

با ما در ارتباط باشید

۰۲۲۸۹۰۳۰۰ — پیامک shahraramdorm — آیدی روبیکا ۰۹۰۵۴۶۵۸۰۶۰ - شماره اپتا، آی‌گپ و روبیکا Shahraranews@mashhad.ir - رایانامه

ستون «صدای مردم» روزنامه شهرآرا منتشر کننده پیام‌های مردمی است و صحت آن بر عهده فرستنده پیام است.

حرف مردم

راهنمای و راندگی

وراندگی یا ماشین هایی که در پیاده رو خیابان های شهید حنایی وامام خمینی (ع) پارک می کنند، برخورد نمی کنند؟

ایترنت

صحرائی- لطفا بگوید چرا مصرف اینترنت روبیکا این قدر زیاد است ؟ روبیکا به تنهایی بیشترین مصرف را دارد.

قطار شهری

گروسی- دوماه است که فعالیت های پیمانکار مترو در خط ۳ و ۴ نیمه تعطیل شده است. از طرفی حالا که مشکل تأسیساتی در ایستگاه بسیج خط ۳ به وجود آمده و شاید تا دوسال دیگر این مشکل ادامه یابد. پیمانکار و شهرداری چرا وقت را تلف می کنند، یا توجه به تورم افسارگسیخته فعلی هرساعت دقیقه که در ساخت مترو تأخیر بیفتد، مردم مشهد هستند که خسارت مادی و

خواستید انجام شد

ستون «الو ۱۳۷» صدای شماست که به مرکز ارتباطات مردمی شهرداری مشهد رسیده است تا ما به عنوان رسانه شما، آن را به گوش مسئولان برسانیم و از مسئولان خواسته هایتان را مطالبه کنیم.

شهروندی در خواست نصب سطل بادبزی در بولوار شهیداصلانی، نیش تقاطع خیابان شهیددایی، مقابل دفتر پیشخوان دولت را دارد. (درخواست پیگیری برای نصب سطل)

پاسخ ۱۳۷: عوامل اجرایی خدمات شهری منطقه ۷ سطل بادبزی را نصب کردند.

بهداشتی عمومی وجود ندارد. (درخواست نصب کانکس سرویس بهداشتی)

پاسخ ۱۳۷: عوامل اجرایی خدمات شهری منطقه یک کانکس سرویس بهداشتی را نصب کردند.

لوله آبیاری فضای سبز در بولوار عمار یاسر روبه روی خیابان عمار یاسر ۱۴۰۴ چار ترکیدگی شده است. (درخواست رفع نقص)

پاسخ ۱۳۷: عوامل اجرایی فضای سبز منطقه ۶ لوله را رفع نقص کردند.

جهت جلوگیری از تردد خودروها به داخل معبر پیاده رو در خیابان شیرازی، شیرازی ۱۷ شهروند درخواست نصب مانع دارد. (درخواست بررسی و پیگیری)

پاسخ ۱۳۷: عوامل اجرایی ترافیک منطقه ۳ موانع را نصب کردند.

شهروند نصب علائم شرتنگ را در بولوار حر ۱۰۳ ابتدای خیابان شهرویر ۲۱ به علت دیدنا کافی درخواست دارد. (درخواست نصب)

پاسخ ۱۳۷: عوامل اجرایی ترافیک منطقه ۳ علائم ترافیکی را نصب کردند.

کوچک ورودی کوچه در ورودی خواجه ربیع ۷ تخریب شده و سبب آسیب به لاستیک خودروها می شود. (درخواست مرمت)

پاسخ ۱۳۷: عوامل اجرایی فنی و عمران منطقه ۳ کوچیک را مرمت کردند.

پرسش و پاسخ

انتقال خون

چرا شخصی که حجامت کرده نمی تواند خون اهدای کند؟

مطابق پذیرفته های علمی در همه جای دنیا انجام هرگونه عمل تنها جمی پزشکی یا غیرپزشکی سبب عدم پذیرش موقت داوطلب برای اهدای خون می شود. انجام عمل حجامت نیز که در واقع نوعی فرایندتهاجمی است سبب معافیت شش ماهه داوطلب از اهدای خون می شود. مینا بر این استوار است که حتی انجام چنین عملی در یک مرکز بهداشتی درمانی باز هم ممکن است سبب ورود وانتقال عوامل بیماری زای خطرناک قابل انتقال از راه خون به بدن شخص شود. از طرفی ماهیت آلودگی های قابل انتقال از طریق خون به گونه ای است که از زمان ورود عامل بیماری زا به بدن تا زمان قابل تشخیص شدن آن در آزمایش های معمول، یک فاصله زمانی وجود دارد که به آن «دوره پنجه» (Window Period) گفته می شود. در این دوره، فرد ممکن است به ویروس آلوده باشد. اما نتیجه آزمایش های استاندارد منفی گزارش شود و اهدای خون در این دوره می تواند سبب آلودگی بیمار گیرنده خون شود.

شهرآرا

SHAHIRANNEWS.IR



صدای مردم



دومین گزارش «با اصناف» شهرآرا روایتگر دغدغه نانویان است

حرف های داغ نانویان

گزارش

السیه شهرکی چند روزی بیشتر از افزایش قیمت نان نمی گذرد. با این حال، نان همان نان سابق است، قوت غالب سفره هایمان که جایگاه و ارزشش باهیچ غذایی برابری نمی کند. کیفیت نان نیز همانند کیفیت سابق است. گاهی با کیفیت خوب که حق خدا پدر بیامری برای نانوادر دارد، گاه نیز خمیر و سوخته، با این حال به وجود

حرف اول، خرج ودخلی که متناسب نیست

مرد موی سپید با این شرط حاضر به صحبت می شود که نام و نشانی از خودش و نانوائی اش در گزارش درج نشود. سال هاست که اووبرادرهایش پیشه پدیری را پیش گرفته اند، دل خوش اند به اینکه نان سفره های مردم را می پزند. تأکید می کنند که تا به حال نگذاشته کسی دست خالی از نانوائی اش برگردد و خدا هم در همه حال کمکش کرده است. اما پای حرف هاودغدغه ها که می رسد یکی دوتا نیست. اواز اجاره سنگین مغازه ای می گوید که با سه شاگرد و درآمدی که دارد جواب هزینه هایش را نمی دهد.

۵۰میلیون تومان اجاره برای یک ماه

اومی گوید: ماه دیگر پایان قرارداد سالانه اجاره نانوائی من است و در این باره مالک اجاره اش را برای سال جدید ۷۰میلیون تومان اعلام کرده است. مگر من نانوائی رقم در هر ماه در می آورم؟ او ادامه می دهد، میانگین به سه شاگرد هم حدود ۱۰۰میلیون تومان حقوق می دهم. هزینه آرد و دیگر موارد اصلی و جانبی و آب و برق و گاز نیز هست. با این وضعیت برای خودم چیزی نمی ماند. با خودم می گویم اگر در اینجا را هم ببندم، این محدوده فقط همین یک نانوائی را دارد. علاوه بر آن، این جوان ها که حداقل حقوق را می گیرند، باین وضعیت از نان خوردن می افتند.

حرف دوم، دغدغه آرد و برق

گواه پخت نان با کیفیت و عالی نانوائی در محدوده احمدآباد، صف شلوغ و تعریف های پشت سرهم مشتری هاست که همانجا از همان نان داغ چند لقمه ای به دهان می گذارند. نانی که به گفته نانوا حتی وزن چانه اش را بیشتر از حد معمول بر می دارد تا مدیون مردم نباشد. مشکلات به گفته این نانوائی جافتهاده ای که بیش از سی سال سابقه در این حرفه دارد، کم نیست. او یکی از مشکلات را همین دستگاه نانیونو مطرح می کند و می گوید: از عمر سامانه نانیونو تقریبا چهار سال می گذرد. سامانه ای که برای هدفمندی وضعیت آرد و نان به کار گرفته شد، اما در حقیقت مشکلاتی برای صنف ما ایجاد کرد. یکی از مشکلات که گاهی اتفاق می افتد این است که سهمیه ها کم و زیاد می شود؛ یک بار هفتاد کیسه، دفعه دیگر پنجاه کیسه و گاهی این عدد کمتر هم می شود. ما نیز مجبوریم به اتحادیه برویم و درخواست سهمیه آرد بدهیم تا مشکلی برای پخت نان نداشته باشیم، البته پیش از این که هزینه های نان چند نرخی بود خیلی بیشتر اذیت می شدیم؛ ناگفته نماند قطع برق هم قبلا زیاد بود و دستگاه را د چار قطعی های مکرر می کرد. باین حال نانوا موظف است فقط از طریق همین سامانه به مردم نان بدهد و اگر غیر

گزارش

یلداهمدوی؛ شهروندی با ارسال پیام به سامانه پیامکی شهرآرا خواستار رسیدگی به وضعیت آسفالت کوچه های محله سجاده شد.

در متن پیام این شهروند آمده است: کوچه های بولوار سجاده، حد فاصل سجاده یه ۴۴ تا ۶۰ خاکی و پر از چاله و دست انداز است و به همین دلیل مشکل آب گرفتگی و گرد و خاک

از این باشد، تخلف است. از پرداخت یارانه های دولتی که بهتر است حرفی نزنیم.

حرف سوم، کم فروشی ممنوع

مسئول نانوائی در محدوده بولوار وکیل آباد نکته ای دارد. حرف او برای مردم درباره وضعیت کم فروشی است. می گوید: نانوائی مانان سنگک است. گاهی خودم شنیده ام که مردم در باره وزن نان سؤال یا ابهام دارند. این را از جانب خودم که خیلی سر این موضوع حساس هستم می گویم، برخلاف برخی از اصناف روی نانوائی ها نظارت زیادی است و کم پیش می آید که نانوائی بخواهد کم فروشی کند.

حرف چهارم، هر لقمه نان را غنیمت بشماریم

افزایش قیمت نان هم مسئله دیگری است که نانوائی خیابان کوهسنگی درباره آن اظهار نظر می کند: مردم گلایه خود را برای افزایش قیمت نان سرما خالی می کنند، اما ی کاش با خودشان بگویند این همه کالا های اساسی صدرصد و حتی بیشتر افزایش داشته است اما نان بر اساس قیمت اعلامی دست مردم می رسد. قیمت دستمزد کارگر، آب و برق و گاز افزایش یافت اما نان با وجود گذشت دوماه و اندی افزایش نداشت. او در ادامه بیان می کند: قیمت تمام شده نان برای ما با این همه زحمت و مشقت بیشتر از این هاست، اما چه کار کنیم؟ برخی از نانوائیان به آزاد پزی روی آورده اند که سود بیشتری برایشان داشته باشد. کار دیگری با این سن و سال بلد نیستیم و نمی شود بیا بکاری زندگی را بگذرانیم، البته او یکی از فواید این افزایش قیمت را مصرف مدیریت شده نان می داند و اشاره می کند، خدا می داند که چقدر روی نان حساسم، اصلا نمی توانم ببینم که یک تکه نان دور ریخته شود. شاید بگویند چون نانوا هستم، اما واقعا برای هر لقمه نان از آردی که تأمین می شود تا نانی که پخته می شود زحمت زیاد کشیده می شود. قدیمی های می گفتند نان برکت خداست، راست می گفتند، باید همین نگاه را داشته باشیم.

حرف پنجم، گوش شنوائی برای دردهایشان بودیم

«چه خوب یک بار حرف نانوائیان را شنیدید. بیشتر اوقات رسانه ها دنبال طرح کیفیت نان هستند و کمتر از نانوائیان سراغی گرفته اند.» این شاطر نانوائی می گوید که سیزده سال از چهل سال عمرش پای تنور بوده و به انواع و اقسام بیماری ها مبتلا شده است. او در ادامه بیان می کند: کمردرد، پادرد، بیماری ریوی و تنفسی و گردن درد جزو جدانشدنی وجود ما شده است. تقریبا همه نانواهای کهنه کار با این درد ها آشنا هستند، اما وقتی مجبور باشی دو خانواده را نان بدهی، دیگر خودت را فراموش می کنی و تا هر وقت که دوام

پاسخ شهر داری منطقه ۱۲ به یک شهروند

طراحی معابر سجاده یه ۴۲ تا ۷۲ در دستور کار است

داریم. لطفا پیگیری کنید. شهردار منطقه ۱۲ در پاسخ به شهروند گفت: پیرو دغدغه شهروند برای آسفالت معابر سجاده به ای اطلاع می رسا ند که معابر مذکوره در محدوده سجاده یه ۴۲ تا ۷۲ قرار دارند در دستور کار طراحی شبکه معابر هستند. مهدی خداشناس در توضیحاتی بیشتر ادامه داد: طراحی شبکه معابر شامل عملیات سیویل است.

بیاوری و وجودت بکشد پای تنور می ایستی. گرمای تابستان یک طرف، شدت آتش تنور که به سر و صورتمان می زند یک طرف.

حرف ششم، در همه شرایط نانوائیان سرکارند

او در ادامه می گوید: در تمام این سال های خدمتم به مردم، نتوانسته ام با خانواده ام سفر درست و حسابی بروم. به ویژه در دو سال اخیر ما حتی یک روز کار را نمی توانیم، رها کنیم. جنگ باشد، سرما و گرمای شدید باشد، ما باید سرکار باشیم. در همین جنگ اخیر گاهی با خودم فکر می کردم شهرهایی که درگیر جنگ هستند برای پخت نان چه کاری می کنند؟ خدا را شکر که مشهد از جنگ دور بود اما اگر خدای نکرده اتفاق رخ دهد، نانوائیان سرکار هستند تا نان دست مردم بدهند.

حرف هفتم، چالش نبود کارگر سنتی پز

متصدی نانوائی در خیابان خیام پای یک گلایه مردمی را به گفته هایش باز می کند تا به گفته خودش بتوانیم این بار کیفیت نان را از زبان یک نانوا جویا شویم و او توضیحاتی به مردم بدهد. این نانوائی در خیابان خیام می گوید: کیفیت نان دلایلی زیادی دارد، اما مسئله اصلی و مهم آن به نوع آرد ارتباط دارد. او در ادامه بیان می کند، مثلا سهمیه نانوائی من ۱۳۰ کیسه در ماه است. گاهی نوع آرد ها آن قدر بی کیفیت است که نان هنگام پخت تکه پاره می شود. یک بار این اتفاق رخ داد و آرد چنان بی کیفیت بود که خمیر از تنور جدا نمی شد و نان ها تکه تکه می شدند. همان زمان وضعیت آرد را به فوریت با اتحادیه در میان گذاشتم و آرد را عوض کردند. این راهم در نظر داشته باشید که قیمت خمیر مایه نیز مانند آرد زیاد می شود. در این شرایط ممکن است برخی نانواها برای اینکه برایشان صرفه داشته باشد مایه خمیر کمتری استفاده کنند یا حتی برای آردی سیوس ندهند. او در ادامه دلیل اصلی دیگری برای کیفیت نان برمی شمارد: در کنار آرد، شاطر حرفه ای نیز اهمیت زیادی دارد. الان بیشتر نانوائیان چالش کارگر حرفه ای برای پخت نان سنتی دارند. شاطری که نان سنگک می پزد باید مهارت خاص داشته باشد. این کارگر باید به دلیل تخصصش دستمزد بیشتر بگیرد.

اما اکنون هم کارگر حرفه ای کم شده هم نانوائیان به دلیل هزینه های جانبی نمی توانند هزینه دستمزد بیشتری بدهند. با این شرایط خیلی از نانوائی ها تقاضا دارند که نان ماشینی پخت کنند. این یعنی حذف نان های با کیفیت سنتی.

حرف هشتم، کاری پر خیر و برکت

بیشتر نانواها از اینکه بخواهند با خبرنگاری در مورد مصائب شغلشان بگویند گریزان بودند، اما حکایت متصدی فروش دو نانوائی اسم و

ویژه ای از سوی دست اندرکاران و متولیان آن می طلبد. نرخ ثابت و واقعی نان، افزایش دستمزد ها، اختصاص سهمیه آرد با کیفیت و یک دست، رفع مشکلات سامانه نانیونو و در یک کلام هم خوان نبودن دخل و خرج نانواها مهم ترین دغدغه هایی است که آن ها در گزارش پیش از سه ساعته میدانی شهرآرا با صدای مردم در میان می گذارند.

رسم دارد در خیابان امام رضا (ع) متفاوت است. باروی خوش برخورد می کند. از اینکه در همه روزهای سال بی وقفه نان دست زانو و مجاور می دهد، راضی است. او تأکید دارد که بنویسید نانوائی کار پر خیر و برکتی است و با برکت خدا سروکار دارد. این نانوائی می گوید: خیلی مهم است که شاطر و نانواها دل به کار بدهند. من به هیچ وجه از سروته نان نمی زنم. وزن چانه نان ها نیز میزان است. مایه خمیر به اندازه استفاده می کنم، بارها هم نهادهای نظارتی اینجا حضور پیدا کرده و پختم را رصد کرده اند. وضعیت نان را هم که خودتان سرزده آمده اید می بینید. از همین مردم که اکنون در صف نانوائی هستید می توانید بپرسید.

حرف نهم، نانوائی کار بلد معرفی کنید

او محدوده کانکس نانوائی اش را خاص می داند و توضیح می دهد: روزانه هفتاد کیسه آرد پخت داریم، یعنی معادل پخت ماهانه یک نانوائی در یک گوشه دیگر از شهر، به هر حال هر شغلی سختی خودش را دارد. او برای آرد و نان حرمت خاصی قائل است و در تمام جملاتش از برکت و توجه به آن می گوید. برای ما هم دور ریختن نان زجر بزرگی است. آردی که با این زحمت نان می شود دور ریخته می شود. آرد خوب و با کیفیت در کنار شاطر حرفه ای، یعنی نان با کیفیت، همان نانی که مردم با رضایت بخورند و د عای خیر کنند.

او در ادامه آموزش شاطر و حرفه ای بودن آن را مهم می داند و تأکید دارد: مردم نان با کیفیت می خواهند. نان با کیفیت همان نان سنتی ماست. این نان پخت متفاوت و کندی دارد و باید زمان گذاشته تا نان پخته شود، اما با کیفیت و سالم است. اگر از این نانوائی ها حمایت شود همه نانوائیان سراغ نان سنتی می روند، اما وقتی حمایت نباشد ترجیح بر آن است که با سرعت بیشتر نان ماشینی پخته شود. ای کاش روزی به جایی برسیم که به نان سنتی بپا دهمیم و برای این نان ارزش بیشتری قائل شویم. او آخرین حرفش مهارت شاطر است و می گوید: اگر نانوائی کار بلد و کاری می شناسید به ما معرفی کنید.

حرف دهم، نه به پلاستیک

قیمت پلاستیک ۱۵۰۰ تومان در سامانه نانیونو درج و ثبت شده است. مسئله ای که گلایه نانوائی خیابان طبرسی را به دنبال داشته است. می گوید: من از زمانی که قیمت پلاستیک گران شده دیگر آن را نمی آورم. پلاستیک را هر عدد ۷ هزار تومان بخرم و ۱۵۰۰ تومان بفروشم؟ همه اش ضرر است. حالا هم بیشتر مردم با خودشان پلاستیک یا کیسه نان می آورند که نخواهند هزینه اضافی بدهند. باز جای شکرش باقی است.



با اصناف