

هر ساله بنا بر یک روای معمول، بازار در ماه رمضان، دستخوش تغییراتی می شود. از یک هفته تا ده روز پیشتر، تمامی اصناف و مسئولان مربوطه، جنگلی سیج می شوند تا از هر گونه نوسان احتمالی قیمت ها که اصولاً از نوع افزایشی است، جلوگیری کنند. هر روز خبری تازه از جدیدترین نرخ های مصوب، بیرون می آید و همه جور اقلام مصرفی که بیشتر در سبد خوراک مردم جای می گیرند درجه بندی و قیمت گذاری می شوند. در عین حال، بسیاری بر این باورند که بازار، چندان هم حول محور قیمت های مصوب نمی چرخد.

تجربیات شما

سوالات و ایده های خود را برای ما ارسال کنید

۰۹۰۳۳۳۳۷۰۱ ۲۰۰۹۹۹

تخفیف واقعی یا حبابی

خانم کاشف پور و همسرش برای خرید مایحتاج ماه رمضان به یک فروشگاه بزرگ زنجیره ای آمده اند و با یک سبد پر، در صف خروجی به انتظار ایستاده اند. خانم، دلیل آمدنشان را «تخفیف ویژه فروشگاه» ذکر می کند و وقتی از وضعیت قیمت ها و میزان تخفیف می پرسم، این طور توضیح می دهد: «اگر قیمت های بازار دستان باشد، به راحتی می توانید بفهمید که آیا تخفیف ها واقعی اند یا حبابی. مثلاً در این فروشگاه، قیمت اقلام خوراکی نسبت به بازار کمتر بود ولی شوینده ها و [محصولات] بهداشتی انگار تخفیف نداشتند و به همان نرخ های معمول همه مغازه ها بودند».

سفره افطار سفارشی

جمعیت زیادی برای خرید حلیم و شله، جلوی یک رستوران صف کشیده اند. زنجیره آدم ها از کوچه فرعی گذشته و به خیابان اصلی رسیده است. آقای م. مظاهری مردی نسبتاً مسن است که در میانه صف روی یک بلو که سیمانی نشسته. برای افطار همان دارد و گویا بانو دستور داده که حلیم فقط باید از این رستوران تهیه شود. با بی حوصلگی می گوید که دو ظرف غذا ارزش این همه معطلی را ندارد و کاش این فقره را هم به آموزشگاه سفارش می دادند. با کنجکاوی در این باره سوال می کنم و او هم صحبتش گل می کند: «... تقریباً همه آموزشگاه های آشپزی و شیرینی پزی برای مناسبت های مختلف سفارش قبول می کنند. فقط کافی است به آنها بگویید که چه می خواهید و با چه کیفیتی... اگر خیلی وسواس داشته باشید می توانید خودتان مواد اولیه را بخرید و آنها برایتان درست کنند... خیلی هم باسلیقه اند و کلی زحمت می کشند... البته هزینه اش بیشتر از بازار در می آید ولی در عوض کیفیتش بالاست و این همه علافی هم ندارد...» و به صف طولانی پیش رویش اشاره می کند.

پس از اندکی کشمکش، نرخ هر کیلو زولبیا و بامیه در چه یک ۱۲ هزار و در چه دورا ۱۱ هزار و ۵۰۰ تومان اعلام کرد. با این حال، وقتی دخل و خرج از قنادی سر کوچه اولین جعبه زولبیا و بامیه را خرید، دریافت که هر کیلو ۱۲ هزار تومان آب خورده است. وقتی علت را پرسید، صاحب قنادی (که خودش پزند شیرینی هاست) با لیخندی ملیح این طور پاسخ داد: «با این قیمت شکر و روغن که ۱۲ [هزار] تومان اصلاً برای ما صرف ندارد... خودشان به ما مواد مصرفی با نرخ مصوب بدهند، ما هم شیرینی به نرخ مصوب می فروشیم...». پس از ساعت ها تکاپو و کند و کاو در اوضاع بازار، برای افطاری به خانه مادر جان می روم. باز هم همان سفره گلدار و همان لیوان دسته دار چای که زمانی به نظر خیلی بزرگ می آمد. به سفره نگاهی می اندازم. نسبت به آن سال ها کوچکتر شده، ولی هنوز «بر همان نام و نشان است که بود»، به مادر جان می گویم: «افطاری نماد نعمت است، برای هر مدل ذائقه و سلیقه یک خوردنی سر سفره پیدا می شود. اما نمی دانم چرا شما هر جور سفره ای که می اندازید، کم باشد یا زیاد، همیشه دلچسب و خوشایند همگان است. دیگران اینقدر زحمت می کشند و هزار جور تدارک می بینند، ولی مثل افطاری شما نمی شود...». با آرامش جواب می دهد: «شرط داشتن یک سفره خوب فقط وفور نعمت نیست، برکت هم لازم است». بعد یک قابلمه سنگین دستم می دهد و تکلیف می کند که برای احمد آقای سر ایدار ببرم.

انواع اقلام مصرفی	قیمت به تومان
انواع چای کیسه ای بسته ۵۰ عددی	۷ هزار – ۱۵ هزار
انواع چای قوطی (ایرانی و خارجی) ۵۰۰ گرم	۱۱ هزار – ۳۴ هزار
شکر بسته بندی هر کیلو	۳ – ۴ هزار
قند شکسته بسته بندی یا کارتن هر کیلو	۴۳۰۰ – ۶۲۰۰
قند شکسته بسته بندی مخروطی شکل هر کیلو	۸۲۰۰ – ۹ هزار
انواع خرمای زرد (خشک یا عسلی) هر کیلو	۶۵۰۰ – ۱۰ هزار و ۴۰۰
انواع خرمای مضافتی بسته بندی هر کیلو	۱۰ هزار – ۱۸ هزار و ۶۰۰
نبات فله هر کیلو	۵۳۰۰ – ۶ هزار
گلاب یک لیتری	۶ هزار – ۶ هزار و ۷۰۰
کشک شیشه ای ۵۰۰ گرمی	۳۵۰۰ – ۷ هزار و ۸۰۰
روغن جامد یک کیلویی	۷۰۰ – ۵۵۰۰ هزار و ۷۰۰
روغن مایع ذرت (گلدن مایز)	۲۹ – ۳۱ هزار
روغن سرخ کردنی مایع یک کیلویی	۵۱۰۰ – ۶۸۰۰
برنج هندی ممتاز ۱۰ کیلویی	۵۳ هزار و ۲۰۰ – ۵۴ هزار
برنج طارم هاشمی هر کیلو	۸۵۵۰ – ۱۳ هزار و ۸۰۰
انواع برنج ایرانی کیسه ۱۰ کیلویی	۶۰۰ – ۱۶۰ هزار و ۵۵۰
نبات کادویی ۱۲ عددی	۷ هزار
نبات شاخه زعفرانی ۸۰۰ گرمی	۶ هزار و ۸۰۰
نبات فله هر کیلو	۵ هزار – ۶ هزار و ۳۰۰

افزایش تقاضا مشمول رشد ویژه می شود، مثل آش، حلیم و شله در ماه رمضان. بنا بر روای هر سال، مسئولان ذیربط کلی میزگرد دراز تشکیل می دهند و با اصناف مربوطه رایزنی و شاید جدول می کنند تا بر سر «قیمت های مصوب» به توافق برسند. گرچه برای نظارت بر رعایت این مصوبات تلاش زیادی می شود، بسیاری بر این باورند و اقعیت، آن چیزی است که در بازار می گذرد. به گفته رییس اتحادیه رستوران و آشپزخانه های مشهد، برای رمضان امسال قیمت هر کیلو حلیم ۷ هزار و هر کیلو شله ۸ هزار تومان تعیین شده است. اما مورد داریم که شله تا کیلویی ۱۰ هزار تومان هم عرضه می شود. علت این تفاوت به کیفیت یا به اصطلاح «درجه» غذایی می گردد. عناوینی چون «ممتاز»، «ویژه»، «سفارشی» و «اعلا» در افزایش این نرخ ها موثرند.

زوج شیرین سفره های افطار

افراد زیادی همسو با دخل و خرج معتقدند که زولبیا و بامیه را فقط می توان در ماه رمضان خورد. نه اینکه دیگر ایام سال گیر نیاید، ولی انگار این دو شیرینی درست شده اند که سر سفره افطار خورده شوند و در بقیه ماه های سال اصلاً مزه نمی دهند. از دام جمعیت وصف های طولیل در ورودی شیرینی فروشی ها گواه خوبی برای اثبات این مطلب است. از آنجا که وقتی تقاضا زیاد شد قیمت نیز بالا می رود، صنف قنادان

خط مقدم افطار

بنا بر نظر عموم روزه داران، اولین چیزی که هنگام افطار باید دم دست باشد یک لیوان چای است. فرقی هم ندارد که چای دم کرده ایرانی باشد یا یک «تی بگ» خارجی شناور در آب جوش. هر چه هست پس از ساعت ها تشنگی و ایضا خستگی، واقعا می چسبد. اما از نگاه دخل و خرج، چای ها کلی با هم توفیر دارند. عموماً برندهای تولید داخل ارزانتر از انواع خارجی آن است. البته این به معنی کیفیت بالاتر نوع خارجی نیست، بلکه این گرانی بیشتر به حق ورود کالا و میحتشیرین گمرک برمی گردد. با این حال به گواه مسئولان فروش، چای خارجی طر فدار بیشتری در بازار دارد و از این میان نوع «هندی» آنها گران تر از بقیه است. از قدیم رسم بر آن است که پیش از اذان چای را می ریزند و گاه آن را با قند یا نبات شیرین می کنند تا وقت افطار آماده نوشیدن شود. در این صورت همین یک لیوان چای، نرخ دیگری پیدا می کند. مدت هاست که «کله قند» عموماً در بازار یافت نمی شود و زحمت شکستن آن به گردن تولید کنندگان محترم افتاده، حال این قند بسته بندی باشد یا در کارتن های ۳ یا ۵ کیلویی، نرخش تا کیلویی دو هزار تومان تفاوت دارد. البته برخی تولید کنندگان ذوق و قریحه از خود بروز داده و محصولات جدیدی نیز عرضه کرده اند؛ مثل قندهای «مخروطی» شکل یا طعم «لیموتش»! که «کدوتا» سه هزار تومان در هر کیلو گران تر می باشد. به تازگی نبات هایی با رنگ و مزه های متنوع به بازار آمده اما اقبال به نوع زعفرانی آن بیشتر است و البته قیمتش هم گران تر. بسته به اینکه نبات، فله خریداری شود یا بسته بندی نرخش تا دو برابر متغیر است. همچنین نبات فله «نی دار» که عموماً در مهمانی ها کاربرد دارد، کیلویی هزار تومان بیشتر از مدل ساده به فروش می رسد. بعضی ها، چای را با انواع خرما میل می کنند. نوع در چه کیفیت خرما فاکتور های اصلی در تعیین قیمت هستند. نرخ انواع «زرد عسلی» و «خشک زاهدی» نسبت به رطب «مضافتی» پایین تر است، در عوض قیمت هر کیلو خرمای «پیارم» ممکن است تا بیش از ۳۰ هزار تومان هم برسد.

غذاهای محبوب رمضان

یکی از قواعد بازار این بوده است که در آستانه مناسبت های خاص، شوک افزایش قیمت عموماً در سبد غذایی مردم رخ می دهد، از جمله تغییر نرخ روغن، انواع گوشت و برنج. اما به نظر می رسد امسال اوضاع کمی متفاوت است. پیش از رمضان، قیمت مرغ روز کیلویی ۷۷۰۰ تومان بود که اوایل ماه، با اندکی کاهش به ۷۳۵۰ تومان رسید. همچنین، این طور که از گفته های فروشندگان و خریداران بر می آید، قیمت روغن تغییر چندانی نداشته است. آقای «طبرانی» صاحب یک سوپرمارکت نسبتاً بزرگ است و می گوید بیشتر اقلامی که برای رمضان سفارش داده، افزایش قیمت نداشته اند. او علت را «نبود پول در دست مردم» می داند: «وقتی تقاضا زیاد باشد طبیعی است که قیمت ها هم بالا می رود. ولی وقتی مردم پولی برای خریدن ندارند، افزایش قیمت هم معنی ندارد...». البته نرخ خوردنی های هر مناسبت به بهانه

گشت و گذاری در بازار مواد غذایی مورد استفاده در ماه مبارک رمضان

سفره افطار از دریچه بازار

روشنک غفاریان

h.habibi@khorasannews.com

رحیب... شعبان... و باز هم رمضان. سی روز کاملاً متفاوت در سال که نه فقط جریان روزمره زندگی، که خود آدم را هم تغییر می دهد. حال و هوای عجیبی دارد این ماه؛ فرقی نمی کند در اوج گرمای تابستان باشد یا سوز سرمای زمستان. انگار که همه چیز بیشتر به روح آدم ها گره خورده است تا گردش ایام. دوستی می گفت: «در رمضان که می آید، خانواده ها بیشتر دور هم جمع می شوند. سفره های افطاری مثل یک رشته نخ نامرئی همه را به هم وصل می کند». حرفش چندان بیراه هم نیست. این ماه برای هر کس به فراخور حال خودش، نوستالژی دارد. خاطرم هست اولین سالی که روزه گرفتم، رمضان درست وسط زمستان بود. پیشتر اوقات در مدرسه سپری می شد، کنار همکلاسی هایی که همه روزه دار بودند. روزی صد بار زبانهان را به یکدیگر نشان می دادیم تا ثابت شود که روزه گرفته ایم. چند روز اول، مرتب یکدیگر را می پاییدیم تا کسی به اشتباه آب نخورد. اولین افطار را مهمان مادر جان بودم و سفره افطاری اش خوب یادم هست؛ سنگ تمام گذاشته بود برای نوه روزه دارش. به خودم باشد مهمانی افطار را خیلی دوست دارم؛ همه چیز در سفره آن پیدا می شود. از نان و پنیر تا غذاهای اصلی، از قند و نبات معمول گرفته تا زولبیا و بامیه، به واقع نعمت تمام است. با این حال، بسیاری معتقدند که طول و عرض سفره ها در قیاس با گذشته آب رفته است و افطاری ها دیگر رنگ و بوی سابق را ندارد. به گفته آنان علت امر را باید در اعماق جیب مردم جست و جو کرد. پس دخل و خرج بر آن شد تا در کوچیه و خیابان قدیمی بزنند، به مغازه ها و فروشگاه ها سرکی بکشند و از احوال بازار رمضان جویا شود.





روشن سیر
Roshan Seir
Travel Agency

روشن سیر مشهد



atlasglobal



آسا پرواز پارس



شروع پرواز های تابستانی

آنتالیا

با هواپیمایی اطلس گلوبال

پرواز ایرباس مدرن A321

فاصله صندلی ها ۷۷ سانتی متر

شروع پرواز ها از ۱۶ خرداد ماه

کترینگ گرم در طول سفر

روشن سیر

www.Roshanseir.ir

۰۵۱-۳۱۴۴۱

آسا پرواز پارس

www.Asaparvaz.com

۰۵۱-۳۸۴۰۱۴۴۴



کیش. قشم

۵۱۵۱۵۶

کیش. تایلند. مالزی

ترکیه. روسیه

جیسا ۳۶۰۸۶۰۱۱

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۱۸۱۰

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

کیش. قشم

۳۶۰۹۹۹۳۴

پذیرش آگهی های گردشگری فرسان

۰۵۱-۳۸۴۵۲۷۵۶

۰۹۱۵۳۱۶۸۵۰۳

تلفن پذیرش آگهی:

چشمین مالزی

۳۸۴۶۶۰۰۰

۱۳

کیش - قشم

۳۸۴۶۶۰۰۰

۱۳

فرزاتگان اشکوری

۳۶۱۰۸۰۳۰

۱۳

دبی مالزی

۳۸۴۲۰۴۲۰

۱۳

پاریس

۳۸۴۲۰۴۲۰

۱۳

پاریس

۳۸۴۲۰۴۲۰

۱۳

پاریس

۳۸۴۲۰۴۲۰

۱۳

پاریس

۳۸۴۲۰۴۲۰

۱۳

پاریس

۳۸۴۲۰۴۲۰

۱۳

پاریس

۳۸۴۲۰۴۲۰

۱۳

پاریس

۳۸۴۲۰۴۲۰

۱۳

پاریس

۳۸۴۲۰۴۲۰

۱۳