



ویژه‌نامه ۴ صفحه‌ای طنز ایران را در صفحات ۲۶ تا ۲۳ بخوانید

- رد تانک روی بدن یک کروناپی
- به آب مقطر باور داشته باش
- نتیجه فایزر نتیجه زر زر
- کاشت درخت مهم‌ترین عامل قطع درخت

دبیر مرکز مطالعات جمعیت عنوان کرد

۶۷ درصد «طلاق‌ها» در خانواده‌های بدون فرزند

۶۷ درصد طلاق‌ها در خانواده‌های بدون فرزند اتفاق می‌افتد. ۲۲ درصد طلاق‌ها در خانواده‌های صاحب یک فرزند، ۹ درصد طلاق‌ها در خانواده‌های دارای ۲ فرزند

و ۳ درصد طلاق‌ها در خانواده‌های دارای سه فرزند و بیشتر اتفاق می‌افتد. در واقع تعداد فرزند و نرخ باروری در خانواده با ریسک طلاق رابطه معکوسی دارد.

صفحه ۲۲ را بخوانید

اپلیکیشن‌هایی که با سلامت جامعه بازی می‌کنند

ورود دارو به برخی سایت‌های فروش آنلاین و اپلیکیشن‌ها، تیر خلاص زدن به مصرف بی‌رویه دارو است. این اپلیکیشن‌ها با تبلیغات تخفیف دارو به تجویز بی‌رویه دامن می‌زنند.

۲۲



تیم ملی والیبال بعد از شکست چین با هلند جدال سختی دارد

وقت چینن لاله‌ها

۲۱

شهرداری تهران:

سوابق شهروندان پاک نشده است

سخت‌گویی شهرداری تهران اعلام کرد که هیچ‌کدام از سوابق شهروندان با اطلاعاتی از حافظه‌ها پاک نشده و دوربین‌ها هم روشن است. عبداللطیف محمدخانی در حساب توییتری خود نوشت: «شهرداری هم‌زمان در جبهه سایبری با دشمنان مردم ایران و برخی بداخلاقان داخلی در حال مبارزه است. هیچ‌کدام از سوابق شهروندان یا اطلاعاتی حافظه‌ها پاک نشده، دوربین‌ها هم روشن است.»

۲۲

سلاجقه تشریح کرد

ادامه ریزش‌ها برای حل مشکل گردوخاک

جمهوری اسلامی ایران در چند هفته گذشته با اعزام هیأت‌هایی به عراق و ترکیه، ریزش‌های دریاچه پیداکردن یک راهکار منطقه‌ای برای حل معضل ریزگردها را آغاز کرده است. رئیس سازمان محیط‌زیست در ادامه ریزش‌ها می‌گوید: همه کشورهای منطقه به این نتیجه رسیده‌اند که باید دبیرخانه متمرکز برای حل مشکل گردوخاک تشکیل شود؛ بنابراین جمهوری اسلامی ایران این کار را شروع کرده است.

۱۷

مصوبه جدید شورای عالی انقلاب فرهنگی درباره کنکور

برگزاری کنکور یکبار قبل از عید و یکبار بعد از عید

سنجش تا الان فقط از طریق کنکور بود اما با مصوبه جدید، سنجش دو بخش می‌شود: یک بخش مربوط به سوابق تحصیلی است و یک بخش مربوط به کنکور است. براساس مصوبه روز سه‌شنبه شورای عالی انقلاب فرهنگی در آزمون سال‌های ۱۴۰۲ و ۱۴۰۳ فقط سوابق تحصیلی سال دوازدهم با تأثیر قطعی خواهد بود و در کنکور سال ۱۴۰۴، سال دوازدهم نیز اضافه می‌شود و در کنکور سال ۱۴۰۵ سوابق تحصیلی سال دهم هم اضافه خواهد شد.

۲۲

خروج قطار از ریل با ۲۱ کشته و ۸۶ مصدوم

ریل اندوه



میدان مهر



عکس هائیران

«رستوران داری کار سختی است. من ۱۸ سال سابقه رستوران داری دارم اما بعد از کرونا ورشکست شدم و رستوران را جمع کردم و حالا هم اینجا را از شهرداری اجاره کرده‌ام. اما این کار از رستوران داری هم سخت‌تر است. یکسری چیزها برای ما مثل آب و گاز تأمین نمی‌شود و ما خودمان باید همه چیز را تأمین کنیم. الان تفریح اصلی مردم رستوران رفتن است اینکه تا دیر وقت گوشه خیابان بنشینند و خوش بگذرانند و در هر گوشه باشند. قاعدتا این محیط‌های خیابانی از محیط‌های سرسبز برای مردم جذاب‌تر است. بویژه اگر هوا هم خوب باشد.»

در گوشه‌ای از رستوران بسته‌های بزرگ نان باکت چیده شده. قوطی‌ها و شیشه‌های نوشابه هم در سمت دیگری قرار گرفته است. کارگران مدام میز و صندلی‌ها را تمیز می‌کنند. ساعت کار این رستوران از ۱۲ ظهر تا ۴ صبح است و کارکنان ساعت ۵ رستوران را ترک می‌کنند. مدیر رستوران توضیح می‌دهد: «زمستان برای گرمایش مشعل گذاشتیم و دمای ما را بیستم. برای تابستان هم از کولر آبی و گازی استفاده می‌کنیم. مردم عاشق فست فود هستند و از چگلی به آن عادت می‌کنند. فست فود غذایی است که سریع آماده می‌شود برعکس قرمه سبزی که بخواهید نود تای خانه درست کنید.»

می‌پرسم اما فست فود نسبت به غذاهای سنتی ایرانی گران‌تر است؟ که او در پاسخ می‌گوید: «واقعاً این طور نیست. موادی که استفاده می‌کنیم هر روز نوسان قیمت دارد. ما مال مرغ را کیلویی ۳۲ هزار تومان می‌خریدیم اما الان قیمتش به کیلویی ۷۲ هزار تومان رسیده یا روغن ۶۵۰ هزار تومانی به یک میلیون و ۵۰۰ هزار تومان رسیده و همین طور نان باکت ۲ هزار تومانی شده ۷ هزار و ۵۰۰ تومان. ما هم مجبوریم قیمت‌ها را بالا ببریم چون نمی‌توانیم ضرر کنیم. ۱۰ نفر آدم اینجا نان می‌خورند. با این همه هنوز هم قیمت‌های ما نسبت به سایر غذاها افزایش زیادی نداشته.»

می‌پرسم ممکن است از این به بعد از نان باکت استفاده نکنید و نان لواش را جایگزین نان ساندویچی کنید؟

می‌گوید: «راستش به این موضوع هم فکر کرده‌ام، اما نمی‌شود. تصور کنید برگه لای نان لواش چقدر بد می‌شود. چیزی که ساندویچ را برای مردم جذاب می‌کند همین نان باکت است. مردم نظم برگر را لای این نان می‌پسندند، البته شاید بشود تغییراتی در نان داد و خمیر دیگری تهیه کرد.» کارکنان این رستوران فست فود خیابانی می‌گویند از ساعت ۱۲ ظهر تا چهار بعداز ظهر و دوباره از شش و هفت بعد از ظهر تا ۱۲ شب شلوغ‌ترین ساعت کاری‌شان است. یکی دیگر از کارکنان این رستوران می‌گوید: «برگرهای ما دست‌سازند. الان همه چیز گران است و فست فود هم مثل بقیه چیزها، یعنی گران‌تر از بقیه چیزها نیست. اینجا کباب هم داریم که تقریباً قیمتش برابر با فست فود است.» برای این رستوران کوچک خیابانی حدود ۳۰۰ میلیون تومان هزینه شده و ۱۵ میلیون تومان هم اجاره ماهانه آن است و به گفته کارکنانش هر چند هر شغلی سختی خودش را دارد اما این شغل هم واقعاً پیر زحمت

است. مردی که با خانواده‌اش برای خوردن فست فود به این رستوران آمده می‌گوید: «مردم ما تفریح در فضای آزاد را دوست دارند. الان مسافرت و تفریح‌های دیگر خیلی سخت شده، اما غذا خوردن در فضای باز در دسترس‌ترین تفریح است. هنوز هم یک خانواده وقتی غذای آماده می‌خورند، در واقع با ۵۰۰ هزار تومان می‌توانند یک شب را کنار هم خوش بگذرانند.» رسته فست فود در شمال غرب تهران به ساندویچ‌هایی معروف است که ساندویچ را با نان‌های متفاوتی سرو می‌کند و داخل ساندویچ را پر می‌کند از جعفری و انواع سبزی. ساعت ۹ شب است و در این رستوران ترافیک قابل توجهی دیده می‌شود. جلوی ساندویچی‌ها مردم صف کشیده‌اند. خیلی‌ها هم توی ماشین منتظر هستند تا غذایشان آماده شود. جلوی برخی از مغازه‌ها چند میز و صندلی چیده شده ولی تعداد مشتری‌ها خیلی بیشتر از تعداد صندلی‌هاست. برخی هم ساندویچ‌شان را می‌خورند و به پارک‌های اطراف می‌روند. صدای خنده از هر طرف به گوش می‌رسد. یک خانواده که ساندویچ‌شان را کنار ماشین می‌خورند می‌گویند تقریباً هفته‌ای یک بار به اینجا می‌آیند چون زندگی شبانه‌اش را دوست دارند و این رسته رنگ و بوی دوست‌داری است. «کیفیت ساندویچ‌ها خیلی قابل قبول است و واقعاً خوشمزه‌اند و هنوز افزایش قیمت هم نداشته‌اند، البته ساندویچ‌های این رسته مثل بقیه جاهای شهر غول نیستند و خیلی مختصر و مفیدند و به قول معروف فقط ته دل آدم را می‌گیرند.» این روزها پاتوق‌های خوشمزه تهران حسابی رونق دارند. بیشتر از همه پاتوق‌های فست فود، خوشمزه‌های مضر که به قول طرفداران‌شان شادی آفرینند.



فست فودی‌های خیابانی شهر پر رونق تر از همیشه

پاتوق‌های خوشمزه تهران

ترانه بنی‌محبوب گزارش‌نویس

به ساندویچ‌ساز گاز می‌زند و می‌گوید: «من به این بس می‌خواهد. هر قدر هم خودم توی خانه سیب زمینی برایشان سرخ می‌کنم، فایده ندارد. می‌گویند مزه‌اش با آنهایی که بیرون می‌خوریم فرق دارد.» دو دختر حتی تحمل چند دقیقه حرف زدن مادرشان را سبب زمینی بزرگ یا به قول خودشان گنده بخرد. مادر تشر می‌زند: «یک دقیقه صبر کنید، سیب زمینی سرخ کرده قرار نمی‌کند.» بعد رو به من ادامه می‌دهد: «به نظرم تبلیغات تلویزیونی و اینمیشن‌ها هم درعلاقه مند شدن بچه‌ها به ساندویچ و فست فود مؤثر است. این رسته‌ها هم که در تهران زیاد شده و هر وقت با ماشین از جلوی یکی‌شان عبور می‌کنیم بچه‌ها می‌گویند باید یک شب اینجا بیایم. الان هم که می‌بینی شب نشده من را آورده‌اند اینجا. خیلی شب‌ها هم خودشان پاتوق را انتخاب می‌کنند. اگر میز و صندلی هم بیرون باشد که دیگر کلی ذوق زده می‌شوند و من و پدرشان را مجبور می‌کنند، برویم.» چند دقیقه بعد دود خنجره حسایی ذوق زده‌اند. هر کدام با طرف یک بار مصرفی که پر از سیب‌زمینی سرخ کرده و سس زرد و قرمز است، از راه می‌رسند. آن سوتر چند دختر ساندویچ‌های غول آسانی در دست دارند. توی ساندویچ‌ها پر است از پنیر، قارچ، سوسیس و کالباس و مرغ. از همان ساندویچ‌هایی که این روزها به آنها زاپاتا می‌گویند. دختر جوان

سیب زمینی‌های بزرگ سرخ کرده، ساندویچ‌های پراز پنیر، قارچ، سوسیس و کالباس، لقمه کباب‌هایی که دور ورق‌های ژامبون لوله می‌شوند و با یک خوروا پنیر به دست مشتری می‌دهند و لیوان‌های بزرگ نوشابه پیر و خالی می‌شوند. جمعیت خندانی که کنار خیابان ایستاده با روی صندلی‌های پلاستیکی کنار خیابان نشسته‌اند و به این بمب‌های پرکاری گاز می‌زنند و از غذایشان لذت می‌برند. این تصویر آشنای خیلی از رسته‌های فست فودی در تهران است، مکان‌هایی که حالا به مهم‌ترین مراکز گردشگری پایتخت هم تبدیل شده‌اند. زنان، مردان، جوانان و کودکانی که کنار خیابان یا توی ماشین با خوشحالی به ساندویچ‌شان گاز می‌زنند یا در رسته‌های خیابانی عرضه این محصولات با هم گفت و گومی‌کنند. راستش را بخواهید در برخی از این رسته‌ها حتی نمی‌توانی بگویی شلوغ‌ترین ساعت چه زمانی است چون در هر ساعتی از شبانه روز پر از جمعیت‌اند. هر چند برخی از این پاتوق‌های خوشمزه شب‌ها شلوغ‌ترند و به قول معروف زندگی شبانه دارند. ساعت حول و حوش شش بعد از ظهر است. زن دست دو دخترش را گرفته و به سمت یک رسته فست فودی معروف در مرکز شهر تهران می‌رود: «این دو تا دختر امانم را برینند