

با سرد شدن هوا شهردار و مسئولان شهرداری منطقه از محل کارتن خوابها بازدید کردند. مهندس احمد قربانزاده، معاون اجرایی شهردار در امور منطقه، با اعلام این خبر گفت: باتوجه به اینکه تعدادی از معتادان و کارتن خوابها در پارکها و با

روشن کردن آتش شب را به روز می‌رسانند، خدمت‌رسانی به آنها با انتقالشان به گرم‌خانه انجام می‌شود. وی یادآور شد: تعدادی از آنها به رفتن به گرم‌خانه تمایلی ندارند. به همین سبب در بازدیدمان ۷۰ وعده غذای گرم و بسته بهداشتی بین آنها توزیع شد.

چرانان برخی سفره‌ها دور ریز می‌شود؟

تنور داغ؛ نان خشک

در محله

فرمانی کیا

از نان واجب ترسراغ دارید؟ برای ما ایرانی‌ها نان هم قوت حیات است و هم برکت زندگی، ولی خدا می‌داند چرانان سفره‌های ما این قدر اسراف می‌شود. انگار ما در هر زمینه‌ای رکورد داریم و در سال‌های اخیر صنایعات و دورریزهای نان در کشور ما بیشتر شده است. دورریز نان موضوع جدیدی نیست. آمار جمعیت منطقه را در نظر بگیرید و اینکه غذای اصلی بخش زیادی از خانواده‌ها نان است، اما مردم می‌گویند نان‌ها کیفیت ندارند و باید به فکر نظارت بر خیازی‌ها و عملکردشان بود. البته برخی ادعا می‌کنند نان هرا اندازه هم که نامرغوب باشد، مجبوره مصرف آن هستند. چون قدرت خرید ندارند. گزارشگر ما یک نيمروز را به گشت‌وگذار بین نانوايي‌های منطقه اختصاص داده است. به گفته مصطفی کشتگر، رئيس اتحاديه نانوايان مشهد، تنور ۲۱۰ نانوايي در منطقه ما داغ است و نان دست مردم می‌دهند.



● نان صبح تا شب بی استفاده می‌شود

تنورها از صبح زود روشن هستند و زندگی در کوچه‌ها مثل هر روز جریان دارد. از نان‌های داغ دست آدم‌ها می‌شود فهمید که قصد برگشتن به خانه و شروع یک روز تازه دارند. در برخی از کوچه‌ها و خیابان‌ها تعداد نانوايي‌ها بیشتر است و در فاصله ۵۰۰ متری از هم قرار دارند. بولوار اوبریحان شاید به دلیل موقعیت خاص و نزدیک بودن به بیمارستان و مراکز درمانی چنین ویژگی‌ای دارد. این موضوع را هم به خاطر داشته باشید که تنوع نان هم زیاد شده است؛ نان کنجی، نان خشک، نان جو، نان جزغاله‌ای و چندین قلم دیگر که بازار خوبی هم دارد، اما برخی افراد قدرت خرید آن را ندارند و به همان نان بربری و تافتون قناعت می‌کنند. کشتگر، رئیس اتحادیه نانوايي‌ها، می‌گوید: بربری، تافتون، لواش و سنگک محصول اصلی نانوايي‌هاست.

مردم انگار انتظار گزارش، آن هم این وقت صبح را ندارند. خیلی‌ها ایشان از سر بی حوصلگی پاسخ می‌دهند. شبیه شهروند محله وحید که می‌گوید: فرقی نمی‌کند کدام نانوايي باشد، نانی که صبح می‌خریم، برای شب مناسب نیست.

گله او حرف خیلی از شهروندان است. اینکه نانوايي‌ها آرد خوب استفاده نمی‌کنند و نان بی کیفیت است.

● ماندگاری نان به کیفیت آن بستگی دارد

البته داوود مولوی، ساکن بولوار اوبریحان، حرف دیگری می‌زند: با این گرانی هیچ چیز دورریز نداریم، حتی نان. اخلاقی و شرعی هم که حساب کنیم، نباید اسراف شود. من تنها زندگی می‌کنم و یک نان برای ۲ روزم کفایت می‌کند. محسن برومند، یکی دیگر از اهالی، تعریف می‌کند: مصرف نان روزانه من بین ۵ تا ۶ عدد است. اینکه نان در سفره بماند یا نه، به کیفیت آن بستگی دارد. برخی از نان‌ها آن قدر خمیر و سوخته است که از گلو پایین نمی‌رود و مجبوریم آن‌ها را کنار بگذاریم.

وظیفه جبرانی، ساکن محله وحید هم که معمولاً نان سنگک مصرف می‌کند، می‌گوید: این نان از دیگر نان‌ها گران‌تر است، اما کیفیت خوبی دارد. حتی یک لقمه هم دورریز نداریم.

او ادامه می‌دهد: البته دیگر نان‌ها هم بسته به نوع نگهداری آن فرق می‌کند و به نظر برای کم کردن پسماند نان، شیوه‌های نگهداری‌اش باید آموزش داده شود.

● تورم زیاد و قیمت ثابت نان

اعتراض و گله مندی ناخواه اگر بیشتر از مردم نباشد، کمتر

هم نیست. این حرف بیشتر آن‌هاست که «قیمت همه چیز بالا رفته است، جز نان. انگار تورم برای دیگران است و ما تافته جدا بافته هستیم. چندسال است قیمت نان تغییر نکرده است، ولی تا دلت یخواید تورم بیدار می‌کند. کارگرها با نرخ گذشته کار نمی‌کنند، ولی ما مجبوریم طبق قیمت مصوب نان دست مردم دهیم. با این حال، خیلی‌ها ایشان معترض اند و گله دارند.»

محمود گریبانی نانواست و توضیح می‌دهد: کیفیت نان به نوع آرد مصرفی آن بستگی دارد؛ اینکه گندم باشد یا آرد سفید و...، چقدر مواد افزودنی همراه آن باشد و خمیر چقدر آماده پخت باشد. اگر ناخواسته این‌ها را رعایت کند، در کیفیت مطلوب آن شک نداشته باشید.

● نان خشک هم مراقبت لازم دارد

محمود شیخی که ۱۰ سال است مدیریت یک نانوايي در میثم‌شمالی را بر عهده دارد، همین موضوع را تکرار می‌کند و می‌گوید: کیفیت نان به آرد و مواد اولیه آن بستگی دارد و اینکه سیوس درجه یک و خوب باشد و... اما همه این‌ها هزینه‌بر است، در حالی که مردم انتظار دارند نان خوب با قیمت کم به دستشان برسد. این‌ها با هم تضاد دارند.

او درباره ضایعات نان هم توضیح می‌دهد: پیمانکاران نان‌های خشک را بعد از جمع‌آوری به مدیریت پسماند شهرداری تحویل می‌دهند و بعد به شرکت‌های خصوصی داده می‌شود و شرکت‌ها نان خشک را پس از فرآوری به غذای دام و طیور تبدیل می‌کنند.

شیخی ادامه می‌دهد: در وضعیتی که تولید نان خشک خانواده‌ها زیاد است، تنها راه حل ممکن اندیشیدن چاره‌ای است که دست‌کم نان خشک تولیدشده برای دام و طیور استفاده شود و به‌علت کپک‌زدگی دور ریخته نشود.

● چرخه طولانی تولید نان

مصطفی کشتگر، رئیس اتحادیه نانوايي‌های مشهد، کیفیت نان را به چرخه‌ای خاص وابسته می‌داند و می‌گوید: خیلی از این موضوع‌ها به قبل از رسیدن به نانوايي‌ها بر می‌گردد و باید آسیب‌شناسی شود که چه نوع گندمی برداشت می‌کنیم و کی وارد سیلو می‌شود و داخل سیلو چه کیفیتی دارد. نانوايي بخشی از این چرخه است. البته نمی‌خواهم درباره کیفیتشان قضاوتی کنم، اما کارگران با قیمت گذشته حاضر به انجام کار نیستند و بخشی از خیازی‌ها با کارگران فصلی مشغول کار هستند. همه این عوامل بر کیفیت نان تأثیرگذار هستند. مردم باید برای نگهداری از نان تلاش کنند.

آی‌خبیر

۴

کتابخانه شهید سید طاهر موسوی
در فرهنگ‌سرای انقلاب پر از برنامه و مخاطب است

از پنجشنبه‌های وقف کتاب تا اعتکاف علمی

هفته کتاب و کتاب‌خوانی با تقدیر محمدبخشی، مدیر فرهنگ‌سرای انقلاب اسلامی، از کتابدار این مجموعه همراه بود و بهانه‌ای شد برای بازتاب فعالیت‌های این مجموعه. روزهای کر و نازده، خدمات اینترنتی کتاب و کتاب‌خوانی را جایگزین روش‌های پیشین کرده، اما جایگزینی همه‌جا یکسان نیست. کتابخانه شهید سید طاهر موسوی در فرهنگ‌سرای انقلاب اسلامی هنوز با مردم در تعامل و ارتباط است. هادی کریم‌پور، مسئول کتابخانه فرهنگ‌سرا، از وجود ۱۱ هزار جلد کتاب در این مجموعه خبر می‌دهد و می‌گوید: ۹۷۰۰ عضو داریم که از کودک تا بزرگسال را شامل می‌شود.

وی ادامه می‌دهد: تعامل با مردم، نیازمند ابزارهای مختلفی است که یکی از ارکان مهم، کتاب است و همه بر این باور هستند که برای ارتقای فرهنگ و رشد شهرنشینی باید به آن متوسل شد و جز و اولویت‌های مهم کاری و زندگی قرار گیرد.

● به دنبال تازه‌های نشر

کریم‌پور خاطر نشان می‌کند: کتاب‌های موجود در مجموعه بر اساس موضوعات مختلف تقسیم‌بندی شده و شامل ادبیات، اقتصاد، جامعه‌شناسی، روان‌شناسی، پزشکی، هنر و کامپیوتر است که کتاب‌های آن در قفسه‌ها موجود است و در اختیار مخاطبان و علاقه‌مندان قرار می‌گیرد.

وی در پاسخ به این پرسش که چه تعداد از کتاب‌های موجود در مجموعه به روز و از تازه‌های حوزه نشر است، بیان می‌کند: با توجه به اعتباری که هر سال در اختیار کتابخانه‌ها قرار می‌گیرد، سعی کرده‌ایم تازه‌های نشر را در اختیار مخاطبان و دوستداران کتاب قرار دهیم و معمولاً مطالعه‌کنندگان به دنبال همین محصولات هستند و باید نیاز آن‌ها را برطرف کنیم.

مسئول کتابخانه فرهنگ‌سرای انقلاب با توجه به آمار مراجعه‌کنندگان به این مجموعه، از برنامه‌های دیگری یاد می‌کند که در طول سال اجرا می‌شود و کر و نازده یکی از آن‌ها را تعطیل کرده است.

مسابقه قصه‌گویی و خلاصه‌گویی از جمله آن‌هاست. علاوه بر این، پاتوق‌های خودگردان شامل بازی‌های فکری، داستان‌نویسی، قصه‌گویی و اجرای نمایشنامه در راستای دیگر فعالیت‌ها تعریف می‌شود.

● پنجشنبه‌های وقف کتاب

کریم‌پور تعریف می‌کند: پنجشنبه‌های وقف کتاب، آمار مجموعه مطالعاتی را در کتابخانه بالا برده است. به این شکل افرادی که به کتاب‌های مطالعه‌شده نیازی ندارند، آن را برای استفاده به کتابخانه اهدا می‌کنند. در این رابطه کتاب‌های اهدایی زیادی داشته‌ایم.

طرح اعتکاف علمی که مخاطبان زیادی دارد، از دیگر برنامه‌هایی است که این مسئول به آن اشاره می‌کند و ادامه می‌دهد: این طرح از اسفند تا اردیبهشت اجرا می‌شود و شیوه‌های تست‌زنی و نکته‌های مهم درسی در آن توضیح داده می‌شود.

این مسئول یادآور می‌شود: علاوه بر امانت کتاب، برای کسانی که خواسته باشند از این مجموعه برای مطالعه استفاده کنند، اتاق مطالعه در نظر گرفته شده است.

کریم‌پور می‌گوید: هويت‌سازی برای محلات یکی از اهداف مدیران شهری است و در این باره تاریخچه برخی از محلات گردآوری و تدوین شده و در این مجموعه موجود است. به‌عنوان مثال تاریخچه محله سراب، پنج‌تن آل‌عبا، طبرسی شمالی (عباس‌آباد) و برخی از کتابخانه‌ها به رشته تحریر درآمده است.

وی یادآور می‌شود: فرهنگ‌سازی و علاقه‌مندی افراد به مطالعه و کتاب باید از پایه‌های ابتدایی شکل بگیرد. مدیران مدارس و مهدکودک‌ها لازم است باتوجه به اینکه بیشتر فرهنگ‌سراهای مشهد به کتابخانه مجهز هستند، با فرهنگ‌سراهای محدوده منطقه خود ارتباط برقرار کنند.

