



برگزاری جشن نیمه‌شعبان بر امواج صبا

شبکه رادیویی صبا به مناسبت میلاد امام‌زمان (عج) و جشن نیمه‌شعبان برنامه‌های متفاوتی را به‌صورت زنده تولید، تهیه و تدارک دیده‌است که در شب میلاد حضرت‌مهدی(عج) پخش می‌شود. «شهرفرنگ» و «صباکم» عنوان برنامه‌های شادی هستند که به‌صورت ویژه روی آنتن می‌روند. برنامه صباکم به مناسبت جشن نیمه‌شعبان به‌صورت ویژه‌راهی آنتن می‌شود. این برنامه مخاطب‌محور که با شعر و ترانه به پاسخگویی پیامک‌های

مخاطبان می‌پردازد، در شب نیمه‌شعبان با نمایش‌های شاد و لطیفه‌گویی و خوانش پیامک‌ها همراه مخاطبان می‌شود. اوستا و عبدلی در این برنامه همراه غموصابامکی داستان‌های کوتاه و نمایش‌های طنز را اجرا می‌کنند. ویژه‌برنامه صباکم امشب ساعت ۲۲ به تهیه‌کنندگی محمد آوزی و بازیگری جواد انصافی و امیر پارسی پخش می‌شود. علاقه‌مندان می‌توانند تکرار این برنامه را روز بعد ساعت ۶ و ۱۵ دقیقه از رادیوصبا بشنوند.

جنگ رادیویی شهرفرنگ که هر روز با پخش نمایش‌های طنز به بیان مسائل فرهنگی، اجتماعی و سیاسی می‌پردازد، در شب میلاد فرخنده حضرت‌مهدی(عج) همراه شنندگان است و با فضای شادتر از همیشه تقدیم مخاطبان می‌شود. ویژه‌برنامه شهرفرنگ، شب عید ساعت ۲۱ به تهیه‌کنندگی احسان زارع و هنرمندی جمعی از بازیگران رادیوو به کارگردانی ساجد قوسیان تقدیم مخاطبان می‌شود.



در گفت‌وگوی «جام جم» با نویسنده سریال گیل دخت عنوان شد

نقش مطبخ در پیشبرد گیل دخت

مجید آسودگان که تاکنون در کارهای سینمایی و تلویزیون بسیاری همچون مجموعه‌های چادر گلدار، راه‌ویسراه و جزو مد همکاری داشته، در سریال گیل‌دخت به عنوان نویسنده، طراح داستان و سرپرست نویسندگان در کنار عوامل قرار دارد. خودش معتقد است مطبخ قدیم و میراث ماندگار ایرانی جای بسیاری برای روایت دارد. آسودگان برای طراحی و نویسندگی گیل‌دخت کتاب‌های بسیاری را زیر و رو کرده تا مستند و مستدل درباره فرهنگ و غذای ایرانی بنویسد. گیل‌دخت به کارگردانی مجیداسماعیلی و تهیه‌کنندگی محمدرضا شفیعی این روزها روی آنتن می‌رود و به نظر می‌رسد هرقدر قصه جلو می‌رود، فضای مطبخ در شکل‌گیری قصه نقشی اساسی ترایفا می‌کند. به پهنانه صحبت درباره سختی‌های تولید کار در فضای آشپزخانه و جذابیت‌های آن، با مجید آسودگان نویسنده و فیلمنامه‌نویس گفت‌وگو کردیم.

او در خصوص جذابیت‌ها و سختی‌های تولید کار در فضای مطبخ قدیمی یا آشپزخانه به جام جم می‌گوید: اولین نکته‌ای که باید بگویم این است که بخش بزرگی از قصه مربوط به آشپزخانه درباری به کلی کم شد. آنچه می‌بینید تنها ۵ درصد آن چیزی است که در فیلمنامه بود. بخشی از این‌که تهیه‌کنندگان سراغ تولید کارهای این چنینی نمی‌روند، به دلیل سختی کار است که نیاز به مهارت دارد. با سرعتی که سریال‌سازی ما در ایران دارد، تیم اجرایی شاید نتواند به آن بپردازد. در عین حال تیم اجرایی هم باید درک درستی از آن داشته باشند. در سریال‌های خارجی پژوهش بزرگ و مفصل اجرایی انجام می‌دهند. وی ادامه می‌دهد: ما در گیل‌دخت این پژوهش را داشتیم اما وقتی به اجرا رسید، خط مطبخ یا آشپزخانه درباری در آن پرنرنگ‌تر شد. وقتی من تحقیق کردم متوجه شدم تاریخ عجیب و خوبی از آشپزی داریم که قبل از آن خودم هم خیلی متوجه آن نبودم. مادیوان شعر درباره آشپزی داریم که به دیوان‌های شعر مطرح طعنه می‌زند. مواردی مثل اطعمه شیرازی که نشان از پیشینه قوی ما در آشپزی دارد.

میراث قوی ایران در غذا

آسودگان تاکید می‌کند: سنت قوی و میراث بزرگی در حوزه آشپزی داریم که شاید کمتر کسی از آن آگاه بود. در عین حال، در همه فرهنگ‌ها غذا یک بخش زیادی از آداب و آیین مردم است که ما ایرانی‌ها هم آن را داریم. مساله این است که برای خود من هم جذاب بود. تمرکز بخشی از فرهنگ حول غذا و میراث کهنی که ایران در این حوزه دارد، برای من جالب بود تا به سمت مساله غذا برویم. خود گیلان هم به عنوان منطقه خلاق غذا در یونسکو ثبت شده که نشان از میراث قوی فرهنگی ایران دارد. همه اینها باعث شد ما به سمت قصه مطبخ در سریال گیل‌دخت برویم. نویسنده گیل‌دخت در خصوص سختی‌های تولید کار در لوکیشن آشپزخانه یا شبیه آن، عنوان می‌کند: سختی کار در اجراست که مهارت هم بخشی از آن است. البته در گیل‌دخت از آشپز حرفه‌ای برای ضبط این موارد استفاده می‌شد. بخشی از سخت بودن کار این است که درک درستی از سوی کارگردان و عوامل از این حوزه وجود داشته باشد. شاید در بسیاری از کارها راحت از کنار آن می‌گذریم و به صورت عمیق سراغ آن نمی‌رویم. شاید این مساله را که لوکیشن آشپزخانه کوچک یا محدود باشد، نتوان دلیل مناسبی برای نرفتن به سمت چنین سوزه‌هایی دانست. مواردی بوده که فضای بزرگی در اختیار داشتند اما نتوانستند به درستی آن را نشان دهند. گاهی هم با یک ماهی تابه می‌توان حال و هوای درستی را منتقل کرد. در حقیقت سختی کار بیشتر در اجراست. در گیل‌دخت هرقدر جلو می‌رویم، مطبخ نقش پررنگی‌تری در قصه‌ها پیدا می‌کند.

توجه به وجه دراماتیک مطبخ

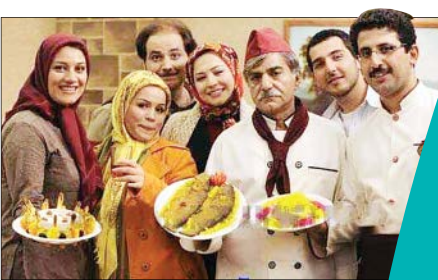
وی تاکید می‌کند: خیلی وقت‌ها می‌بینم در فیلم‌ها بیشتر به بخش نمایشی آن توجه می‌شود. اما من کمتر دیدم مطبخ کارکرد دراماتیک داشته باشد. ما در سریال گیل‌دخت مشاور آشپزی داشتیم و با مشاورانی که در حوزه غذاهای گیلکی داشتیم، تلاش کردیم روی همه موارد فکر شود. وقتی گیل‌دخت را شروع کردیم می‌خواستیم تاریخ را نشان دهیم. ما یک شخصیت واقعی داریم که آن هم شاهزاده قجری بوده که کتابی با عنوان خوراک‌های ایرانی دارد و تلاش کردیم از این کتاب استفاده کنیم. نمایش همین کارکرد را دارد که جهان را آن‌طور که باید باشد، نشان دهد. درست مثل درام‌های الیزابتی که بخشی از آن نمایش و نشان دادن آداب است.



آشپزخانه درباری گیل دخت

این روزها بسیاری از مخاطبان، سریال گیل‌دخت را به عنوان گزینه آخر هفته خود انتخاب می‌کنند. شاید فضای کلی قصه به واسطه قرارگرفتن در خطه سرسبز شمال برای مخاطب جذاب باشد، اما ترسیم حال و هوای آشپزخانه درباری، توانسته رنگ و لعاب دیگری به این مجموعه بدهد. حال و هوای کارکردن خدمتکاران در آشپزخانه‌ای قدیمی که قرار است غذاهای باب طبع ارباب را طبخ کند، قصه گیل‌دخت را به یک تصویر تماشایی تبدیل کرده است. از همه مهم‌تر این‌که فضای قدیمی و نورپردازی‌های طبیعی که در نشان دادن آشپزخانه درباری وجود دارد، رنگ و رخ این سریال را متفاوت کرده است. گیل‌دخت به کارگردانی مجید اسماعیلی روی آنتن شبکه یک سیما رفته است.

خوش طعم به روش آشپز باشی



قصه سریال آشپزباشی از جایی آغاز می‌شد که زوجی به نام اکبر عالی‌مقام و مینو خیرخواه که صاحب رستوران بزرگی در تهران هستند، دچار اختلاف شده و تصمیم به جدایی از هم می‌گیرند. همین مساله هم سرازعاز اتفاق‌های مختلفی است که در این سریال رخ می‌دهد. طعم و عطر غذایی که این دو در رستوران خود دارند، تصویری بی‌ظنیر و خوش طعم را برای مخاطب ارائه می‌کند. حتی وقتی آقای عالی‌مقام به دلیل جدایی از همسرش، تصمیم به آشپزی در خانه و بعد راه‌اندازی رستورانی در آن طرف خیابان رستوران قبلی می‌گیرد، تصاویر همه خوش طرح و رنگ است و مخاطب را به ذوق می‌آورد. آشپزباشی به طور کلی فضای قصه را در رستوران قرار داده بود و توانست چالش‌ها و نکاتی که صاحبان این فضا دارند را به تصویر بکشاند. آشپزباشی به کارگردانی محمدرضا هنرمند در سال ۸۸ که شبکه یک سیما روی آنتن رفت.

آموزش آشپزی با خانواده گلایی!



«خانواده گلایی وقتی برای خرید خودرو ثبت‌نام می‌کنند و خودرویی تحویل‌شان نمی‌شود، تازه وارد چالش می‌شوند.» این توضیح یک خطی از سریال بوتیمار است که پدر خانواده بعد از ثبت‌نام برای خودرو، متوجه کلاهبرداری شرکت شده و وارد چالش‌های جدی می‌شود. فضای کلی سریال بوتیمار ارتباطی به رستوران یا آشپزی نداشت اما مادر خانواده به واسطه آموزش آشپزی از طریق شبکه‌های اجتماعی، چنین فضایی را برای مخاطب ترسیم کرده بود. مرجانه گلچین به واسطه تجربه‌ای که در مجموعه‌های طنز داشت، توانست در این سریال هم خوش بدرخشد و با طنازی، نقش مادری را بازی کند که علاقه‌مند به آشپزی و آموزش آن از طریق اینستاگرام است. به خصوص که زمان فرضی سریال، مربوط به اوایل کرونا بود که این نوع فعالیت بیشتر از قبل میان مردم شکل گرفته بود. سریال بوتیمار در سال ۱۴۰۰ به کارگردانی علیرضا نجف‌زاده از شبکه سه پخش شد.

چشم‌بندی در آشپزی

سریال چشم‌بندی قصه متفاوتی دارد. فضای کلی آن مربوط به کارخانه‌ای است که در یک حادثه سوخته است. مامور بیمه تلاش می‌کند با ترغند‌های مختلف، دست خاطیان را برای قانون باز کند. خانواده او یک خانواده سنتی است که دست بر قضا خواهرش هم علاقه به آشپزی دارد و تلاش می‌کند از طریق شبکه‌های اجتماعی وارد این حوزه شود. فضایی که



طعم یک خانواده زعفرانی

سریال زعفرانی هم از آن سریال‌هایی بود که با عطر و طعم آشپزی همراه شد. قصه این سریال درباره خانواده ناصر و نسرين بود که یک رستوران کوچک به نام زعفرانی دارند که در واقع برگرفته از نام خانوادگی‌شان است. از طرفی صاحب رستوران باغ همایون که رستوران بزرگ‌تری است، به مشتریان رستوران زعفرانی سسادت کرده و با این خانواده سر دشمنی دارد. چالش‌های قصه از همین جا شکل می‌گیرد و به مرور اتفاق‌های دیگری برای خانواده می‌افتد. فضای سریال زعفرانی، حال و هوای یک رستوران دنج خانوادگی را دارد که تصویر یک فضای ایرانی را به مخاطب نشان می‌دهد و به دنجی یک آشپزخانه خانگی است. شاید به همین دلیل هم برای مخاطب دلنشین بوده و توانسته روایتگر فضایی رنگارنگ باشد. این مجموعه تلویزیونی به کارگردانی حامد محمدی در سال ۹۵ از شبکه دوی سیما روی آنتن رفت.

روایت یک رستوران خانوادگی



سریال رستوران خانوادگی هم از آن مجموعه‌هایی بود که رنگ و لعاب آشپزی را به قصه خود وارد کرده بود. قصه درباره رضا کارمند بازنشسته بود که خانواده‌اش همزمان با خالی‌شدن یک طبقه از ساختمان و بازنشسته شدن پدرشان، تصمیم می‌گیرند کار جدیدی را راه‌اندازی کنند. همین هم می‌شود که تصمیم به راه‌اندازی رستورانی در منزل‌شان می‌گیرند که تازه آغاز ماجراهای این خانواده است. این مجموعه فضای کلی خود را در رستوران قرار داده بود و قصه‌های دیگر حول همین نقطه شکل می‌گرفت. رستوران خانوادگی به کارگردانی حسین سهیلی‌زاده در سال ۸۰ از شبکه پنج سیما پخش شده بود.

«ترش‌وشیرین» نصرت‌خانم



سریال «ترش‌وشیرین» هم بازی‌های حرفه‌ای داشت و هم یک قصه متفاوت. همین هم توانسته بود آن را به یک سریال پرمخاطب تبدیل کند. این مجموعه به کارگردانی رضا عطاران بود که نوروز ۱۳۸۶ روی آنتن رفت. قصه این مجموعه مربوط به زندگی نصرت‌خانم (مریم امیرجلالی) است که زنی متکی به خود بوده و پس از مرگ شوهرش کمر همت بسته تا فرزندان قدونیم‌قدش را به‌سختی اما آبرومندانه از آب‌وگل درآورد. داستان از جایی شروع می‌شود که مهلت خانه‌اجاره‌ای نصرت‌خانم به‌سر آمده و او مجبور است به خانه‌ای دیگر نقل‌مکان کند اما این جابه‌جایی باعث بروز ماجراهایی می‌شود که مسیر زندگی نصرت‌خانم و خانواده‌اش را تغییر می‌دهد. طبق نظرسنجی در نوروز ۱۳۹۲ که از طرف شبکه یک سیما صورت‌گرفت، این مجموعه توانست در میان سریال‌های پرمخاطب قرار گیرد. در این سریال بازیگرانی مثل حمید لولایی، مریم امیرجلالی، رضا عطاران، مجید صالحی، خشیایاراد، مرحوم احمد پورمخیر و رضا شفیعی جم به هنرمندی می‌پرداختند. این سریال طنز تاکنون بارها بازپخش شده و مورد علاقه مخاطبان تلویزیون قرار گرفته است.

آشپزی‌های یانگوم جوان



جواهری در قصر را باید از پرمخاطب‌ترین سریال‌های کره‌ای دانست که بر محور آشپزی و فرهنگ آن ساخته و پخش شده است. این سریال با عنوان اصلی جانگ‌گنوم بزرگ (یانگوم بزرگ) سال ۲۰۰۳ با بودجه‌ای در حدود ۱۵ میلیون دلار ساخته شده بود. طبق مدارک و شواهد بدست آمده از تاریخچه سلسله چوسان ونیز مدارک پزشکی آن زمان، فردی به اسم یانگ‌گوم واقعا در تاریخ وجود داشته است. این مجموعه تلاش کرده بود نشان دهد که یانگ‌گوم اولین پزشک زن دربار بوده که در طول تاریخ کشور کره از آن پس تا به امروز به‌عنوان پزشک امپراتور به کار گرفته شده است. فضای کلی سریال، در محیط آشپزخانه ضبط شده بود و بسیاری از مخاطبان را به جزئیات آن، علاقه‌مند کرد. البته بستر سریال تاریخ کره بود که توانست با آمیختن بر بستر آشپزی، یک فضای متفاوت و جذاب را برای مخاطب ارائه کند. بازیگران این مجموعه هم به خوبی از پس نشان دادن یک قصه تاریخی برآمدند به طوری که مخاطب فارسی زبان هم به خوبی با آن ارتباط گرفت.

آشپزی به سبک شرق آسیا

یکی دیگر از مجموعه‌هایی با لوکیشن غالب آشپزخانه، سریال «نوش‌جان» بود. این سریال ژاپنی به کارگردانی تاکا‌فومی کی‌مورا، تن‌سویا واتانابه و یوشیهارو ساساکی، محصول ۲۰۱۳ است که یکی از خط‌های قصه آن مربوط به آشپزی و رستوران‌داری است، مدتی است ساعت ۱۹ برای اولین‌بار از شبکه تماشا روی آنتن می‌رود. سریال نوش‌جان به مدیریت دوبلاژ رزیتا یاراحمدی و حضور گویندگانی همچون غلامرضا مهرزادیان، افشین زی‌نوری، منوچهر زنده‌دل، امیرمحمد مصما‌می و ... در واحد دوبلاژ سازمان صداوسیما دوبله شد که توانست یک قصه متفاوت را بر بستر لوکیشن آشپزخانه روایت کند.

