

همشهریان

حافظ
مگر گشایش حافظ در این خرابی بود
که بخشش از لش، در می مغان انداخت

صفحه از: علیرضا بهری

صفحه آخر

همشهری: www.hamshahrionline.ir

سایت روزنامه: newspaper.hamshahrionline.ir

دفتر مرکزی: تهران، خیابان ولیعصر (عج)، کوچه شهید سیدکمال فرشی، شماره ۱۴
کدپستی: ۱۹۶۶۶-۴۵۹۵۶ تهران، صندوق پستی ۱۹۳۹۵/۵۴۴۶
تلفن: ۲۲۰۴۶۰۶۷، ۲۲۰۳۲۰۰۰، ۲۲۰۳۲۰۰۱

توزیع و اشتراک:
موسسه نشر گستر امروز نیون
تلفن: ۹۱۳۰۴۱۴۲

پدیرش آگهی: ۸۳۲۳۱۰۰۰
چاپ: همشهری
تلفن: ۴۸۰۷۵۰۰۰

فرهنگ شهر:
دبیر: شهیمه طباطبایی
گزارش:
دبیر: مسعود میر
۲۴ (سینما و تلویزیون):
دبیر: سعید مروی
دبیر: علیرضا محمودی
صفحه آخر:
دبیر: جواد نصرتی

ایرانشهر:
دبیر: زهرا عباسی
تندرستی:
مدیر: عیسی محمدی
دبیر: مریم سرخوش
سرخ:
مدیر: جواد عزیزی
دبیر: محمد جعفری
دانشتیه:
مدیر: ساسان شادمان
دبیر: زهرا خلجی
سرزمین من:
مدیر: محمد بابری کانی

سیاسی و دیپلماتیک:
مدیر: حسین ارجلو
دبیر: علی تریبی
شهرنگار:
مدیر: سیمین برادران
دبیر: مریم باقرپور
اقتصاد:
مدیر: محسن امین
دبیر: مریم موسی پور
تماشاگر:
مدیر: امیر محمد یعقوب پور
دبیر: لیلی خرسند

صاحب امتیاز:
مؤسسه همشهری
مدیر مسئول: محسن مهدیان
سر دبیر: دانیال معمار
دبیر تحریریه: مهدی علیپور
معاونان سردبیر:
شهرام فرهنگ، علی عمادی
شاهین امین، حامد فوقانی
پروانه پیرام، نرژاد
مدیر فنی: حامد یزدانی
مدیر هنری: مهدی سلامی
دبیر عکس: امیر پناهپور

گريونوچ

نينجای سقفي



سیدروس طباطبایی پور

تصویر فوق، محلی را نشان می‌دهد که یک نینجا، درون تابلوی یک

فروشگاه مواد غذایی کشف می‌شود؛ زنی ۳۴ساله که حدود یک سال است در این مخفیگاه عجیب و البته از نگاه خودش امن، اقامت دارد.

از ماجرای مخفیگاه این زن، یک پیمانکار تعمیر و سرویس تابلوهای فروشگاه پرده برداشت؛ آن هم درست در زمانی که در می مخفی را پشت اتاق تابلوی شیروانی مانند روی سقف مغازه پیدا کرد.

وقتی او ماجرا را به پلیس گزارش داد، هنوز نینجای قفسه، نمی دانست چه اتفاقی انتظارش را می کشد. تعمیر کار و مدیر آن فروشگاه، نگران بودند که نکند در آن مخفیگاه، جسدی را مخفی کرده باشند.

البته وقتی پلیس، در اقامتگاه عجیب او در میدلند، شهری در میشیگان آمریکا را گشود، با صحنه‌ای عجیب روبه‌رو شد؛ زنی با لباس، دستکش و عینک اسکی دیده می‌شد که در اتاق نشیمن مرتب و منظمش، یک تخت، قهوه‌ساز، کامپیوتر شخصی، میز کار و یک گیاه هم داشت. البته پلیس آمریکا که آن زن را بی‌خانمان می‌داند، از ابتکار او حساسی شگفت‌زده شده است. آن زن که پلیس نامش را فاش نکرده، می‌گوید چون در گذشته، ساکن منطقه سردسیری در آلاسکا بوده، توانست سرمایه‌های خود را در زمستان تحمل کند.

آن زن ادعا کرده که آن بالا، حس بهتری نسبت به روی زمین دارد و چون نسبت به نور خورشید و آدم‌ها حساسیت دارد، چنین جای عجیبی را برای زندگی انتخاب کرده است.

پلیس می‌گوید خانم نینجا، وقتی با صاحب فروشگاه روی زمین شده، از او عذرخواهی کرده، اما صاحب فروشگاه دیگر به او اجازه نداده در آن فضای تاریک، به زندگی ادامه دهد، چون معتقد است اگر برای آن زن اتفاقی بیفتد، قانون او را هم مقصر می‌داند و فروشگاه او را تعطیل می‌کند.



عکس خانه

سایه‌ها می‌دانند که چه تابستانی است



در ایران، هوای بهار امسال تا اینجا بسیار دلپذیر بوده؛ ابر بود و باران و البته روزهای زیادی هم آفتاب! اما باید قبول کرد که هنوز تابستان، رخ نموده و خودی نشان نداده. اما در هند، این خبرها نیست. هفته پیش مردم دهلی نو هوای ۴۴ درجه سانتی‌گراد و تابستانی را تجربه کردند و حتی برای تأمین آب آشامیدنی در برخی مناطق، دست به دامن تانکرهای آب و ظرف‌های پلاستیکی شدند؛ گرمای هوا در این کشور همچنان ادامه دارد.

به حق میوه‌های نخورده!

این روزها در برخی بازارها، میوه‌های لاکچری با قیمت‌های نجومی به فروش می‌رسد



▲ استار فروت

▲ رامبوتان

▲ لیچی

▲ دراگون فروت

▲ آووکادو

کیلویی ۲ میلیون تومان، آووکادو کیلویی ۴۶۰ هزار تومان، دراگون فروت کیلویی یک میلیون و ۲۰۰ هزار تومان، رامبوتان کیلویی یک میلیون و ۸۰۰ هزار تومان و میوه ستار دای با استار فروت با قیمت کیلویی یک میلیون و ۷۰۰ هزار تومان به فروش می‌رسند. البته این میوه‌ها نه به شکل کیلویی، بلکه دانه‌ای یا گرمی فروخته می‌شوند چون کمتر کسی است که بتواند این میوه‌ها را با این قیمت‌های نجومی به‌صورت کیلویی خریداری کند. این در حالی است که همین میوه‌ها در کشورهای دیگر با قیمتی به‌مراتب پایین‌تر و معمولی‌تر به فروش می‌رسند و خوراکی لاکچری هم محسوب نمی‌شوند.

این میوه‌ها با قیمت‌های گران و کاذب وارد بازار شدند، کمتر کسی سراغ‌شان می‌رفت؛ چرا که طعم و ظاهرشان برای مردم آشنا نبود. اما رفته، رفته با پرشدن پیشخوان مغازه‌های مرکز و شمال شهر، این میوه‌ها به خانه‌ها راه پیدا کردند و حالا پس از چند سال مشتریان خاص خود را دارند. نکته قابل توجه این است که انحصار واردات این میوه‌های لاکچری از سوی عده‌ای خاص است که این موضوع باعث شده تا قیمت این محصولات بدون هر گونه ضابطه و تنها بر اساس تصمیم واردکننده تعیین شود. به همین دلیل است که در میوه‌فروشی‌های بالای شهر قیمت یک کیلو لیچی ۳ میلیون و ۱۰۰ هزار تومان، بلوبری

از دوران جلال و جبروت حضور «موز» لایه‌لای میوه‌های معمولی، سال‌هاست که می‌گذرد و این میوه گران‌قیمت که زمانی نماد تجمل‌گرایی بود، حالا هم قیمت باقی میوه‌های معمولی است و جایش را به میوه‌هایی لاکچری داده که شاید اسم برخی از آنها تابه‌حال به گوشان هم نخورده باشد و این روزها در برخی میوه‌فروشی‌های لوکس با قیمت‌های بالا به فروش می‌رسند؛ محصولاتی که غالباً اصل‌شان به کشورهای با آب و هوای استوایی برمی‌گردد و فارغ از طبع و مزه‌ای که دارند، سر از سبد میوه خانه‌های ایرانی در آورده‌اند. روزهای اولی که

فاطمه عباسی



▲ بلوبری

تابلو سقفي

پایلی

عکس روز

نجات دریاچه

باران‌های شدید و سیل‌آسای بهاری، حجم آب دریاچه ارومیه را افزایش داده و گردشگران زیادی را به این نقطه از کشور کشانده است. ■ عکس‌ها: ایرنا



بپا قارچ نخوری

خودرو به ویژه قارچ‌هایی که در کنار درختان خشک‌شده می‌رویند و یا قارچ‌هایی که افراد بومی جمع‌آوری می‌کنند، به فروش می‌رسانند، جدا خودداری کنند. این را هم بدانید که تشخیص قارچ سمی از غیر سمی آن، یا جست‌وجو در اینترنت یا علائم ظاهری قارچ قابل تشخیص نیست و فقط متخصصان و کارشناسان قارچ‌شناسی و گیاه‌شناسی می‌توانند تفاوت را تشخیص بدهند. اگر هم کسی از نزدیکان نان قارچ سمی خورد، بدانید که علائم مسمومیت بین ۴ تا ۵ ساعت و گاهی ۱۲ تا ۱۶ ساعت خود را نشان می‌دهد و نشانه‌هایی مانند استفراغ، بی‌حالی، عطش زیاد، دل‌درد، سرگیجه و همچنین عوارض روحی دارد که در این مواقع باید فوراً بیمار مسموم را به مرکز درمانی بفرستید؛ وگرنه ممکن است سبب مرگ یا آسیب‌های جدی به اعضای بدن مانند کبد یا کلیه‌ها شود.

عده‌ای به علت مسمومیت ناشی از خوردن قارچ سمی در طبیعت، یا راهی بیمارستان می‌شوند یا در بدترین حالت جانشان را از دست می‌دهند. این اتفاق هم معمولاً در فصل بهار می‌افتد که مردم برای گشت‌وگذار به جنگل‌ها، باغ‌ها و مزارع می‌روند و از آنجا که عده‌ای فکر می‌کنند هر چه در طبیعت بروید، قابل خوردن است، هر علف و گیاه هرزی را به‌عنوان گیاه دارویی از جا درمی‌آورند و هر چه قارچ است را هم به‌عنوان قارچ خوراکی میل می‌کنند. طی امسال آمار مسمومیت با قارچ سمی و مراجعه به اورژانس ۱۱۵ برابر سال گذشته بوده و از فروردین ماه سال جاری تا همین روزهای ابتدایی خرداد، ۲۳۳ نفر به‌دلیل مصرف قارچ‌های سمی یا همان قارچ وحشی دچار مسمومیت شده‌اند و متأسفانه ۲ نفر از مصرف‌کنندگان که در تهران بودند، جان خود را از دست داده‌اند. به همین دلیل هم کارشناسان حوزه سلامت توصیه می‌کنند که مردم از مصرف قارچ‌های

من با کسی شوخی ندارم

امیر نادری را که همیشه تأکید داشت از پایین مابین‌ها آمده و اخلاق هم مال همان پایین مابین‌هاست و یک‌بار هم سر فیلم تنگسیر با مسعود کیمیایی بزنی حسایی کرده، همه ما با فیلم تحسین شده‌اش یعنی «دوند» می‌شناسیم. مطلبی را که در ادامه می‌خوانید، حرف‌های کسی است که خودش «امیر»ی «دوند» بود.



■ ■ ■

من با کسی شوخی ندارم. حاضرم - برای ساخت یک فیلم - ساختمان‌های نیویورک را بیلعم و دوساره بیرون بدهم! سر فیلمبرداری «دوند»، «آب، باد، خاک» و ... همکاران من شاهد بودند که برای یک پلان، بیابان‌ها را پشت سر می‌گذاشتیم. اگر بخواهیم از هر پلانی که سخت به نظر می‌آید صرف‌نظر کنیم، مثل شیرینی بی‌بال و دم می‌شود. برای همین است که می‌گویم من با کسی شوخی ندارم.



■ ■ ■

با ساختن «سازدهنی» که موضوع آن از اعماق کودکی‌ام سرچشمه می‌گیرد، مسیر واقعی خودم را در این حرفه پیدا کردم که من را به ساختن فیلم‌های «انتظار» و «دوند» سوق داد. این سه فیلم با هم به سه‌گانه دوران کودکی من تبدیل شدند. من این سه‌گانه را مدیون الهام گرفتن از فیلم‌های «چهار صد ضربه» و «سه‌گانه آپو» ساخته ساتینا جت‌رای و «Los Olvidados» ساخته بونوئل هستم. دیدن این فیلم‌ها به من کمک کرد تا راه خودم را پیدا کنم. «سازدهنی» در جنوب ایران در سرزمینی که آنجا بزرگ شدم و کار با کودکانی که هرگز دوربین ندیده بودند، ساخته شده است.



■ ■ ■

حالا بعد از این همه سال وقتی «آب، باد، خاک» را بر پرده بزرگ می‌بینم، رعش‌ام می‌گیرد. هنوز سرپاست؛ قرص و محکم. من تمام سنگ‌های بیابان را چیدم، تمام خاک‌های بیابان را با کامیون از مرز افغانستان سر صحنه آوردم و تمام تکه‌چوب‌های رها شده در بیابان‌ها را جمع کردم تا یک پلان آتش ایجاد کنم.

