اید. مثل معاوضه خودرو با طلا، واحد آپارتمانی، سکه و حتی ارزهای دیجیتال. اما یکی از این تبلیغات که این روزها سر و صدای زیادی به پا کرده و از همه بازمه‌تر است، معاوضه خودرو با حیواناتی نظیر بز است. به عنوان مثال، فردی خودروی پراید خود را برای معاوضه با بز به قیمت ۱۳۲ میلیون تومان آگهی کرده است. فرد دیگری هم پژو پارس را با گوساله معاوضه می‌کند. آنطور که به نظر می‌رسد معاوضه خودرو با حیوانات به شدت در حال افزایش است.

ایتالیایی‌ها؛ استادان سیرابی

برخی از غذاهای خاص ایران در کشورهای دیگر هم هواداران زیادی دارند

ذوق زندگی یک آمریکایی هنگام خوردن کباب ایرانی، حسایی و ایرال شده است. اما جالب است بدانید همانطور که ما خیلی از غذاهای خارجی به ویژه غذاهای ایتالیایی را تغییر داده و از آن خودمان کرده‌ایم، در کشورهای مختلف هم غذاهای وجود دارد که بسیار شبیه برخی از غذاهای ایرانی است. اگر مایلید بدانید کدام یک از غذاهای ما مشابه خارجی دارند، این مطلب را تا انتها بخوانید.

فاطمه عباسی
همه ما ایرانی‌های عاشق غذا، خوب می‌دانیم که غذاهای ایرانی از خوشمزه‌ترین و جذاب‌ترین تنوع خوراکی‌ها در دنیا هستند و خیلی از خارجی‌ها و توریست‌ها برای همین غذاهای خوشمزه است که به کشور ما سفر می‌کنند. طی چند روز اخیر هم ویدئویی از

۱ سیرابی

سیرابی غذای محبوب ایرانی است؛ اما باید بدانیم که این غذا در جهان هم، معروف است و حتی در تقویم یک روز جهانی را به نام خود ثبت کرده است. شاید برایتان جالب باشد که بدانید استادان سیرابی در دنیا، ایتالیایی‌ها هستند. البته اینکه ما ایرانی‌ها هم در این زمینه مدعی هستیم، براه نیست؛ چون سیرابی غذای قدیمی و سنتی ما به شمار می‌رود. با این حال سیرابی در ایتالیا چنان محبوب است و مشتری دارد که فرورونده‌های دوره‌گرد در کنار خیابان آن را به دست مردم می‌دهند. علاوه بر این در مکزیک، هند، برغال، لهستان و فیلیپین از سیرابی در سوپ‌های معروف استفاده می‌شود و در ویتنام، سوپ بو که غذای ملی آن کشور است، عمدتاً با سیرابی پخته می‌شود.

۲ کله پاچه

کله پاچه نه تنها در ایران بلکه در کشورهای زیادی هواخواه دارد و جزئی از سنت آشپزی جهان است. این غذا در کشور ایران یک صبحانه پرطرفدار است، اما نه تنها در ایران بلکه در کشورهای ایتالیا، هند و طرفداران زیادی دارد. چند وقت پیش سفیر نروژ در ایران هم گفته بود که نروژی‌ها غذای مشابه کله پاچه دارند؛ با این تفاوت که آنها سر گوسفند را اود کرده و نصف سر را در بشقاب سرو می‌کنند. همچنین کله گوسفند را در ايسلند به شکل آب‌پز و معمولاً در فستيوال نیمه زمستان می‌خورند. این غذا «اسوت» نام دارد و همراه با سلغم و پوره سیب‌زمینی سرو می‌شود. در مناطق جنوبی ایتالیا، کله را به شکل کبابی و با کره می‌پزند و به آن «کاپوتزلی» می‌گویند. در مناطقی از آفریقا جنوبی نیز کله گوسفند به مدت طولانی و به شکل کبابی روی زغال پخته می‌شود و جالب اینجاست که به دلیل حالت سر گوسفند این غذا «اسامبلی» یا خندان نام دارد.

۳ میرزاقاسمی

درست است که میرزاقاسمی یکی از محبوب‌ترین غذاهای محلی در شمال کشورمان است، اما مشابه این غذا، هم در ایتالیا پخته می‌شود و هم در ارمنستان. در واقع پیدا کردن شخصی در ارمنستان که این غذا را دوست نداشته باشد، سخت است. «ایگرا» یا خوراک بادمجان، غذای سنتی خوشمزه و بسیار سالم و از غذاهای معروف ارمنستان است. برای تهیه این غذا از بادمجان، فلفل سبز و قرمز، پیاز، میخک، سیر، رب گوجه‌فرنگی، رب فلفل قرمز، جعفری، فلفل سیاه، زیره و گشنیز استفاده می‌کنند. سبزیجات کباب و بعد همه با هم مخلوط می‌شود و در نهایت خوراک بادمجان ارمنی، چیزی شبیه میرزاقاسمی خودمان می‌شود.

۴ قیمه نجفی

قیمه نجفی که با نام‌های قیمه علاچی و قیمه عربی نیز شناخته می‌شود، نوعی خورش رایج در شهرهای نجف، بغداد، کاظمین، کربلا و شهرهای بزرگ کشور عراق است که بسیار به خورش قیمه ایرانی شباهت دارد. برای پختن این قیمه، لازم است گوشت و نخود کاملاً آبپز شوند. گوشت پخته با استفاده از گوشتکوب‌های بزرگ که می‌شود و ادویه‌هایی مانند دارچین، نمک و لیمو عمانی را به همراه رب گوجه‌فرنگی، به نخود در حال پخت و گوشت کوبیده شده اضافه می‌کنند تا غذا کاملاً پخته شود.

۵ آب دوغ خیاب

آب دوغ خیاب، یکی از غذاهای ملی ما ایرانی‌هاست. اما جالب است بدانید که مشابه این غذای تابستانی بر طرفدار در جمهوری آذربایجان هم سرو می‌شود. در این کشور به آب دوغ خیاب «دور قماج» می‌گویند و در بخش‌هایی از غرب کشورمان هم آب دوغ خیاب را با همین نام می‌خوانند.

پایتخت خوشنویسی و فکاهی

برای «قزوین» که فردا روز ملی آن است



عمارت کلاه قرزویی قزوین

سحایی، سهراب شهید ثالث، علی صلح‌جو، واروژان هاخاندیان، منوچهر نودری، ابراهیم یزدی، علی اصغر حاج‌سیدجوادی و بسیار کسان دیگر برخاستند و فرزند امام هفتم شیعیان (حسین بن موسی‌الکاظم (ع)) و ۴ پیامبر (سهولی، سلام، القیا و سلوم) در خاک آن آر می‌دهاند. خطهای که شیرینی‌های منحصربه‌فردی چون باقلوای لوزی، باقلوای پیچ، پادرازی، نان نخودی، نان چرخنی، نان برنجی، نان بادامی، آتاپکی، نان چای، نان قندی و نان نازک پسته‌ای دارد و در میان اطعمه‌اش، قیمه‌نثار آن شهره عام و خاص است. هم مساجد جامع، حیدریه و النبی آن حیرت‌انگیز است و هم بازار، کلیسای ارتدوکس کانتور، کاروانسرای سعدالسلطنه، خانه‌های بهرزی و آمینی‌ها، مسداس علمیه صالحیه و التقاتیه، عمارات چهل ستون، سردار مفخم و شهرستانی و البته دروازه‌ها و گرمابه‌ها و آب‌انبارها که مایه شگفت‌جهانی است. بر این همه باید مدرسه امید را هم افزود که نخستین مدرسه نوین ساخته‌شده در قزوین است که ۲۳ سال پیش از مشروطه یعنی در سال ۱۲۰۷ میلادی بنیاد نهاده شد. از میان آداب و سنن جاری و ساری مردم این کهن‌بوم، «پنجاه‌بدر» است که هر سال در پنجاهمین روز بهار برپا می‌شود. قزوین که اقلیم‌انگور و پر از تاکستان است و همین روزهای آخرین ماه تابستان موسم آن، جز این بسیار حرف دارد برای گفتن و آنچه آمد مجملی بود از حدیثی مفصل.

از بناهای «قزوین» دانستم که شهری زیبا و پراهمیت است اوژن فلاندن، شرق‌شناس فرانسوی، ۱۸۴۱ میلادی
حیدرفدا محمدی
فردا روز ملی «قزوین» است و ذکر جمیل آن واجب؛ دیری که در زمانه شاه‌نهماسب صفوی و درست در همین نهم شهر یور، دارالسلطنه ایران زمین شد و یکی از نخستین قرایی بود که صاحب‌نهاد مدرن بلدی (شهرداری) شد. نخستین خیابان ایران که سپه‌نام داشت، در عصر پهلوی اول در این شهر بنا شد و همچنین نباید از نخستین هتل ایران در این سامان که گراند هتل نام داشت و اکنون متروکه و مخروبه‌ای از آن برجای مانده، غافل شد؛ پایتخت خوشنویسی و در ضمن طنز و فکاهی ایران که از دل و دروش، ابن‌باجه، میرعماد حسینی، عابد زاکانی، عمادالکتاب، عبدالمجید طالقانی، عارف قزوینی، حمدالله مستوفی، شهید عباس بابایی، شهید علی‌اکبر ابوترابی‌فرد، سیدابوالحسن رفیعی قزوینی، سیداشرف‌الدین گیلاتی (نسیم شمال)، علی‌اکبر دهخدا، احسان اشراقی، محسن جهانگیری، احمد آقا، ناصر تکمیل‌همایون، سیدمحمداحصایی، جواد مجابی و همسرش، آسیه جوادی، قمر الملوک و وزیر، علی‌اصغر حداد، سیدمحمد بهشتی، بهاء‌الدین خرمشاهی، کامران فانی، سیدحسین صفایی، سیدمحمد دبیرسیاقی، مهدی

گرمینوچ

حمله ژاپنی‌ها به حراجی



یکی از بزرگ‌ترین فروشگاه‌های ژاپن زنجیره‌ای جهان کرده است، نخستین شعبه خود را در شهر نایجو به‌تازگی افتتاح کرده است؛ البته با تخفیف‌هایی باورنکردنی. همین ماجرا باعث شد صف‌های طولانی، ساعت‌ها قبل از باز شدن درهای فروشگاه، تشکیل شود و به محض افتتاح، ظرفیت فروشگاه تکمیل شود؛ حتی گزارش شده در هجوم اولیه تعدادی از مشتری‌ها آسیب دیده‌اند. مشتری‌های جدید در آن روز گاهی تا ساعت‌ها باید منتظر می‌مانند تا بتوانند وارد فروشگاه شوند. کارشناسان وجود این فروشگاه‌های زنجیره‌ای را همراه با تخفیف‌های زیاد برای اهالی منطقه مفید می‌دانند، اما نباید از کسادشدن کار فروشگاه‌های محلی در کنار چنین فروشگاه‌های بزرگی صرف‌نظر کرد.

