



مرا به رندی و عشق، آن فضول عیب کند
که اعتراضی بر اسرار علم غیب کند

صفحه از: علیرضا بهرامی

صفحه آخر

■ همشهری آنلاین: www.hamshahronline.ir
■ سایت روزنامه: newspaper.hamshahronline.ir

■ صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری
■ مدیر مسئول: محسن مهدیان
■ سردبیر: دانیال معمار
■ دبیر تحریریه: شهرام فرهنگچی
■ معاونان سردبیر: علی عمادی، شاهین امین
■ مدیر فنی: حامد یزدانی
■ مدیر هنری: مهدی سلامی
■ دبیر عکس: امیر پناهیور

■ سیاسی و دیپلماتیک: مدیر: حسین راجلو
■ شهرنگار: مدیر: پروانه بهرام پزاد
■ دبیر: مریم باقریور

■ اقتصاد: مدیر: وحسین لطفی
■ مدیر: مریم موسوی پور

■ تماشگر: مدیر: امیر محمد یعقوب پور
■ دبیر: لیلی خرسند

■ گزارش: مدیر: قهیمه طباطبائی

■ سرزمین من: مدیر: سید زهرا عباسی
■ دبیر: زهرا رفیعی

■ جامعه: مدیر: سعید میر
■ دبیر: فاطمه عسکری نیا

■ (سیسماتولوژیون): مدیر: سعید مروی
■ دبیر: علیرضا محمودی

■ مشقه آخر: مدیر: عیسی محمدی

■ سرگرمی: مدیر: قرام شیرازی
■ دبیر: قرام شیرازی

■ طرح و گرافیک: مدیر: محمدعلی خلیلی
■ دبیر: زهرا خاجی

■ سردبیر آنلاین: اسماعیل سلطنت پور

■ معاونان آنلاین: مجتبی صادقی، کامران یارنجی، حامد فوقانی

■ مدیر فضای مجازی: زهرا سادات بهشتی

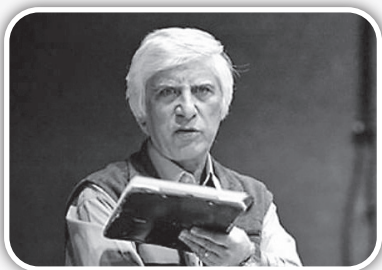
■ مدیر پیش زننده: امیرحسین محمد دوست

■ مدیر تولید تلویزیون: الهه سادات بهشتی

واکنش

تیغ دشمنم گوارتر از دشنام شما

بهرام بیضایی هم به میدان دفاع از شاهنامه و فردوسی آمد



ماجرای توهین یکی از طنزپردازان به فردوسی و شاهنامه و خوانشی که از این متن بزرگ ادبیات فارسی داشته هنوز دنباله دارد. بعد از ورود دادستانی به این قضیه، کماکان چهره‌های بزرگ واکنش‌های ریز و درشتی به این ماجرا دارند. از جمله اینکه بهرام بیضایی، چهره شهیر طنز و سینمای ایران به این قضیه ورود کرده است. در صفحه اینستاگرام منتسب به این چهره، تصویری از وی نشر یافته است و البته در کنار این تصویر بخش‌هایی از فیلمنامه او به نام «دبیاچه نوین شاهنامه» نیز نقل شده است که واکنشی کاملاً معنادار به قضایا محسوب می‌شود.

ما هم این بخش‌ها را می‌خوانیم:
«فردوسی: بزنید مرا- سنگ‌باره و پتانبه و تازیانه‌های شما بر من هیچ نیست. من شما را نستودام و پدران شما را از گمنامی به دنیاوردم. من نام شما را که بر خاک افتاده بود، دست‌نگرفتم و تا سپهر نرساندم. شما را انگ می‌خواندند و من شما را از هوش و هنر سر برنفرانختم و پارسی‌پدرانتان را که خوارترین می‌انگاشتند، زبان‌اندیشه‌ناختم. تر که‌های شما مرا نوازش است و دوال‌ها بر سیمغ. من چهره شما را که میان توری و تازی گم شده بود، آشکار نکردم و سرزمین از دست‌رفته شما را به جادوی واژه‌ها باز پس‌نگرفتم و در پای شما نیفکندم. بزنید که تیغ دشمنم گوارتر پیش دشنام مردمی که بر ایشان پشتم خمید و مویم به سبیدی زد و دندانم ریخت و چشمم ندید و گوشتم نشنید.»

گفتنی است که فیلمنامه «دبیاچه نوین شاهنامه» داستان زندگی فردوسی بزرگ و همچنین چگونگی نگارش شاهنامه را روایت کرده. از سوی دیگر، این سناریو روایت‌هایی از ردگیری او با قدرتمندان عصر خود را به تصویر می‌کشد و مصایبی که در راه تحریر شاهنامه متحمل شده است. این سناریو با صحنه مرگ فردوسی و خاکسپاری غریبانه او به‌دست کسانی که به دیدارش شتافته‌اند آغاز می‌شود؛ کسانی که نمی‌دانند چه کسی را به خاک سپرده‌اند. بعد از آن برش‌های دیگری از زندگی این شاعر حماسی ایران پیش چشممان هویدا می‌شود.

دور دنیا

کتابخانه‌ای در دل صخره‌ها



گاهی برخی مکان‌ها شگفت‌انگیزند و گاهی برخی آدم‌ها منحصر به‌فردند؛ اما اینجا در نزدیکی روستای میانپو در استان گوانشی چین همه‌چیز حیرت‌انگیز است. هم مکان‌ها و هم آدم‌ها. اینجا کتابخانه‌ای است بر سینه صخره‌ای بلند و در غاری زیبا که آدم‌هایی سخت‌کوش برای تماشای آن و مطالعه کتاب به این کتابخانه می‌آیند. این کتابخانه تنها چند ماه است که افتتاح شده، اما در همین مدت کوتاه صمغ‌های که برای معرفی آن باز شده بازدیدکنندگان فراوانی پیدا کرده‌است، کتابخانه‌ای که بر لبه صخره‌ای بلند و در کنار مناظر خیره‌کننده این کوهستان ساخته شده و قفسه‌های آن از میان فضایی کوهستانی و البته سرسبز به سمت غاری می‌روند و شرایطی منحصر به‌فرد ایجاد می‌کنند. البته این کتابخانه تنها برای دوستداران کتاب جذاب نیست و بسیاری از عاشقان طبیعت را هم جذب خود کرده، اما برای رسیدن به آن باید سختی‌های رسیدن به دل کوه را هم تحمل کرد. نمای بیرونی کتابخانه با راه‌روها و بالکن‌های چوبی آویزان از صخره نخستین تأثیر را می‌گذارد، اما درون کتابخانه واقعا نفس‌را بند می‌آورد. بخشی از کتابخانه میانپو در داخل غاری بزرگ واقع شده است که هزاران کتاب دیوار‌های نامنظم آن را پوشانده‌اند. این کتابخانه در منطقه‌ای روستایی واقع شده و اگر چه دسترسی به کتاب را برای جامعه محلی فراهم کرده است، اما بیشتر به نوعی جاذبه گردشگری تبدیل شده که بازدیدکنندگان را از سراسر کشور به خود جذب می‌کند.

کباب ایرانی؛ ذائقه جهانی

وب‌سایت جهانی «اطلس مزه» در تازه‌ترین رتبه‌بندی خود ۱۰ غذای ملی برتر خاورمیانه را معرفی کرد

فاطمه عباسی | روزنامه‌نگار | در دنیای رنگارنگ طعم‌ها آشپزی خاورمیانه همواره جایگاه ویژه‌ای داشته است؛ منطقه‌ای که هر گوشه آن عطر و طعم منحصر به‌فردی را به سفره جهانی هدیه می‌کند. به تازگی وب‌سایت معتبر و پر مخاطب «اطلس مزه» در یکی از محبوب‌ترین فهرست‌های دوره‌ای خود از ۱۰ غذای ملی برتر خاورمیانه رونمایی کرده است. در این فهرست که نام‌های بزرگی از آشپزی ترکی، عربی و شامی در آن به چشم می‌خورد، نام «کباب ایرانی» به‌عنوان یکی از نمایندگان شایسته ایران می‌درخشد و بار دیگر بر محبوبیت جهانی این غذای اصیل صحنه می‌گذارد.

سایت «اطلس مزه» که به‌عنوان یک دایره‌المعارف آنلاین و نقشه جهانی غذاهای سنتی شناخته می‌شود، با هدف مستندسازی و معرفی میراث غذایی ملل فعالیت

کبسه / عربستان سعودی

کبسه غذای ملی عربستان سعودی و جواهری در آشپزی خلیج فارس است. این پولی پر ادویه ترکیبی هنرمندانه از برنج با سبزیجات، گوشت (مرغ، بره یا گوسفند)، سبزیجات و مخلوطی از ادویه‌جات گرم مانند هل، دارچین، میخک و لیمو عمانی است که طعمی غنی و عطری فراموش‌شدنی به آن می‌بخشد.



کباب / ایران

کباب، شناسنامه آشپزی ایرانی، فراتر از یک غذا، یک فرهنگ است. این نام، طیف وسیعی از گوشت‌های طعم‌دار شده با پیاز، زعفران و ادویه‌جات را در بر می‌گیرد که به سیخ کشیده و روی آتش زغال کباب می‌شوند. از «کوبیده» نرم و ابدار تا «برگ» و «چنجه»، کباب نماد مهمان‌نوازی و جشن‌های ایرانی است.



مقلوبه / فلسطین

مقلوبه که به‌معنای «وارونه» است، یک غذای شگفت‌انگیز و محبوب در فلسطین و منطقه شامات است. این غذا شامل لایه‌هایی از گوشت (مرغ یا بره)، برنج و سبزیجات سرخ‌شده مانند بادمجان، گل‌کلم و سیب‌زمینی است که در یک دیگ پختل می‌شود و هنگام سرو، به‌صورت وارونه در سینی بر گردانده می‌شود.



خُصُص / لبنان / شامات

حصص، پیش‌غذای کلاسیک و جهانی شده خاورمیانه، ترکیبی ساده اما بی‌نقص از نخود پخته و له‌شده، ارده، آبلیمو و سیر است. این دیپ یا خوراک گرمی و غنی، معمولاً با روغن زیتون تزئین و به همراه نان پیتا سرو می‌شود و به‌خاطر طعم دلچسب و ارزش غذایی بالا محبوب است.

شاکشوکا / شمال آفریقا / خاورمیانه

شاکشوکا غذایی ساده، مقوی و پرطرفدار برای صبحانه یا میان‌وعده است. این غذا شامل تخم‌مرغ‌هایی است که در سسی غلیظ از گوجه‌فرنگی، فلفل دلمه‌ای، پیاز و ادویه‌جات مانند زیره و پاپریکا پخته می‌شوند. شاکشوکا معمولاً به‌صورت داغ و مستقیماً در همان تابه سرو می‌شود.



مَنَسَف / اردن

مَنَسَف غذای تشریفاتی و نماد فرهنگ اردن است که ریشه در سنت‌های بادی‌نشینی دارد. منسف شامل گوشت بره پخته‌شده در سس غلیظی از ماست خشک (جمید) است که روی لایه‌ای از برنج یا بلغور قرار می‌گیرد و با نان نازک (شراک) و تزئین مغز کاج و بادام سرو می‌شود. طعم منحصر به‌فرد آن مدیون همین سس ماست است.



فلافل / مصر / شامات

فلافل شامل توپک‌های سرخ‌شده و تردی است که از نخود یا باقلای آسیاب‌شده، سبزیجات معطر و ادویه‌جات تهیه می‌شود. این غذای گیاهی محبوب که اصالت آن به مصر بازمی‌گردد و در این کشور با باقلای پخته‌شده تهیه می‌شود، به‌عنوان یک وعده غذایی سریع در ساندویچ یا به‌عنوان پیش‌غذا در کنار سس ارده و سالاد سرو می‌شود.



فَتُوش / لبنان

فتوش یک سالاد باطراوت و رنگارنگ لبنانی است که جوهره آشپزی مدیترانه‌ای را در خود دارد. این سالاد از سبزیجات تازه خردشده مانند گوجه‌فرنگی، خیار و تربچه، همراه با سبزی‌های معطر و تکه‌های نان پیتای سرخ‌شده یا برشته تشکیل شده و با سس سماق و آبلیمو، طعمی ترش و دلپذیر پیدا می‌کند.



شاورما / ترکیه / شامات

شاورما یکی از مشهورترین غذاهای خیابانی جهان است. تکه‌های نازک گوشت (مرغ، گوساله یا بره) که به‌صورت عمودی روی سیخ گردان کباب شده‌اند، در نان لواش یا پیتا به همراه سس طحینه (ارده)، سبزیجات و ترشی پیچیده می‌شوند. این غذای لذیذ و طعم‌های سریع و خوشمزه خاورمیانه است.

باباغنوج / لبنان / شامات

باباغنوج پیش‌غذایی دودی و خوش طعم از منطقه شام به‌ویژه لبنان است. این خوراک را بادمجان کبابی تهیه می‌شود که پس از پوست‌کندن، با ارده، آبلیمو، سیر و روغن زیتون مخلوط می‌شود. طعم دودی بادمجان ویژگی اصلی این دیپ گیاهی محبوب و لذیذ است.



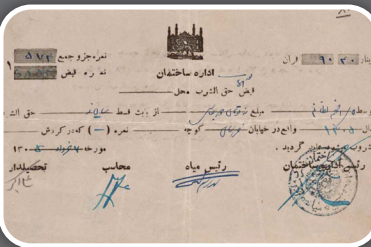
گشت و گذار

راز کوسه نارنجی

دنیای زیر آب همواره سرشار از رازها و شگفتی‌هاست، اما کشف اخیر در آب‌های شفاف کارائیب، داستانی متفاوت را روایت می‌کند. پژوهشگران برای نخستین بار با پدیده‌ای روبه‌رو شده‌اند که گویی از دل یک داستان تخیلی بیرون آمده است: یک کوسه پرستار با پوستی به رنگ نارنجی در خشان که آرام در اعماق آب شنا می‌کرد. این مشاهده نادر که در سواحل کاستاریکا ثبت شده، جامعه علمی را با یک معمای ژنتیک جذاب مواجه کرده است. این کوسه ۲ متری که پس از مشاهده و عکسبرداری دوباره به طبیعت بازگردانده شد، به‌دلیل رنگ منحصر به‌فردش به سرعت در کانون توجه قرار گرفت. دانشمندان این رنگ آمیزی غیرعادی را به پدیده‌ای ژنتیک به نام «ژانتیسم» نسبت می‌دهند. در حالت، بدن موجود به جای تولید، رنگدانه‌های معمول تیره، مقادیر زیادی رنگدانه زرد و نارنجی تولید می‌کند و در نتیجه، ظاهری کاملاً متفاوت به خود می‌گیرد. این نخستین بار است که چنین پدیده‌ای به‌صورت رسمی در یک کوسه پرستار و به‌طور کلی در آب‌های کارائیب مستند می‌شود. اما این تمام ماجرا نیست؛ چشم‌های این کوسه نیز برخلاف همنوعانش که چشمانی تیره دارند، سفیدرنگ است. این ویژگی، دانشمندان را به این نتیجه رسانده که احتمالاً با ترکیبی بسیار نادر تر از «ژانتیسم» و «آلپینیسم» (ژالی) مواجه هستند. به عبارت ساده‌تر، این کوسه خاص، همزمان ویژگی‌های دو جهش ژنتیک کباب را در خود به نمایش گذاشته است. گرچه علت دقیق این پدیده هنوز مشخص نیست، اما عواملی مانند جهش‌های ژنتیک، استرس‌های محیطی یا حتی تغییر دمای آب می‌توانند بر رنگدانه‌های یک موجود زنده تأثیر بگذارند. این کوسه نارنجی، بیش از آنکه یک جاذبه دیدنی باشد، یادآوری ارزشمندی است از تنوع زیستی شگفت‌انگیز و گاه غیرقابل پیش‌بینی سیاره ما که حفاظت از آن، وظیفه همه ماست. نتایج این کشف مهم در نشریه علمی Marine Biology به تفصیل شرح داده شده است.

عکس خانه

قبضی آب، ۹۰ سال پیش



تصاویری که مشاهده می‌کنید، نمونه‌ای از قبضی‌های «حق‌الشرب» یا همان آب‌بهای یک خانه مسکونی در خیابان خراسان تهران است. این اسناد که متعلق به سال‌های ۱۳۰۵ تا ۱۳۰۸ خورشیدی هستند، نه تنها یک مدرک مالی، بلکه برشی زنده از تاریخ و نظام اداری پایتخت در آن دوران به شمار می‌روند. با دقت در این قبضی‌ها که توسط «بلدیه طهران» و «داره محاسبات کل» صادر شده‌اند، می‌توان جزئیات جالبی را مشاهده کرد. از میالنی که به دینار و قران ثبت شده (برای مثال: مبلغ ۹۰ قران برای حق‌الشرب سال ۱۳۰۶) تا تأثیرهای رسمی «رئیس محاسبات میاه» و افضای تحویل‌دار. در یکی از این اسناد، حتی شرایط پرداخت و تذکر برای تأخیر نیز قید شده است. این برگه‌های ارزشمند که تاریخ اجتماعی و اقتصادی تهران قدیم را در دل خود حفظ کرده‌اند، اکنون به‌عنوان بخشی از گنجینه اسناد تاریخی در کتابخانه دانشگاه تهران نگهداری می‌شوند تا روایتگر سبک زندگی و نظام شهری دورانی باشند که دیگر وجود ندارد.

