مکالمه‌ها در یک کافه مونترال در تمام مونتره‌ال به فرانسه شنیده می‌شود

(مکالمه/ آنتون د. ابراهیمی)

مونترال، ۲۰ مهر ۱۴۰۵: در حالی که در کافه‌های بسیاری از شهرهای دنیا صدای موسیقی زنده یا تلویزیون‌های روشن فضا را پر کرده است، در کافه‌های مونترال چیز دیگری شنیده می‌شود: تقریباً هیچ. در بسیاری از این کافه‌ها، مشتری‌ها وارد می‌شوند، سفارش می‌دهند، کتاب باز می‌کنند یا با دوست خود صحبت می‌کنند، و تا مدت‌ها هیچ صدای اضافه‌ای جز صدای فنجان‌ها و قاشق‌ها شنیده نمی‌شود. این سکوت تصادفی نیست. در بسیاری از کافه‌های مونترال، از مشتری خواسته شده است که صدای موسیقی را کم کند یا اصلاً پخش نکند، چون فضا را برای گفت‌وگوهای آرام مناسب‌تر می‌دانند.

این تصمیم از سوی صاحبان کافه‌ها گرفته شده است، نه به دستور شهرداری. با این حال، بسیاری از آن‌ها می‌گویند که مشتری‌ها خودشان از این تغییر استقبال کرده‌اند. به گفته آن‌ها، بسیاری از مشتری‌ها برای کار یا مطالعه به کافه می‌آیند و وقتی صدای اطراف کم می‌شود، تمرکز بیشتری پیدا می‌کنند. در برخی کافه‌ها حتی تابلوهایی نصب شده که از مشتری‌ها می‌خواهد صدای خود را کنترل کنند، شبیه تابلوهایی که در کتابخانه‌ها دیده می‌شود.

این روند در ماه‌های اخیر در محله‌های مرکزی شهر، مانند محله‌ی قدیمی کنار رودخانه و اطراف دانشگاه، بیشتر دیده شده است. در این محله‌ها، بسیاری از کافه‌ها فضای کوچکی دارند و صدای موسیقی یا گفت‌وگوی بلند به‌سرعت در فضا پخش می‌شود. برای همین، تغییر کوچکی در حجم صدا تأثیر زیادی بر حال‌وهوای کافه می‌گذارد. برخی از صاحبان کافه‌ها گفته‌اند که پس از این تغییر، مشتری‌ها زودتر سر میز خود می‌نشینند و کمتر برای سفارش دوباره بلند می‌شوند.

البته همه‌ی مشتری‌ها از این تغییر راضی نیستند. برخی می‌گویند که کافه برای آن‌ها جایی برای دیدار با دوستان و گپ‌وگفت است و سکوت کامل فضا را رسمی و خشک می‌کند. به همین دلیل، بعضی کافه‌ها هنوز هم روزهایی را مشخص کرده‌اند که در آن موسیقی پخش می‌شود یا مشتری‌ها آزادند صحبت بلند داشته باشند. به گفته‌ی آن‌ها، این روزها برای کسانی که دوست دارند کمتر حواس‌پرتی داشته باشند، گزینه‌ی بهتری ایجاد می‌کند.

تا کنون هیچ مقام رسمی درباره‌ی این تغییرات اظهارنظر نکرده است. با این حال، برخی کارشناسان معتقدند که اگر این روند ادامه پیدا کند، ممکن است به تغییر کلی در فرهنگ کافه‌نشینی در مونترال منجر شود. در آن صورت، کافه‌ها دیگر فقط مکان‌هایی برای نوشیدن قهوه نخواهند بود، بلکه به فضاهایی برای کار، مطالعه و گفت‌وگوهای آرام تبدیل می‌شوند.

(مکالمه/ آنتون د. ابراهیمی)

۷ قشنگ‌ترین دره‌های کوهستانی که باید در تابستان دید

کوه‌نوردی در دره‌های کوهستانی، فرصتی برای دیدن طبیعت بکر و فاصله گرفتن از شلوغی شهرهاست

نوشته‌ی شیرین رحیمی

۱. دره‌ی سنگ‌سفید، کوه‌های البرز شرقی

این دره در ۴۵ کیلومتری شمال شهر کوهسار قرار دارد و به‌خاطر صخره‌های آهکی سفیدرنگش که در آفتاب می‌درخشند، به این نام معروف است. مسیر پیاده‌روی از روستای چشمه‌بید شروع می‌شود و حدود ۱۲ کیلومتر طول دارد. در میانه‌ی راه، رودخانه‌ای کم‌عمق از کنار مسیر می‌گذرد که در گرمای ظهر برای خنک کردن پا عالی است. ارتفاع دره از ۱۸۰۰ تا ۲۶۰۰ متر می‌رسد و در بخش بالایی، درختان بلوط جای خود را به گون‌های کوتاه می‌دهند.

۲. دره‌ی گلاب‌دشت، ارتفاعات شمالی

گلاب‌دشت به‌خاطر کشت گسترده‌ی گل محمدی در اواخر خرداد و اوایل تیر شهرت دارد، اما در تابستان هم دره‌ی خنکی برای پیاده‌روی است. مسیر اصلی از کنار ۱۴ آسیاب قدیمی می‌گذرد که بسیاری از آن‌ها هنوز سنگ‌های آسیاب‌شان سالم مانده است. طول مسیر ۹ کیلومتر و زمان پیمایش حدود ۴ ساعت است. در ابتدای مسیر، کانال‌های سنگی آب را از چشمه‌ای بالادست به باغ‌ها می‌رساند.

۳. دره‌ی ارغوان‌کوه، دامنه‌های جنوبی

این دره در ۳۰ کیلومتری جنوب شهر ارغوان‌کوه قرار دارد و به‌خاطر درختان ارغوان وحشی که در اردیبهشت شکوفه می‌دهند، در بهار شلوغ می‌شود. اما در تابستان، وقتی گرما بیشتر دره‌های پایین‌دست را خالی می‌کند، اینجا هنوز سایه و آب دارد. مسیر ۱۰ کیلومتر است و از ۱۲۰۰ تا ۲۴۰۰ متر بالا می‌رود. در ۳ کیلومتری اول، آب‌شار کوچک «پرده‌ی سفید» قرار دارد که در ماه‌های گرم هم آب دارد.

۴. دره‌ی نیلوفر، کوه‌های سیاه‌کمر

نیلوفر به‌خاطر آب‌گیرهای طبیعی‌اش که در ماه مرداد پر از گل نیلوفر آبی می‌شوند، نام گرفته است. مسیر ۷ کیلومتر است و از ۱۹۰۰ تا ۲۳۰۰ متر بالا می‌رود. در ۴ کیلومتری اول، آب‌گیرهای طبیعی پر از گل نیلوفر آبی می‌شوند. مسیر ۷ کیلومتر است و از ۱۹۰۰ تا ۲۳۰۰ متر بالا می‌رود. در ۴ کیلومتری اول، آب‌گیرهای طبیعی پر از گل نیلوفر آبی می‌شوند.

۵. دره‌ی ریگ‌زار، دشت‌های جنوبی

ریگ‌زار تنها دره‌ی ماسه‌ای فهرست است و برای همین با بقیه فرق دارد. مسیر ۱۴ کیلومتر است و از ۱۲۰۰ تا ۱۶۰۰ متر بالا می‌رود. در ۴ کیلومتری اول، آب‌گیرهای طبیعی پر از گل نیلوفر آبی می‌شوند. مسیر ۷ کیلومتر است و از ۱۹۰۰ تا ۲۳۰۰ متر بالا می‌رود. در ۴ کیلومتری اول، آب‌گیرهای طبیعی پر از گل نیلوفر آبی می‌شوند.

۶. دره‌ی سرخه‌دار، ارتفاعات شرقی

سرخه‌دار به‌خاطر درختان سرخه‌دار وحشی که در اواخر مهر برگ‌هایشان قرمز می‌شود، در پاییز شلوغ می‌شود. اما در تابستان، وقتی گرما بیشتر دره‌های پایین‌دست را خالی می‌کند، اینجا هنوز سایه و آب دارد. مسیر ۱۰ کیلومتر است و از ۱۲۰۰ تا ۲۴۰۰ متر بالا می‌رود. در ۳ کیلومتری اول، آب‌گیرهای طبیعی پر از گل نیلوفر آبی می‌شوند. مسیر ۷ کیلومتر است و از ۱۹۰۰ تا ۲۳۰۰ متر بالا می‌رود. در ۴ کیلومتری اول، آب‌گیرهای طبیعی پر از گل نیلوفر آبی می‌شوند.

۷. دره‌ی آبشار، کوه‌های سیاه‌کمر

آبشار به‌خاطر آب‌شار کوچک «پرده‌ی سفید» که در ۳ کیلومتری اول قرار دارد، در تابستان هم آب دارد. مسیر ۱۰ کیلومتر است و از ۱۲۰۰ تا ۲۴۰۰ متر بالا می‌رود. در ۳ کیلومتری اول، آب‌گیرهای طبیعی پر از گل نیلوفر آبی می‌شوند. مسیر ۷ کیلومتر است و از ۱۹۰۰ تا ۲۳۰۰ متر بالا می‌رود. در ۴ کیلومتری اول، آب‌گیرهای طبیعی پر از گل نیلوفر آبی می‌شوند.

۱۵ منو استیک آغاز در دلدشت‌ها تا آبان

کباب کشک در «بیدانه» گذرگاه، دلدشت، فاصله ۲ کیلومتری تا کوه

نوشته‌ی هستی ۱ ، دلدشت

دلدشت، ۴ مهر ۱۴۰۵: از ۱۰ مهر تا ۱۵ آبان، ۱۵ منو استیک در رستوران «بیدانه» در گذرگاه دلدشت سرو می‌شود. این رستوران در فاصله ۲ کیلومتری کوه و ۷ کیلومتری مرکز شهر قرار دارد و صاحبانش می‌گویند هدف این است که مسافران و اهالی بدون رفتن به شهر، غذاهای متفاوت بخورند. منوها هر ۱۰ روز یک بار عوض می‌شود.

در منوی اول، کباب کشک، کباب بادمجان دودی، کباب بره با سماق و کباب مرغ با زرشک پخته روی زغال سرو می‌شود. کنار هر بشقاب، نان تازه، ماست محلی و سالاد فصل می‌آید. قیمت هر منو ۴۵۰ هزار تومان است. برای کودکان زیر ۱۰ سال نصف قیمت حساب می‌شود.

مهدی رستگار، مدیر رستوران، گفت ایده منوها از غذاهایی گرفته شده که مادرها و مادربزرگ‌های منطقه سال‌ها در خانه پخته‌اند. او گفت: «خیلی از این غذاها در رستوران‌ها دیگر پیدا نمی‌شود، چون زمان‌بر هستند. ما می‌خواهیم نسل جوان هم بداند سفره‌های قدیم چه شکلی بوده است.» به گفته او، برای تهیه کباب کشک، گوشت گوسفندی دست‌کوب می‌شود و با کشک محلی و پیاز داغ ترکیب می‌شود.

رستوران ۱۲ میز دارد و ظرفیت همزمان ۴۸ نفر است. ساعت کار از ۱۱ صبح تا ۱۰ شب اعلام شده است. برای رزرو میز، شماره ۰۳۴-۵۲۱۸۰۶۶ در نظر گرفته شده است. مسئولان گفته‌اند برای روزهای پرمشتری، رزرو حداقل ۲ روز پیش لازم است.

۱۲ کتاب تازه درباره‌ی مهاجرت در قفسه‌های کتابخانه‌های شهری

مجموعه‌ای از داستان‌ها و خاطرات نویسندگان مهاجر به زبان فارسی

نوشته‌ی مهسا رادمنش

شهرک گلبرگ، ۲۰ مهر ۱۴۰۵: دوازده کتاب تازه درباره‌ی مهاجرت و زندگی در تبعید، روز شنبه به قفسه‌های کتابخانه‌های عمومی شهرک گلبرگ اضافه شد. این کتاب‌ها حاصل یک فراخوان سه‌ماهه است که از خرداد امسال برای نویسندگانی که در شهرک زندگی می‌کنند یا زمانی در آن زندگی کرده‌اند، منتشر شده بود. مجموعه شامل داستان کوتاه، خاطره و چند مجموعه شعر است و بیش از ۴۰ نویسنده در آن مشارکت داشته‌اند.

مسئولان کتابخانه‌ها می‌گویند انتخاب این کتاب‌ها به‌گونه‌ای انجام شده که تنها یک روایت از مهاجرت در قفسه‌ها نباشد. برخی از نویسندگان درباره‌ی رسیدن به شهر و روزهای اول غریبی نوشته‌اند، برخی درباره‌ی نسل دوم مهاجران که میان دو فرهنگ بزرگ شده‌اند، و چند نفر هم درباره‌ی کسانی که پس از سال‌ها دوباره به زادگاه خود برگشته‌اند. به گفته‌ی برگزارکنندگان، همین تنوع باعث شده است که کتاب‌ها برای خوانندگان مختلف، از نوجوان تا سالمند، جذاب باشند.

فرهاد نیک‌پی، یکی از نویسندگانی که داستان کوتاهی در این مجموعه دارد، گفت که نوشتن درباره‌ی مهاجرت برای او «نه یک انتخاب، بلکه چیزی بود که از درون می‌آمد و رها نمی‌شد». او افزود که بسیاری از شخصیت‌های داستان‌هایش کسانی هستند که هرگز در روزنامه‌ها نامی از آن‌ها نیامده است. به گفته‌ی او، مهم است که این آدم‌ها هم جایی در حافظه‌ی جمعی شهر داشته باشند.

مسئولان کتابخانه‌ها اعلام کرده‌اند که نسخه‌های چاپی کتاب‌ها از ۱۵ مهر در قفسه‌های کتابخانه‌های مرکزی و شعبه‌های محله‌های شمالی و غربی شهر در دسترس قرار می‌گیرد. همچنین نسخه‌های الکترونی این کتاب‌ها از طریق درگاه امانت کتاب شهرک گلبرگ قابل دانلود خواهد بود. برنامه‌ی رونمایی رسمی مجموعه نیز روز ۲۵ مهر، ساعت ۱۷ در سالن اجتماعات کتابخانه‌ی مرکزی برگزار می‌شود.