

دور دنیا

علی اکبر، بازمانده عصر دادن های تیتیر روزنامه‌ها



روزنامه... روزنامه... روزنامه... اوضاع فرانسه بهتر شده... روزنامه. شاید این شیوه داد زدن تیتیرهای روزنامه‌ها برای تبلیغ و فروش آنها را در فیلم‌ها و سریال‌ها دیده باشیم و کسی فکر نمی‌کند هنوز جایی باشد که کسی به این سبک روزنامه بفروشد، اما علی اکبر، روزنامه‌فروش پاکستانی تبار هنوز هم هر روز عصر در فضای باز کافه‌ها در مرکز پاریس قدم می‌زند و تیتیرهای اصلی روزنامه‌ها را با صدای بلند اعلام می‌کند. بیشتر مشتریان کافه‌ها این مرد مسن را می‌شناسند. این روزنامه‌فروش کهنه کار در خیابان‌های منطقه سن ژرمن دیره پاریس، محل رفت‌وآمد روشنفکران پرسه می‌زند. گالری‌های هنری و کتابفروشی‌های زیادی در این محله فعالیت می‌کنند و ساکنان و گردشگران از دیدن او لذت می‌برند که با صدای بلند تیتیرهای جذاب و گاهی خنده‌دار را اعلام می‌کند.

علی اکبر از ۴۰ سال پیش روزنامه‌فروشی به این شیوه را شروع کرده و هنوز به کارش ادامه می‌دهد. به نظر برخی، حضور او تا حدودی حال و هوای روستایی به مرکز فرانسه می‌دهد. به گفته امینه قیسی، پیشخدمت رستورانی روبه‌روی بازار سن ژرمن که بیش از ۲۰ سال است این روزنامه‌فروش را می‌شناسد: «حتی دیوارهای محله هم علی را می‌شناسند و می‌توانند درباره او صحبت کنند.» امینه این مرد لاغر و روزنامه‌هایش را بخشی جدایی‌ناپذیر از این محله می‌داند و می‌گوید: «حتی گردشگران هم وقتی او را نمی‌بینند، سراسر آش را می‌گیرند و می‌پرسند کجاست.»

چند ماه پیش اعلام شد که قرار است به پاس «پایبندی علی اکبر در خدمت به فرانسه» امانوئل مکران، رئیس‌جمهور فرانسه به او نشان ملی لیاقت اهدا کند. علی اکبر در این باره می‌گوید: «اوایل باور نمی‌کردم چنین قولی داده باشند. راستش نمی‌دانم، لایه دوستانش چنین چیزی را از او خواسته‌اند... شاید به یاد می‌آورد: «وقتی دانشجو بود، زیاد همدیگر را می‌دیدیم.» و بعد اضافه می‌کند: «فکر می‌کنم به‌خاطر شجاعت من چنین تصمیمی گرفته. آخر در همه این سال‌ها خیلی سخت کار کرده‌ام.»

علی اکبر در ۲۰ سالگی به‌خاطر فقر و مشکلات مالی به فرانسه مهاجرت کرد تا بتواند کار کند و برای خانواده‌اش در پاکستان پول بفرستد. او مدتی بی‌خانمان بود و زندگی سختی را گذراند، اما تسلیم نشد. مدتی هم به کار ملوانی و سپس ظرف‌شویی در رستورانی در روان (شمال غرب فرانسه) مشغول شد تا اینکه وارد کار روزنامه‌فروشی شد.

دیروزنامه

افتتاح ورزشگاه در تهران



در تهران همیشه افتتاح هر سالن ورزشی یا ورزشگاه غنیمت است و خبر افتتاح مجموعه ورزشی کوثر در شمال تهران در روزنامه همشهری ۳۰ سال پیش، خبر خوب آن روزها برای علاقه‌مندان به ورزش بود. این مجموعه با زیربنایی بالغ بر ۲ هزار و ۴۰۰ مترمربع در ۳ طبقه و مجهز به امکانات ورزشی، تفریحی و رفاهی همراه با استخر سرپوشیده در آن روزها افتتاح شد و مدیران شهری نوسازی یا افتتاح ورزشگاه‌های محلی را در دستور کار خود قرار دادند. توسعه ورزشگاه تختی، ساخت برخی ورزشگاه‌ها در دانشگاه‌های تهران و راندازی یا تکمیل وسایل ورزشی در بوستان‌های شهر تهران، در همین سال‌ها انجام شده است.

لقمه‌های طهرونی

روایت‌هایی خواندنی از غذا در تهران قدیم



سیدسروش طباطبایی پور | روزنامه‌نگار | در تهران قدیم، غذا نه تنها وسیله‌ای برای تغذیه که ابزاری برای مهمان‌نوازی و نشسست و برخواست‌های اجتماعی و محلی و خانوادگی بود. قدیمی‌ها از همان صبح زود در صف‌های طولانی نان سنگک و بربری می‌ایستادند و نان داغ به خانه می‌بردند و سماورهای زغالی را روشن و صبح را با نان، پنیر و گردوی تازه و چای شیرین آغاز می‌کردند. ناهار اما وعده مهمی برای تهرانی‌ها بود و گاهی بوی دیزی‌های سفالی و قیبه‌ها و قرمه‌ها، کوچه به کوچه در محله‌ها می‌پیچید و در این فرآیند، البته پایتخت‌نشینان به کیفیت و تازگی مواد غذایی اهمیت فراوان می‌دادند. شام وعده‌ای سبک شامل



شریت‌خانه

در دوران صفوی شربت‌خانه‌ها رواج یافت و شغل شربت‌پاشی در دربار صفوی ایجاد شد. در شربت‌خانه‌ها افرادی کار می‌کردند که به آنها «آب‌بند» می‌گفتند و کار اصلی‌شان ترکیب درست و دقیق آب با شکر و انواع عرقیات و تخم‌شیرینی و خاکشیر و دیگر ترکیب‌های خلاق و متفاوت بود. شربت‌خانه‌ها معمولاً مغازه‌هایی کوچک در نزدیکی حمام‌ها، بازارها و مکان‌های زیارتی بودند و به مرور دوره کردها هم به آنها اضافه شدند و به‌خصوص آب‌زرشک می‌فروختند؛ زرشکی که طبع خنک داشت و دسترسی آسان به زرشک خشک، آن را بسیار رواج داد.



شاه شکمو

ناصرالدین شاه قاجار، شاه خوش‌خوراک و شکم‌پوی بود که حتی برخی معتقدند عادات غذایی‌اش سبب غذای تهرانی‌ها را تغییر داد و روال آشپزی و آداب آن را به شکل کنونی مرسوم کرد. ناصرالدین شاه خنجر ناهار، روی زمین می‌نشست و غذا می‌خورد و گاهی در سفره‌اش بیش از ۵۰ نوع غذا چیده شده بود. در وقت ناهار، مقرران سکوت می‌کردند و اگر شاه التفات می‌کرد با یکی از درباریان سخن می‌گفت. او عاشق شکار بود و تا کبک، آهو و بلدرچینی شکار می‌کرد باید آن را برایش کباب می‌کردند یا خورش.



قحطی تهران

همزمان با جنگ جهانی اول و در میانه سال‌های ۱۲۹۶ تا ۱۲۹۸ شمسی، قحطی سراسر ایران و تهران را در بر گرفت و به‌خاطر کمبود گندم و گوشت، مواد مغذی مثل سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی به فرهنگ غذایی تهرانی‌ها وارد و همچنان ماندگار شد. در آن سال‌ها معمولاً رگ‌شیر را گرفته، در ادامه چیزی را بر بستند و آش‌های رقیق با سبزی‌های خودرو و کوهی جایگزین شدند. این دوره یکی از تلخ‌ترین فصل‌های تاریخ اجتماعی تهران بود که نه تنها تغذیه مردم، بلکه سلامت و فرهنگ و روابط اجتماعی راحت تأثیر قرار داد.



رستوران

تا قبل از عهد قاجار، غذا خوردن در خارج از خانه آن هم به شکل گروهی مرسوم نبود و برخی می‌گویند نخستین رستورانی که به شکل امروزی و گروهی آن هم با غذاهای آماده از مردم پذیرایی می‌کرد، رستوران نایب در کوچه مروی بازار بود. سرو غذا در ظروف یکسان برای همه مشتریان، ایجاد فضای نشستن عمومی برای صرف غذا و استفاده از قاشق و چنگال، از این رستوران باب شد. به نیست بدانید در این رستوران مردم روی زمین فرش شده می‌نشستند و میز و صندلی از اوایل دهه ۱۳۲۰ شمسی متداول شد. در آن سال‌ها در کوچه مروی هنوز کسبه و مردم برای حمل اجناسشان از شتر و دیگر چهارپایان استفاده می‌کردند. تا قبل از رستوران نایب، چلو کباب غذایی اعیانی بود و نایب، چلو کباب را به کف بازار و میان مردم آورد.

کتاب‌ها

«جامع‌الصنائع» و «خوراکی‌های ایران» مربوط به آشپزی دوره قاجار نوشته نادر میرزا از درباریان قاجار از جمله نخستین کتاب‌هایی است که درباره غذای ایرانی منتشر شد. شاید این کتاب را بتوان نخستین کار مشترک یک زن و مرد دانست؛ هرچند نام زن در متن پنهان شده است. کتاب دیگری که در زمینه آشپزی دوره قاجار نوشته شده «سفره اطعمه» اثر میرزا علی اکبر خان آشپزباشی است. درباره این کتاب باید گفت حکیم‌باشی‌های خارجی قاجار برای تطبیق شیوه مدلا و با سبک‌های ایرانی و توفیق در معالجات، به اطلاع از شیوه تغذیه ایرانیان و ترکیب غذاهای معمول آن زمان نیاز داشتند که به این نوع کتاب‌ها مراجعه می‌کردند. کتاب «علم طبخ» و «کارنامه خورش» و «طباخی نشاط» از دیگر کتاب‌های آشپزی قجری بود.



روش نگهداری مواد غذایی

قبل از ورود یخچال به تهران، مردم از روش‌های سنتی و خلاقانه برای نگهداری مواد غذایی استفاده می‌کردند؛ خانه‌ها معمولاً زیرزمین و سرداب داشت که به‌دلیل عمق و تهویه طبیعی، دمایی پایین‌تر از سطح زمین داشت و موادی مثل لبنیات، سبزی‌ها و میوه‌ها را آنجا نگه می‌داشتند. خشک کردن مواد غذایی، دود دادن و نمک‌سود کردن، مریاسازی و... از دیگر روش‌ها بودند. یکی از بهترین روش‌های نگهداری گوشت، قرمه کردن آن بود. در این روش گوشت چرب را خرد می‌کردند و با دودی به پختند و آن را در چربی غوطه‌ور می‌کردند و بعد از گذشتن از کوزه‌های سفالی می‌ریختند و در سرداب قرار می‌دادند. با این روش ماه‌ها گوشت فاسد نمی‌شد.



هشتگ

یک پرس کباب و یک دنیا معرفت



در دنیایی که تصاویر مجازی، اغلب روایت‌هایی تلخ و پر آشوب از جامع به نمایش می‌گذارند، گاهی یک ویدئوی ساده و بی‌الایش می‌تواند تمام معادلات را بر هم بزند و تصویری حقیقی‌تر از یک ملت به جهان مخابره کند. ویدئوی اخیر یک توربست بلژیکی در قلب بازار تهران، دقیقاً از همین جنس است؛ پرشی کوتاه از زندگی روزمره که به یک کلاس درس بزرگ در باب انسانیت و مهمان‌نوازی تبدیل شده است.

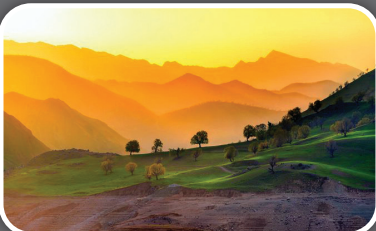
ماجرای ساده است؛ توربستی با دوربین مخفی و به بهانه گرسنگی و بی‌پولی، از صاحب یک کبابی ساده در خواست غذا می‌کند. واکنش صاحب رستوران بدون دره‌ای تردید، مکتب یا قضاوت چکیده تمام آن چیزی است که ما ایرانی‌ها با آن بزرگ شده‌ایم: «یه سیخ کباب برا آقا بذار.» این جمله کوتاه، نه یک دیالوگ که یک فرهنگ است؛ فرهنگی که در آن سفره، همیشه برای یک نفر بیشتر جادارد و دستگیری از نیاز مند، یک وظیفه انسانی بی‌قید و شرط تلقی می‌شود.

رفتار آن مرد بازاری، نه برای دوربین بود و نه برای تحسین، بلکه بازتابی از یک باور ریشه‌دار است که می‌گوید هیچ‌کس نباید گرسنه بماند. وقتی با مهر بانی نوشابه‌ای هم به او تعارف می‌کند، دیگر با یک عمل خیر ساده روبه‌رو نیستیم، بلکه شاهد «کرامت» و «احترام» به یک انسان هستیم؛ فارغ از اینکه کیست و از کجا آمده است. این همان «مهمان‌نوازی» اصلی است که در شاهنامه و گلستان خوانده‌ایم و امروز در یک کبابی کوچک در بازار تهران، به زبانی‌ترین شکل ممکن به تصویر کشیده شده است.

این ویدئو که در فضای مجازی دست به‌دست می‌شود، بیش از هزاران گزارش و تبلیغ، معرف هویت واقعی ماست و یادآوری می‌کند که در پس تمام مشکلات و فشارهای اقتصادی، آن جوهره انسانی و قلب بخشنده‌ای که قرن‌هاست در این سرزمین می‌تپد، هنوز زنده و گرم است. این یک پرس کباب نبود؛ یک دنیا معرفت بود که برای آن توربست و میلیون‌ها بیننده در سراسر جهان، سرو شد.

عکس خانه

طلای خوزستان



وقتی نام کارون و خوزستان به میان می‌آید، ذهن‌ها اغلب به سمت گرمای سوزان، نخلستان‌ها و جلگه‌های وسیع می‌رود، اما قاب هنرمندانه‌ای که لنز ناصر درخشان در لحظه جادویی طلوع خورشید ثبت کرده، روایتی دیگر و شگفت‌انگیز از این سرزمین کهن و پربرکت است. در این تصویر، نور طلایی و نرم خورشید، همچون حریری گرم بر لایه‌های تودرتوی کوهستان‌های زاگرس کشیده شده و به تپه‌های سرسبز و خملی که درختان بلوط را در آغوش گرفته‌اند، جانی دوباره بخشیده است. مه رقیقی که در دره‌ها آرمیده، به عمق میدان افزوده و منظره را به یک تابلوی نقاشی رؤیایی تبدیل کرده است. اینجا کارون نه فقط یک رود که پرگنجین حیات بخشی است که در سکوت و آرامش بامدادی، آینه‌دار شکوه آسمان می‌شود. انعکاس نور بر سطح آب، امضایی درخشان بر پای این منظره بی‌بدیل است. این عکس، دعوتی است به تماشای چهره‌ای کمتر دیده‌شده از خوزستان؛ دعوتی به درک این حقیقت که کارون، همواره جاری و زلال است.