نیز در صفحهٔ پخش، در «شوهرانهٔ خوشبو»، در «ساز ژاپنی‌ها» و در «آهنگ‌ها» هم نام آهنگ‌ها را به ۳ برابر افزایش دادند

شنبه‌ها، در ساعت ۱۳ و ۱۸ دقیقه، کانال رادیو «شهرآرا» میزبان برنامهٔ «شب‌های کوتاه» است؛ برنامه‌ای که در هر قسمت یک آهنگ را در ۳ برابر سرعت پخش می‌کند و از شنونده می‌خواهد حدس بزند آهنگ چه بوده و چرا این سرعت را برگزیده است.

(مخاطب‌ها، آهنگ‌ها و خاطره‌ها)

نوشتهٔ مهرداد کیانی‌فر

شهرآرا – ۱۴ مهر ۱۴۰۱: «شب‌های کوتاه» از ۵ دقیقه پخش روزانه به ۱۶ دقیقه رسیده است. تهیه‌کننده، پریسا نوروزی، گفت: «آهنگ‌ها را از آرشیو رادیو گرفتیم و همه را با سرعت ۳ برابر پخش کردیم. صدا بم می‌شود، کلمه‌ها می‌پرند و گاهی یک بیت کامل در ۱۰ ثانیه تمام می‌شود. مخاطب باید گوش بدهد، یادداشت بردارد و بعد حدس بزند چه بوده است.» برنامه‌ساز، کامران رستمی، گفت ۴۰ آهنگ برای فصل اول آماده شده و از ۱۲ مهر هر شب یکی پخش می‌شود.

در هر قسمت، مجری ۳ بار آهنگ را با سرعت عادی و سپس با سرعت ۳ برابر پخش می‌کند و از شنونده می‌خواهد عنوان آهنگ، خواننده و حتی حالت احساسی آهنگ را بگوید. برنامه‌ساز گفت: «برخی آهنگ‌ها در سرعت ۳ برابر شاد می‌شوند و برخی غمگین‌تر می‌شوند. می‌خواستیم ببینیم آیا مخاطب همان حس را می‌گیرد یا نه.» نظرسنجی داخلی شبکه نشان می‌دهد ۶۲ درصد شنوندگان تا پایان برنامه گوش می‌دهند و ۱۸ درصد پیامک می‌فرستند.

یکی از شنوندگان، مهندس کامران صدری، از مشهد نوشت: «پدرم آهنگ‌ساز بود و من با این برنامه فهمیدم چقدر از آهنگ‌هایش را فراموش کرده‌ام.» برنامه‌ساز قول داد ۵ آهنگ ساخته پدر آقای صدری در قسمت ۲۰ پخش شود. برنامه‌ساز گفت این آهنگ‌ها از آرشیو خانگی خانواده گرفته شده و هنوز روی نوار ۴ شیاره ضبط شده‌اند.

کارشناس رسانه، دکتر هدی نوروزی، گفت این برنامه نشان می‌دهد مخاطب جوان به «بازی با زمان» علاقه دارد و حاضر است برای یافتن یک آهنگ وقت بگذارد. او افزود: «سرعت ۳ برابر مثل یک معما عمل می‌کند و شنونده احساس می‌کند برنده شده است.» شهرآرا پیشنهاد کرد نسخهٔ کندتر با سرعت ۰٫۷۵ نیز پخش شود تا برای کودکان و سالمندان هم جذاب باشد.

در پایان هر قسمت، مجری آهنگ را با سرعت عادی پخش می‌کند و شنونده می‌تواند در سایت برنامه امتیاز بدهد. میانگین امتیاز تا ۱۰ مهر ۴٫۲ از ۵ بود. برنامه‌ساز گفت اگر فصل اول موفق باشد، فصل دوم با ۴۰ آهنگ دیگر از دهه ۶۰ و ۷۰ پخش می‌شود و احتمال دارد یک شب ویژه با آهنگ‌های بدون کلام برگزار شود.

هوا سرد است، اما این ۷ پاتوق شلوغ است؛ از کافه‌ای که با هیزم گرم می‌شود تا رستورانی که منو هر روز عوض می‌شود

□ گزارش: مهسا رادمنش | عکس: آتلیه نگاه شرقی

اگر دمای هوا زیر ۱۰ درجه باشد و باد سرد بخورد به صورت، بیشتر مردم تهران دنبال جایی می‌گردند که هم گرم باشد، هم غذا داغ بیاورد و هم آدم دلش نخواهد بیاید بیرون. این گزارش ۷ پاتوق را معرفی می‌کند که در روزهای سرد پاییز و زمستان پر شده‌اند و صف گرفته‌اند. همه آدرس‌ها و ساعت‌ها به روز شده‌اند و هزینه هر نفر در هر مکان نوشته شده است.

«کافه هیزم» در خیابان ولیعصر، نزدیک میدان ونک، از ساعت ۸ صبح باز است و تا ۲ بامداد پر می‌ماند. فضا دو طبقه است و بخش پایین کنار بخاری دیواری پر از هیزم است. منو شامل سوپ جو، کاکائو داغ و ساندویچ کالباس است. قیمت سوپ ۱۸۰ هزار تومان و کاکائو ۹۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۹ صبح حدود ۴۰ نفر در صف ایستاده بودند تا جا خالی شد. صاحب کافه گفت روزی ۳۰ کیسه هیزم مصرف می‌شود و برای همین در روزهای ابری هم بوی دود ملایم در فضا پیچیده است.

«نان و نمک» در خیابان فرشته، نزدیک پارک ساعی، از ۷ صبح باز است و فقط صبحانه و ناهار سرو می‌کند. منو هر روز عوض می‌شود و روی تخته سیاه نوشته می‌شود. امروز سه غذا بود: خورشت قرمز سبزی با لوبیا، کوکو سیب‌زمینی و سوپ عدس. قیمت ناهار ۲۵۰ هزار تومان است و نان تازه رایگان است. صاحب کافه، خانم مهسا کریمی، گفت: «مشتری‌ها می‌آیند و می‌پرسند امروز چه هست و اگر نباشد ناراحت می‌شوند، پس هر روز یک چیز می‌پزم که خودم دوست دارم بخورم.» ساعت ۱۲ تا ۲ بعدازظهر صف تا سر کوچه می‌رسد و معمولاً ۴۵ دقیقه طول می‌کشد تا جا خالی شود.

«رستوران باغ نارون» در جاده لشت‌نشا، کیلومتر ۱۲، از ۱۰ صبح تا ۹ شب باز است و آخر هفته‌ها رزرو می‌خواهد. منو شامل کباب برگ، فسنجان با مرغ محلی و دسر انار است. قیمت غذا بین ۳۵۰ هزار تا ۵۰۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ۱۴۰۱ ساعت ۱۳ حدود ۶۰ میز پر بود و پارکینگ پر از ماشین‌های پلاک شهرستان. مدیر رستوران، آقای بهروز نیک‌پی، گفت: «از ۸ صبح آتش روشن است و برای همین بوی دود هیزم در کل باغ می‌پیچد.» مسیر رفت‌وآمد از جاده فرعی است و تابلو کافی ندارد.

«چای‌خانه سه‌راهی» در بلوار کشاورز، روبه‌روی پارک لاله، از ۶ صبح باز است و صبحانه سرو می‌کند. منو ساده است: چای، نان سنگک، پنیر، کره و عسل. قیمت صبحانه ۱۲۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۷ صبح ۱۸ میز پر بود و صف تا داخل کوچه رفته بود. صاحب چای‌خانه، آقای رحیم صفاری، گفت: «مردم می‌آیند قبل از سر کار، چون جایی دیگر باز نیست.» او قول داد از ۱ آبان ساعت کار را تا ۸ صبح جلو بکشد.

«کافه پل سنگی» در روستای کندوان، ۴۰ کیلومتر از شهر، با منوی محلی و صبحانه سنتی باز است. قیمت صبحانه ۱۵۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۸ صبح ۲۲ میز پر بود و مسیر ورودی پر از گل و گیاه بود. صاحبه، خانم فرشته نوروزی، گفت: «مادرم این دستور را از مادربزرگم یاد گرفته و هنوز همان روش را می‌پزیم.» مسیر رفت‌وآمد از جاده خاکی است و با خودرو شخصی راحت‌تر است.

«رستوران کاج سفید» در جاده لشت‌نشا، کیلومتر ۱۵، از ۱۰ صبح تا ۹ شب باز است و آخر هفته‌ها رزرو می‌خواهد. منو شامل کباب برگ، فسنجان با مرغ محلی و دسر انار است. قیمت غذا بین ۳۵۰ هزار تا ۵۰۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۱۳ حدود ۶۰ میز پر بود و بیش از ۲۰ خودرو در پارکینگ بود. صاحب رستوران، آقای بهروز نیک‌پی، گفت: «از ۸ صبح آتش روشن است و برای همین بوی دود هیزم در کل باغ می‌پیچد.» مسیر رفت‌وآمد از جاده خاکی است و با خودرو شخصی راحت‌تر است.

«چای‌خانه سه‌راهی» در بلوار کشاورز، روبه‌روی پارک لاله، از ۶ صبح باز است و صبحانه سرو می‌کند. منو ساده است: چای، نان سنگک، پنیر، کره و عسل. قیمت صبحانه ۱۲۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۷ صبح ۱۸ میز پر بود و صف تا داخل کوچه رفته بود. صاحب چای‌خانه، آقای رحیم صفاری، گفت: «مردم می‌آیند قبل از سر کار، چون جایی دیگر باز نیست.» او قول داد از ۱ آبان ساعت کار را تا ۸ صبح جلو بکشد.

«کافه پل سنگی» در روستای کندوان، ۴۰ کیلومتر از شهر، با منوی محلی و صبحانه سنتی باز است. قیمت صبحانه ۱۵۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۸ صبح ۲۲ میز پر بود و مسیر ورودی پر از گل و گیاه بود. صاحبه، خانم فرشته نوروزی، گفت: «مادرم این دستور را از مادربزرگم یاد گرفته و هنوز همان روش را می‌پزیم.» مسیر رفت‌وآمد از جاده خاکی است و با خودرو شخصی راحت‌تر است.

هوا سرد است؛ اما این ۷ پاتوق شلوغ است؛ از کافه‌ای که با هیزم گرم می‌شود تا رستورانی که منو هر روز عوض می‌شود

□ گزارش: مهسا رادمنش | عکس: آتلیه نگاه شرقی

اگر دمای هوا زیر ۱۰ درجه باشد و باد سرد بخورد به صورت، بیشتر مردم تهران دنبال جایی می‌گردند که هم گرم باشد، هم غذا داغ بیاورد و هم آدم دلش نخواهد بیاید بیرون. این گزارش ۷ پاتوق را معرفی می‌کند که در روزهای سرد پاییز و زمستان پر شده‌اند و صف گرفته‌اند. همه آدرس‌ها و ساعت‌ها به روز شده‌اند و هزینه هر نفر در هر مکان نوشته شده است.

«کافه هیزم» در خیابان ولیعصر، نزدیک میدان ونک، از ساعت ۸ صبح باز است و تا ۲ بامداد پر می‌ماند. فضا دو طبقه است و بخش پایین کنار بخاری دیواری پر از هیزم است. منو شامل سوپ جو، کاکائو داغ و ساندویچ کالباس است. قیمت سوپ ۱۸۰ هزار تومان و کاکائو ۹۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۹ صبح حدود ۴۰ نفر در صف ایستاده بودند تا جا خالی شد. صاحب کافه گفت روزی ۳۰ کیسه هیزم مصرف می‌شود و برای همین در روزهای ابری هم بوی دود ملایم در فضا پیچیده است.

«نان و نمک» در خیابان فرشته، نزدیک پارک ساعی، از ۷ صبح باز است و فقط صبحانه و ناهار سرو می‌کند. منو هر روز عوض می‌شود و روی تخته سیاه نوشته می‌شود. امروز سه غذا بود: خورشت قرمز سبزی با لوبیا، کوکو سیب‌زمینی و سوپ عدس. قیمت ناهار ۲۵۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۱۳ حدود ۶۰ میز پر بود و بیش از ۲۰ خودرو در پارکینگ بود. صاحب رستوران، آقای بهروز نیک‌پی، گفت: «از ۸ صبح آتش روشن است و برای همین بوی دود هیزم در کل باغ می‌پیچد.» مسیر رفت‌وآمد از جاده خاکی است و با خودرو شخصی راحت‌تر است.

«چای‌خانه سه‌راهی» در بلوار کشاورز، روبه‌روی پارک لاله، از ۶ صبح باز است و صبحانه سرو می‌کند. منو ساده است: چای، نان سنگک، پنیر، کره و عسل. قیمت صبحانه ۱۲۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۷ صبح ۱۸ میز پر بود و صف تا داخل کوچه رفته بود. صاحب چای‌خانه، آقای رحیم صفاری، گفت: «مردم می‌آیند قبل از سر کار، چون جایی دیگر باز نیست.» او قول داد از ۱ آبان ساعت کار را تا ۸ صبح جلو بکشد.

«کافه پل سنگی» در روستای کندوان، ۴۰ کیلومتر از شهر، با منوی محلی و صبحانه سنتی باز است. قیمت صبحانه ۱۵۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۸ صبح ۲۲ میز پر بود و مسیر ورودی پر از گل و گیاه بود. صاحبه، خانم فرشته نوروزی، گفت: «مادرم این دستور را از مادربزرگم یاد گرفته و هنوز همان روش را می‌پزیم.» مسیر رفت‌وآمد از جاده خاکی است و با خودرو شخصی راحت‌تر است.

هیزم و برق؛ دو زمستان متفاوت یک روستا

□ نویسنده: هدیه و مهندس حامد ایزدی

هیزم، برق و زمستان ۱۴۰۱ در روستای کندوان، ۴۰ کیلومتر از شهر، دو معنی کاملا متفاوت دارد. در خانه‌های قدیمی دود از دودکش بلند است و بوی هیزم خیس در کوچه‌ها پیچیده است. در ساختمان‌های نو چراغ‌ها روشن است و بخاری برقی روی دیوار کار می‌کند. این گزارش دو روایت را کنار هم می‌گذارد تا ببیند هر خانواده چه انتخابی کرده و هزینه هر روش چقدر شده است.

(مخاطب‌ها، آهنگ‌ها و خاطره‌ها)

نوشتهٔ مهرداد کیانی‌فر

شهرآرا – ۱۴ مهر ۱۴۰۱: «شب‌های کوتاه» از ۵ دقیقه پخش روزانه به ۱۶ دقیقه رسیده است. تهیه‌کننده، پریسا نوروزی، گفت: «آهنگ‌ها را از آرشیو رادیو گرفتیم و همه را با سرعت ۳ برابر پخش کردیم. صدا بم می‌شود، کلمه‌ها می‌پرند و گاهی یک بیت کامل در ۱۰ ثانیه تمام می‌شود. مخاطب باید گوش بدهد، یادداشت بردارد و بعد حدس بزند چه بوده است.» برنامه‌ساز، کامران رستمی، گفت ۴۰ آهنگ برای فصل اول آماده شده و از ۱۲ مهر هر شب یکی پخش می‌شود.

در هر قسمت، مجری ۳ بار آهنگ را با سرعت عادی و سپس با سرعت ۳ برابر پخش می‌کند و از شنونده می‌خواهد عنوان آهنگ، خواننده و حتی حالت احساسی آهنگ را بگوید. برنامه‌ساز گفت: «برخی آهنگ‌ها در سرعت ۳ برابر شاد می‌شوند و برخی غمگین‌تر می‌شوند. می‌خواستیم ببینیم آیا مخاطب همان حس را می‌گیرد یا نه.» نظرسنجی داخلی شبکه نشان می‌دهد ۶۲ درصد شنوندگان تا پایان برنامه گوش می‌دهند و ۱۸ درصد پیامک می‌فرستند.

یکی از شنوندگان، مهندس کامران صدری، از مشهد نوشت: «پدرم آهنگ‌ساز بود و من با این برنامه فهمیدم چقدر از آهنگ‌هایش را فراموش کرده‌ام.» برنامه‌ساز قول داد ۵ آهنگ ساخته پدر آقای صدری در قسمت ۲۰ پخش شود. برنامه‌ساز گفت این آهنگ‌ها از آرشیو خانگی خانواده گرفته شده و هنوز روی نوار ۴ شیاره ضبط شده‌اند.

کارشناس رسانه، دکتر هدی نوروزی، گفت این برنامه نشان می‌دهد مخاطب جوان به «بازی با زمان» علاقه دارد و حاضر است برای یافتن یک آهنگ وقت بگذارد. او افزود: «سرعت ۳ برابر مثل یک معما عمل می‌کند و شنونده احساس می‌کند برنده شده است.» شهرآرا پیشنهاد کرد نسخهٔ کندتر با سرعت ۰٫۷۵ نیز پخش شود تا برای کودکان و سالمندان هم جذاب باشد.

در پایان هر قسمت، مجری آهنگ را با سرعت عادی پخش می‌کند و شنونده می‌تواند در سایت برنامه امتیاز بدهد. میانگین امتیاز تا ۱۰ مهر ۴٫۲ از ۵ بود. برنامه‌ساز گفت اگر فصل اول موفق باشد، فصل دوم با ۴۰ آهنگ دیگر از دهه ۶۰ و ۷۰ پخش می‌شود و احتمال دارد یک شب ویژه با آهنگ‌های بدون کلام برگزار شود.

هوا سرد است؛ اما این ۷ پاتوق شلوغ است؛ از کافه‌ای که با هیزم گرم می‌شود تا رستورانی که منو هر روز عوض می‌شود

□ گزارش: مهسا رادمنش | عکس: آتلیه نگاه شرقی

اگر دمای هوا زیر ۱۰ درجه باشد و باد سرد بخورد به صورت، بیشتر مردم تهران دنبال جایی می‌گردند که هم گرم باشد، هم غذا داغ بیاورد و هم آدم دلش نخواهد بیاید بیرون. این گزارش ۷ پاتوق را معرفی می‌کند که در روزهای سرد پاییز و زمستان پر شده‌اند و صف گرفته‌اند. همه آدرس‌ها و ساعت‌ها به روز شده‌اند و هزینه هر نفر در هر مکان نوشته شده است.

«کافه هیزم» در خیابان ولیعصر، نزدیک میدان ونک، از ساعت ۸ صبح باز است و تا ۲ بامداد پر می‌ماند. فضا دو طبقه است و بخش پایین کنار بخاری دیواری پر از هیزم است. منو شامل سوپ جو، کاکائو داغ و ساندویچ کالباس است. قیمت سوپ ۱۸۰ هزار تومان و کاکائو ۹۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۹ صبح حدود ۴۰ نفر در صف ایستاده بودند تا جا خالی شد. صاحب کافه گفت روزی ۳۰ کیسه هیزم مصرف می‌شود و برای همین در روزهای ابری هم بوی دود ملایم در فضا پیچیده است.

«نان و نمک» در خیابان فرشته، نزدیک پارک ساعی، از ۷ صبح باز است و فقط صبحانه و ناهار سرو می‌کند. منو هر روز عوض می‌شود و روی تخته سیاه نوشته می‌شود. امروز سه غذا بود: خورشت قرمز سبزی با لوبیا، کوکو سیب‌زمینی و سوپ عدس. قیمت ناهار ۲۵۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۱۳ حدود ۶۰ میز پر بود و بیش از ۲۰ خودرو در پارکینگ بود. صاحب رستوران، آقای بهروز نیک‌پی، گفت: «از ۸ صبح آتش روشن است و برای همین بوی دود هیزم در کل باغ می‌پیچد.» مسیر رفت‌وآمد از جاده خاکی است و با خودرو شخصی راحت‌تر است.

«چای‌خانه سه‌راهی» در بلوار کشاورز، روبه‌روی پارک لاله، از ۶ صبح باز است و صبحانه سرو می‌کند. منو ساده است: چای، نان سنگک، پنیر، کره و عسل. قیمت صبحانه ۱۲۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۷ صبح ۱۸ میز پر بود و صف تا داخل کوچه رفته بود. صاحب چای‌خانه، آقای رحیم صفاری، گفت: «مردم می‌آیند قبل از سر کار، چون جایی دیگر باز نیست.» او قول داد از ۱ آبان ساعت کار را تا ۸ صبح جلو بکشد.

«کافه پل سنگی» در روستای کندوان، ۴۰ کیلومتر از شهر، با منوی محلی و صبحانه سنتی باز است. قیمت صبحانه ۱۵۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۸ صبح ۲۲ میز پر بود و مسیر ورودی پر از گل و گیاه بود. صاحبه، خانم فرشته نوروزی، گفت: «مادرم این دستور را از مادربزرگم یاد گرفته و هنوز همان روش را می‌پزیم.» مسیر رفت‌وآمد از جاده خاکی است و با خودرو شخصی راحت‌تر است.

هیزم و برق؛ دو زمستان متفاوت یک روستا

□ نویسنده: هدیه و مهندس حامد ایزدی

هیزم، برق و زمستان ۱۴۰۱ در روستای کندوان، ۴۰ کیلومتر از شهر، دو معنی کاملا متفاوت دارد. در خانه‌های قدیمی دود از دودکش بلند است و بوی هیزم خیس در کوچه‌ها پیچیده است. در ساختمان‌های نو چراغ‌ها روشن است و بخاری برقی روی دیوار کار می‌کند. این گزارش دو روایت را کنار هم می‌گذارد تا ببیند هر خانواده چه انتخابی کرده و هزینه هر روش چقدر شده است.

(مخاطب‌ها، آهنگ‌ها و خاطره‌ها)

نوشتهٔ مهرداد کیانی‌فر

شهرآرا – ۱۴ مهر ۱۴۰۱: «شب‌های کوتاه» از ۵ دقیقه پخش روزانه به ۱۶ دقیقه رسیده است. تهیه‌کننده، پریسا نوروزی، گفت: «آهنگ‌ها را از آرشیو رادیو گرفتیم و همه را با سرعت ۳ برابر پخش کردیم. صدا بم می‌شود، کلمه‌ها می‌پرند و گاهی یک بیت کامل در ۱۰ ثانیه تمام می‌شود. مخاطب باید گوش بدهد، یادداشت بردارد و بعد حدس بزند چه بوده است.» برنامه‌ساز، کامران رستمی، گفت ۴۰ آهنگ برای فصل اول آماده شده و از ۱۲ مهر هر شب یکی پخش می‌شود.

در هر قسمت، مجری ۳ بار آهنگ را با سرعت عادی و سپس با سرعت ۳ برابر پخش می‌کند و از شنونده می‌خواهد عنوان آهنگ، خواننده و حتی حالت احساسی آهنگ را بگوید. برنامه‌ساز گفت: «برخی آهنگ‌ها در سرعت ۳ برابر شاد می‌شوند و برخی غمگین‌تر می‌شوند. می‌خواستیم ببینیم آیا مخاطب همان حس را می‌گیرد یا نه.» نظرسنجی داخلی شبکه نشان می‌دهد ۶۲ درصد شنوندگان تا پایان برنامه گوش می‌دهند و ۱۸ درصد پیامک می‌فرستند.

یکی از شنوندگان، مهندس کامران صدری، از مشهد نوشت: «پدرم آهنگ‌ساز بود و من با این برنامه فهمیدم چقدر از آهنگ‌هایش را فراموش کرده‌ام.» برنامه‌ساز قول داد ۵ آهنگ ساخته پدر آقای صدری در قسمت ۲۰ پخش شود. برنامه‌ساز گفت این آهنگ‌ها از آرشیو خانگی خانواده گرفته شده و هنوز روی نوار ۴ شیاره ضبط شده‌اند.

کارشناس رسانه، دکتر هدی نوروزی، گفت این برنامه نشان می‌دهد مخاطب جوان به «بازی با زمان» علاقه دارد و حاضر است برای یافتن یک آهنگ وقت بگذارد. او افزود: «سرعت ۳ برابر مثل یک معما عمل می‌کند و شنونده احساس می‌کند برنده شده است.» شهرآرا پیشنهاد کرد نسخهٔ کندتر با سرعت ۰٫۷۵ نیز پخش شود تا برای کودکان و سالمندان هم جذاب باشد.

در پایان هر قسمت، مجری آهنگ را با سرعت عادی پخش می‌کند و شنونده می‌تواند در سایت برنامه امتیاز بدهد. میانگین امتیاز تا ۱۰ مهر ۴٫۲ از ۵ بود. برنامه‌ساز گفت اگر فصل اول موفق باشد، فصل دوم با ۴۰ آهنگ دیگر از دهه ۶۰ و ۷۰ پخش می‌شود و احتمال دارد یک شب ویژه با آهنگ‌های بدون کلام برگزار شود.

هوا سرد است؛ اما این ۷ پاتوق شلوغ است؛ از کافه‌ای که با هیزم گرم می‌شود تا رستورانی که منو هر روز عوض می‌شود

□ گزارش: مهسا رادمنش | عکس: آتلیه نگاه شرقی

اگر دمای هوا زیر ۱۰ درجه باشد و باد سرد بخورد به صورت، بیشتر مردم تهران دنبال جایی می‌گردند که هم گرم باشد، هم غذا داغ بیاورد و هم آدم دلش نخواهد بیاید بیرون. این گزارش ۷ پاتوق را معرفی می‌کند که در روزهای سرد پاییز و زمستان پر شده‌اند و صف گرفته‌اند. همه آدرس‌ها و ساعت‌ها به روز شده‌اند و هزینه هر نفر در هر مکان نوشته شده است.

«کافه هیزم» در خیابان ولیعصر، نزدیک میدان ونک، از ساعت ۸ صبح باز است و تا ۲ بامداد پر می‌ماند. فضا دو طبقه است و بخش پایین کنار بخاری دیواری پر از هیزم است. منو شامل سوپ جو، کاکائو داغ و ساندویچ کالباس است. قیمت سوپ ۱۸۰ هزار تومان و کاکائو ۹۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۹ صبح حدود ۴۰ نفر در صف ایستاده بودند تا جا خالی شد. صاحب کافه گفت روزی ۳۰ کیسه هیزم مصرف می‌شود و برای همین در روزهای ابری هم بوی دود ملایم در فضا پیچیده است.

«نان و نمک» در خیابان فرشته، نزدیک پارک ساعی، از ۷ صبح باز است و فقط صبحانه و ناهار سرو می‌کند. منو هر روز عوض می‌شود و روی تخته سیاه نوشته می‌شود. امروز سه غذا بود: خورشت قرمز سبزی با لوبیا، کوکو سیب‌زمینی و سوپ عدس. قیمت ناهار ۲۵۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۱۳ حدود ۶۰ میز پر بود و بیش از ۲۰ خودرو در پارکینگ بود. صاحب رستوران، آقای بهروز نیک‌پی، گفت: «از ۸ صبح آتش روشن است و برای همین بوی دود هیزم در کل باغ می‌پیچد.» مسیر رفت‌وآمد از جاده خاکی است و با خودرو شخصی راحت‌تر است.

«چای‌خانه سه‌راهی» در بلوار کشاورز، روبه‌روی پارک لاله، از ۶ صبح باز است و صبحانه سرو می‌کند. منو ساده است: چای، نان سنگک، پنیر، کره و عسل. قیمت صبحانه ۱۲۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۷ صبح ۱۸ میز پر بود و صف تا داخل کوچه رفته بود. صاحب چای‌خانه، آقای رحیم صفاری، گفت: «مردم می‌آیند قبل از سر کار، چون جایی دیگر باز نیست.» او قول داد از ۱ آبان ساعت کار را تا ۸ صبح جلو بکشد.

«کافه پل سنگی» در روستای کندوان، ۴۰ کیلومتر از شهر، با منوی محلی و صبحانه سنتی باز است. قیمت صبحانه ۱۵۰ هزار تومان است. یکشنبه ۱۲ مهر ساعت ۸ صبح ۲۲ میز پر بود و مسیر ورودی پر از گل و گیاه بود. صاحبه، خانم فرشته نوروزی، گفت: «مادرم این دستور را از مادربزرگم یاد گرفته و هنوز همان روش را می‌پزیم.» مسیر رفت‌وآمد از جاده خاکی است و با خودرو شخصی راحت‌تر است