اجاره‌نشین‌ها از رادیو نمایش پخش می‌شود

این هفته، فیلم سینمایی «اجاره‌نشین‌ها» به کارگردانی داریوش مهرجویی به‌صورت رادیو فیلم از رادیونمایش پخش می‌شود. به گزارش روابط‌عمومی رادیو نمایش، «اجاره‌نشین‌ها» یک فیلم سینمایی کمدی- درام به کارگردانی و نویسندگی داریوش مهرجویی است که سال ۱۳۶۶ به نمایش عمومی درآمد و به پرفروش‌ترین فیلم سینمایی آن سال تبدیل شد. اجاره‌نشین‌ها زمانی ساخته شد که فیلم‌های کلیشه‌ای و شعارزده سینمای ایران را به تسخیر خود درآورده بودند و از این جهت فیلمی بسیار متفاوت با ارجاعات سیاسی و اجتماعی فراوان است. این فیلم در زمان اکران با اقبال زیاد مخاطبان روبه‌رو شده و در طول همه این سال‌ها بارها از تلویزیون هم بازپخش شده است. در این فیلم زنده یاد عزت‌ا... انتظامی، زنده یاد حمیده خیرآبادی، اکبر عبدی، فریماه فرجامی، فردوس کاویانی و... بازی کردند. رادیو فیلم «اجاره‌نشین‌ها» به تهیه‌کنندگی فرشاد آذرنیا و گویندگی آرمان غفاریان جمعه ۲۳ آبان ساعت ۹ صبح از رادیو نمایش پخش می‌شود.

شوخی با سیر و نمک بورانی اسفناج

چیزی به ساعت دو نمانده که همه استودیو را برای صرف غذا ترک می‌کنند. در این بین یکی از تصویربردارها به کمک دستیارش به ترتیب از غذاها تصویر می‌گیرد.

از آنجایی که یکی دو ساعت دیگر کار قضاوت انجام می‌شود، مجری و داورها غذاها را که هنوز گرم و تازه هستند، پشت دوربین تست کرده و نکاتشان را یادداشت می‌کنند. مجری همچنین تمیزی آشپزخانه، تفکیک زباله و میزان مصرف آب را بررسی کرده و نکاتی را یادداشت می‌کند.

شرکت‌کننده‌ها غذاهای اضافی را با خود به سالن می‌آورند و می‌خورند و درباره دستپخت همدیگر صحبت و تبادل نظر می‌کنند.

بعد از صرف غذا بچه‌های صحنه میز را برای قضاوت داورها در دکور طبقه بالا آماده می‌کنند. غذاها روی میز چیده می‌شود و تصویربردارها در جای خود مستقر می‌شوند.

هر سه گروه در این بخش حضور دارند.

ابتدا وحید حسینی هویج پلویی که گروه بنفش پخته‌اند را برای داورها و خودش از داخل دیس می‌کشد و همچنین برانی اسفناج را برای داوران در پیاله می‌ریزد و درباره آن با هم گپ می‌زنند و حسینی از سیر و نمک زیادی که در برانی وجود دارد استفاده کرده و با این گروه شوخی می‌کند.

بعد از آن نوبت به گروه‌های دیگر می‌رسد. باز هم مابین ضبط برنامه صدای هواپیما چند بار کار را متوقف می‌کند.

پس از ضبط این بخش هم گروه به دکور «آشپز شو» منتقل شده و وحید حسینی در این بخش آش آبکش خراسانی را مقابل دوربین می‌پزد. او با دقت و حرفه‌ای آشپزی می‌کند و سعی می‌کند با کمترین برداشتی این بخش را بگیرد. در نهایت برنامه به پایان می‌رسد و ما نیز این گروه خونگرم و دوست داشتنی را ترک می‌کنیم.

آشپزخانه‌های مجهز

دو طرف دکور اصلی جایی برای حضور تماشاچی‌ها مهیا شده است. دستیار کارگردان با تماشاچی‌ها پلاتو سلام مجری و تشویق کردن را تمرین می‌کند و از آنها می‌خواهد که تا پایان برنامه پرانرژی باشند.

تاثیرات منفی کرونا را روی این برنامه هم می‌توان مشاهده کرد. تعداد آنها به حداقل رسیده و اغلب همراهان شرکت‌کننده‌ها هستند که با ماسک و با فاصله کنار هم نشسته‌اند و انتظار یک رقابت پرهیجان را می‌کشند. بعد از توجیه تماشاچی‌ها به بهانه آغاز ماه ربیع الاول صدای امید حاجیلی فضا را پر می‌کند و بچه‌هایی که به عنوان تماشاچی آمده‌اند، سر ذوق می‌آیند.

در این بین با بچه‌های پشت صحنه همکلام می‌شویم. آنها از خاطرات شیرین و خوب این سالها می‌گویند. از این‌که اغلب دستپخت شرکت کننده‌ها را تست می‌کنند و در این مدت با غذاهای جالبی آشنا شده‌اند. از انرژی خوب تماشاچی‌ها می‌گویند و این‌که کرونا باعث شده تا حدودی از این موهبت محروم شوند. بچه‌های صحنه در حال تمیز و مرتب و ضدعفونی کردن کانترها برای ضبط برنامه هستند.

وحید حسینی هم در حال گپ زدن با شرکت‌کننده‌ها و توضیح درباره نکات مهمی است. پلانی از برنامه با حضور تماشاچی‌ها ضبط می‌شود و همه برای پذیرایی وارد سالن غذاخوری می‌شوند. یکی از بچه‌های گروه می‌گوید به خاطر این‌که موقع پخت و پز بوی غذا باعث نشود تا قند خون تماشاچی‌ها بیفتد، به آنها مواد قندی می‌دهیم.

در این فرصت من هم برای بررسی به کانترها نزدیک‌تر می‌شوم. کشوی زیر گاز را که باز می‌کنم نگاهم به ادویه‌های مختلفی می‌افتد که زیر هر کدام نام همان ادویه نوشته شده. کشوهای بعدی هم پر از لوازم مختلف آشپزی است. به طور کلی هر آنچه در آشپزی نیاز داشته باشید، در این آشپزخانه‌ها یافت می‌شود.

مهمتر این‌که نورهای خوبی هم برای کانترها طراحی شده است. روی پیش‌بند همه شرکت کننده‌ها و تماشاچی‌ها لوگو برنامه قرار دارد. جالب‌تر این‌که لباسی برای خانم‌های پشت صحنه طراحی شده که شبیه به پیش‌بند است و لوگوی برنامه هم روی همه آنها نقش بسته. همچنین روی لباس همه عوامل پشت صحنه هم این لوگو قرار دارد.

سید وحید حسینی:

تا ماه رمضان ۱۴۰۰ روی آنتنیم

سید وحید حسینی طراح، مجری، کارگردان و تهیه کننده سری برنامه «دستپخت» در گفت و گو با جام جم در خصوص اهداف ساخت این برنامه و ایده‌های تازه در فصل جدید به نکات مهم دیگری اشاره کرد. گفت و گوی ما با او در اتاقش در گوشه‌ای از سوله انجام شد که در آنجا کتابخانه بزرگی داشت که پر از کتاب‌های مربوط به آشپزی بود. همچنین روی دیوارها هدایایی از علاقه مندان به «دستپخت» دیده می‌شد. پس در این گفت‌وگو همراه ما باشید:

با ویژه برنامه‌های «دستپخت» که در مناسبت‌های مختلف پخش شد، فصل نهم آن روی آنتن است. فکر می‌کنید این برنامه پتانسیل چند فصل دیگر را دارد؟

معمولا مسابقات آشپزی در همه تلویزیون‌های دنیا پتانسیل زیادی برای کار کردن دارد. بنابراین مادامی که مردم غذا می‌خورند، می‌شود رقابت آشپزی برگزار کرد. این‌که تلویزیون چقدر این برنامه را دوست داشته باشد هم می‌توانم بگویم «دستپخت» جزو ۵- ۶ برنامه مطرح رسانه ملی و پربیننده‌ترین برنامه شبکه یک است. این را من نمی‌گویم. بلکه آمارها می‌گوید. پس تلویزیون این اقبال را برای ادامه تولید این برنامه دارد. البته این فصل تا شروع ماه رمضان ۱۴۰۰ ادامه دارد. اما با تغییر معاونت سیما و تغییرات دیگر نمی‌دانم که باز هم «دستپخت» را تولید خواهیم کرد یا نه.

پیش از این‌که «دستپخت» را بسازید، خودتان آشپزی بلد بودید؟

بله، هم آشپزی بلد بودم و هم درسش را خوانده‌ام. من سال ۸۴ هم یک برنامه آشپزی به نام «هنر آشپزی» را می‌ساختم. اما دوست دارم این نکته را بگویم که وقتی یک نفر وارد دانشگاه می‌شود، چهار سال درس می‌خواند تا لیسانس بگیرد. من در حوزه آشپزی ۶ سال است که آشپزی می‌کنم و روزی ۱۵ ساعت از زمانم را صرف این کار می‌کنم. یعنی هم در این زمینه مطالعه می‌کنم و هم آشپزی می‌بینم و هم آشپزی می‌کنم. پس می‌توانم بگویم فوق لیسانس این کار را دارم.

پس برای این‌که به روز باشید، مدام در این زمینه مطالعه می‌کنید؟

بله. من برای این‌که بتوانم مدیریت کنم باید روی کارم مسلط باشم. یعنی برای این‌که به شرکت کننده‌ها بگویم چه غذایی درست کنند، خودم اول آن غذا را می‌پزم. تمام کتاب‌هایی را که در این اتاق می‌بینید، من مطالعه می‌کنم.

این برنامه خیلی به داشته‌هایتان افزود؟

بله خیلی. روی میز کارم کلی مجله آشپزی دارم که باید مطالعه کنم و همین مطالعه کردن و دیدن و تجربه کردن در این برنامه باعث شده تا نکات جدید و کاربردی را در آشپزی یاد بگیرم. به عنوان مثال شب گذشته به دنبال یک آش ارزان و ساده بودم تا در بخش «آشپز شو» به بیننده‌ها آموزش بدهم.

ارزان و قابل دسترس بودن غذاها برای آموزش به بیننده‌ها هم مدنظرتان هست؟

بله در بخش «آشپزشو» سعی می‌کنم این نکات را هم مدنظر داشته باشم و به دنبال غذاهای متنوع و ارزان هم هستم. در غذاهای ملل هم به دنبال غذاهایی هستم که به مذاق ما ایرانیها خوش بیاید. در این بخش گاهی غذاهایی را که می‌پزم برای اولین بار است. اینطور نیست که غذا یا شیرینی و دسر را از قبل آماده کرده باشیم و جلوی دوربین به مردم نشان بدهیم.

می‌توان گفت هدف‌تان از ساخت این برنامه صرفا سرگرم کردن مردم نبوده.

احیا کردن غذاهای سنتی ایرانی از مهمترین اهداف این برنامه است. به عنوان مثال من چند وقت پیش غذایی به نام خورشت حبشی پختم که غذای ۵۰۰ سال پیش است یا مرغ افشاری که یکسری آشپز که اسیر شده بودند برای نادرشاه می‌پزند. تنها غذای سنتی ایرانی است که در آن شیر نارگیل می‌ریزند.

همین که می‌توانیم این چیزها را به مردم یاد بدهیم برایشان جذاب است. سال ۹۸ دختر و پسرهای جوانی را به برنامه آوردیم که از صفر تا صد آشپزی را به آنها آموزش دادیم که خوشبختانه همه آنها الان سرکار هستند. بنابراین یکی دیگر از اهداف برنامه ما ایجاد اشتغال است. در کنار این موارد ما در این فصل محوریت مان خانواده است و این‌که تلاش کردیم همه اعضای خانواده وارد این رقابت شوند. چون می‌خواهیم بگوییم که خانواده مهم است. نکته مهم دیگر این که می‌خواهیم به جوان‌ها شغل بدهیم و به آنها می‌گوییم که چه مشاغلی وجود دارد و با چه مقدار سرمایه می‌توانند به آن شغل ورود کنند. یعنی منتظر نمانند دولت برایشان شغل ایجاد کند. خودشان آستین‌شان را بالا بزنند.

فکر می‌کنم در این چند فصل که از تولید و پخش «دستپخت» می‌گذرد، فصل جدید به دلیل حضور خانواده‌ها بیشتر مورد توجه مردم قرار گرفته. نظر شما در این باره چیست؟

به یقین نمی‌توانم بگویم کدام فصل پربیننده‌تر بوده. چون هر فصل به خاطر خاص بودن رنگ و بویی که داشته، مخاطبان خاص خودش را نیز داشته است. در این فصل هم ما از عمد بچه‌ها را هم وارد این رقابت کردیم که بگوییم همه اعضای خانواده می‌توانند در این رقابت شرکت کنند. نکته مهمی که در این باره وجود دارد این است که مسابقات آشپزی دنیا خیلی حرفه‌ای برگزار می‌شود. آدم‌هایی وارد این رقابت‌ها می‌شوند که در آشپزی ستاره هستند اما ممکن است اول نشوند و اصلا برایشان مهم نیست. ما در این بخش هنوز ضعیف هستیم و جنبه رقابت نداریم. به همین دلیل در رقابت‌های گروهی چندان موفق نیستیم و حتی در ورزش‌های انفرادی بیشتر از ورزش‌های گروهی پیشرفت می‌کنیم، چون کار تیمی را خوب بلد نیستیم.

در یکی از برنامه‌های آشپزی خارجی رقابت بین نوجوانان است. شما هم به رقابت بچه‌ها در «دستپخت» فکر کرده‌اید؟

دو سه بار از بچه‌های دبیرستانی دعوت کردیم و حتی می‌خواستیم برای بچه‌های کوچک برنامه بسازیم که به خاطر کرونا این اتفاق نیفتاد. یعنی تدارکات تولید برنامه را مهیا کردیم اما نتوانستیم به خاطر کرونا برنامه را ضبط کنیم. البته شرایط هم باید برای این گروه‌های سنی مهیا باشد. یعنی چاقو و وسایل برنده را از جلوی دستشان باید برداریم و یا سکو بگذاریم تا قدشان برسد. شاید در سال آینده بتوانیم برنامه‌ای برای کودکان و نوجوانان بسازیم و این رقابت را برای آنها مهیا کنیم. ما خوشحال می‌شویم که بتوانیم از همه مشاغل و افراد در برنامه دعوت کنیم. اما در عمل این اتفاق نمی‌افتد.

می‌توانید یک نمونه مثال بزنید؟

همانطور که گفتم ما روحیه رقابت و کار گروهی را نداریم. ما مدتهاست که پیگیر حضور بچه‌های هلال احمر، پلیس راهور، پلیس مبارزه با مواد مخدر، خلبان ها، مهماندارها، تکنیسین‌های پرواز و شغل‌هایی از این دست به اتفاق خانواده‌هایشان هستیم. این‌که با خانواده وارد برنامه شوند و از سختی‌های کارشان بگویند، اما هنوز پیگیری‌های ما به سرانجام نرسیده است.

درباره مستندهایی که درباره شرکت کننده‌ها می‌سازید و در برنامه پخش می‌شود هم توضیح می‌دهید؟

ما گروه مستندسازی در برنامه داریم که به شهرها و روستاهایی می‌روند که شرکت کننده‌ها از آنجا به برنامه آمده اند. با آنها مصاحبه می‌کنیم و گاهی همان غذایی را که قرار است بپزند، یک بار برای آن مستند می‌پزند تا ببینند می‌توانند در مدت ۴۵ دقیقه آن غذا را بپزند یا نه. همچنین درباره شغلی که دارند هم توضیحاتی می‌دهند.

شاید خیلی از مخاطبان «دستپخت» این سوال برایشان به وجود آمده باشد که چرا شما هر قاشق از غذایی را که تست می‌کنید، ابتدا بو می‌کنید. کاری که داورهای دیگر انجام نمی‌دهند.

در نگاه من هر غذایی یک بو، یک عطر و یک طعم خاص دارد. شما قبل از این‌که غذا را بجوید و مزه کنید، اگر ادویه خاصی داشته باشد آن بو را حس می‌کنید و بعد مزه بهتری را از غذا درک می‌کنید. بنابراین من با بو کردن غذا راحت‌تر می‌فهمم چه ادویه‌هایی در غذا استفاده شده. این‌که چرا داورهای دیگر این کار را نمی‌کنند نمی‌دانم. اما این سبک داوری من است.

چقدر این برنامه به داشته‌های خودتان افزود؟

همه برنامه‌هایی که سال ۹۹ ساختیم، به شدت به خودم به لحاظ آشنایی با مشاغل کمک کرد و خیلی چیزها یاد گرفتم. به همین دلیل همه برنامه‌ها را دوست دارم.

خوشمزه‌ترین و بدمزه‌ترین غذایی که تا به حال درست کرده اید چه بوده؟

معمولا غذاها، دسرها و شیرینی‌هایی را که در بخش «آشپزشو» می‌پزم را بچه‌ها و همکاران تست می‌کنند و لطف دارند و از من تعریف می‌کنند. خیلی کم پیش آمده که غذای بدمزه‌ای را درست کنم و بچه‌ها دوست نداشته باشند.

در خانه چطور؟ غذایی درست کرده اید که اعضای خانواده دوست نداشته باشند؟

آنقدر وقتم را در «دستپخت» می‌گذرانم که کم پیش می‌آید در خانه آشپزی کنم. اما اگر هم فرصت این کار را پیدا کنم، مورد تایید همه اعضای خانواده ام هست. شاید هم به من لطف دارند و اگر هم بد بوده به من نگفته‌اند.

حسینی: احیا کردن غذاهای سنتی ایرانی از مهمترین اهداف این برنامه است. به عنوان مثال مرغ افشاری که یک‌سری آشپز که اسیر شده بودند برای نادرشاه می‌پزند. تنها غذای سنتی ایرانی است که در آن شیر نارگیل می‌ریزند

اخبار

صداوسیما نقش به‌سزایی در گسترش کشتی دارد

جامعه کشتی کشور از حمایت‌های بی‌دریغ رسانه ملی به ورزش اول کشور به ویژه شبکه سه و ورزش سیما به جهت پخش مستقیم رقابت‌های کشتی قدردانی کرد.

به گزارش پایگاه اطلاع‌رسانی سیما، پیام تشکر جامعه کشتی کشور و فدراسیون کشتی از رسانه‌ملی آمده است: کشتی به‌عنوان پرافتخارترین ورزش کشور در تاریخ که جزئی از فرهنگ کشور عزیزمان ایران محسوب می‌شود در شرایط کنونی نیازمند حمایت هرچه بیشتر سازمان‌ها و نهادها به‌منظور حفظ دستاوردها و همچنین کسب موفقیت‌ها در میادین پیش‌رو است.

در این میان رسانه ملی و مدیران آن به‌ویژه آقایان فروغی مدیر شبکه و فضلعلی مدیرگروه ورزش شبکه سه و همچنین آقای معتضدی، سرپرست شبکه ورزش سیما و همکارانشان حمایت‌های بی‌دریغی از این ورزش ملی، سنتی و مذهبی ما به‌جهت پخش رقابت‌های کشتی داشته‌اند و یکی از ماندگارترین آن‌ها پخش رقابت‌های انتخابی کشتی در سه نوبت (صبح و عصر) قابل تقدیر و تشکر است.

امید است سازمان‌ها و نهادها، نگاهی ملی به رشته کشتی داشته باشند تا در آینده ضمن رشد و ارتقاء این ورزش ملی، شاهد به اهتزاز درآمدن پرچم جمهوری اسلامی ایران در میادین جهانی و المپیک توسط کشتی‌گیران کشورمان باشیم.

هوش خود را در «دوراهی» محک بزنید

مسابقه «دوراهی» با رویکرد طنز و سرگرمی به‌صورت زنده با مخاطبان همراه می‌شود.

به گزارش جام جم، دوراهی عنوان مسابقه‌ای هیجان‌انگیز است که از شنبه تا پنجشنبه ساعت ۱۱ به‌صورت زنده روی آنتن می‌رود.

این مسابقه بر پایه هوش، قدرت ذهن و حافظه افراد طراحی شده که رویکرد اصلی آن شادی و سرگرمی است.

مسابقه دو راهی تهیه‌کنندگی رضا عزتی و با اجرای مهدی پر با مخاطبان همراه می‌شود.

علی بنه‌گزی و فاطمه بی‌تقصیر، نویسندگان و طراحان سوال این مسابقه هستند.

فصل جدید «تهران من» روی آنتن رادیو تهران

مستند روز، سکانس زندگی و سمفونی سوژه‌ها و... از جمله آیتم‌های فصل جدید برنامه «تهران من» از رادیو تهران هستند.

مینا نیکانیک، تهیه‌کننده این هفته برنامه تهران من با بیان توضیحات بیشتر گفت: فصل جدید برنامه تهران من هر روز ساعت ۱۶تا۱۹ در حوزه‌های فرهنگی، هنری، اجتماعی، سبک زندگی هوشمند، فضای مجازی، طنز و... با بخش‌های متنوع و متفاوت تقدیم مخاطبان می‌شود.

وی ادامه داد: در فصل جدید چند بخش جدید اضافه شده که می‌توان به «جناب دیجیتال» اشاره کرد که با اجرای کیوان نقره‌کار به سبک زندگی هوشمند پرداخته می‌شود. از دیگر بخش‌های این برنامه آیتمی با عنوان «نرو ورزش» است، ورزش‌کردن صبح و عصر ندارد و در هر شرایطی باید زمانی را به ورزش اختصاص دهیم.

این برنامه سه‌شنبه ۲۰آبان ساعت ۱۶، درباره ادبیات قدیم و جدید، ادبیاتی که نسل جدید وارد زبان فارسی کرده‌اند و آسیب‌هایی که به فرهنگ و ادبیات ما وارد شده، روی آنتن رادیو تهران می‌رود.