فارس

فودبلاگرها چطور شما را به دام غول ها می اندازند؟

از ساندویچ انفجاری تا سیرابی گلاسه

مریم طالشی
گزارش نویس

«سلام دوستای گلم، امروز اومدیم یه رستوران خوب دیگه رو بهتون معرفی کنیم. با هم بریم و ببینیم.» معمولاً با همین جمله شروع می‌کنند. بعدش باید انتظار هرچیزی را داشته باشید، از ساندویچ‌های غول گرفته تا سینی‌های بزرگ و پر و پیمان که هرچه بخواهید داخل شان پیدا می شود؛ لازم نیست فکر کنید، هرچه را هم که نخواهید می‌توانید داخل مجمع های مسی بیابید.

فودبلاگرها این روزها برای خودشان حسابی می‌تازانند. صفحه‌های پردنبال کننده‌شان شده دفتر کارشان و منبع درآمدی عالی. آنها با صورت‌های خندان هر روز از این رستوران به آن رستوران می روند تا به شما بگویند چه بخورید تا احساس بهتری پیدا کنید. آنها مدام دارند غذا خوردن را تبلیغ می‌کنند آن هم به شیوه‌ای غریب.

آشپز یک قرص نان تافتون برمی‌دارد و آن را حسابی توی کره می‌غلتاند. بعد یک لایه پیاز و جعفری روی آن می‌ریزد. بعدش نوبت گوجه پوره شده و تفت داده شده در کره است. حالا باید یک سیخ جوجه اضافه کند و بعد یک سیخ کوبیده. تمام شد؟ البته که نه، چنجه هم هست و بعد از آن دوباره عملیات اضافه کردن مخلفات را انجام می‌دهد. این بار با حجمی بالاتر و در آخر کره آب شده را روی محتویات نان می‌ریزد که معلوم نیست چطور و با چه فرمولی سنگینی آن حجم غذا را تاب می‌آورد. در آخر چهار سر نان را به زور تا می‌کند و به عنوان حسن ختام، دوباره آن را توی کره آب شده می‌غلتاند. اسم این ترکیب را انفجاری، انهدامی یا چیزی شبیه آن می‌گذارند که با ساز و کارش هم خوب جور درمی‌آید.

آقای فودبلاگر حین آماده شدن لقمه انفجاری، با آب و تاب مراحل کار را شرح می‌دهد. تصویر بعدی او را سر میز نشان می‌دهد در حالی که دهان را تا جایی که می‌شده باز کرده تا لقمه رستم را گاز بزند.

ساندویچ هرچه پر و پیمان‌تر، مقبول‌تر. این شعار خانم فودبلاگر است چون بیشتر ساندویچ‌هایی که برای تبلیغ به آنجا می‌روند، همین ویژگی را دارند. یک نان باگت بینوا را باز می‌کنند و آنچه در توان دارند داخلش بارگذاری می‌کنند. فیله مرغ، برگر گوشت، کراکف پنیری، ژامبون فرد اعلا و پنیر و قارچ به مقدار مکفی که کافی بودنش به توان نان بستگی دارد وگرنه هیچ وقت کافی نیست و هرچه بیشتر، بهتر. ساندویچ سر آخر یک توده عظیم و پهن می‌شود که سازنده‌اش با افتخار سطح مقطعش را پس از برشی موفق، به رخ می کشد. تصور گاز زدن چنین غول ساندویچی سخت است اما فودبلاگر محترم آن را به هرحال برایتان ساده می‌کند چون قرار است متقاعد شوید که این ساندویچ خوشمزه‌ترین ساندویچی است که در عمرتان خورده‌اید. در هرحال یک بار امتحان کردنش لابد می‌ارزد.

رستوران‌های سنتی هم از قافله غول‌پسندها دور نمانده‌اند. قاعده‌اش این است که یک غذا به دلخواه تان سفارش بدهید و آن را نوش جان کنید اما در این رستوران‌ها معلوم نیست غذایی که سفارش می‌دهید با چه محتویاتی سر میزتان گذاشته می‌شود. ممکن است قاشق را داخل برنج بزنید و با یک جوجه درسته برخورد کنید که در دلش کباب سلطانی و بادمجان پرورده هم هست یا مثلاً وسط خورش فسنجان‌تان، دو تکه شیشلیک هم پیدا شود، یا ته دیگ غذایتان، خودش یک پرس غذای متنوع دیگر باشد. کسی چه می‌داند. تازه نظر همراهان تان هم مهم است چون آنطور که می‌گویند هر پرس غذا برای دو یا سه نفر است.

فودبلاگرها وسط این حجم از رنگ و مزه‌های مختلف دارند چشم شما را به دیدن این تیپ غذاها عادت می‌دهند و ذهنتان را برای خوردنشان تحریک می‌کنند. خیلی ها اولش فقط برای سرگرمی ویدئوها را تماشا می‌کنند، بعد کم کم به دیدنشان انگار معتاد می‌شوند و بعدش هم می‌روند سراغ برآورده کردن خواهش دلشان. یک بار امتحانش که ضرری ندارد و خب یک بار می‌شود دوبار و بارهای بیشتر و یکهو طرف به خودش می‌آید و می‌بیند اسیر غول‌های خوشمزه شده و رهایی از بندشان به این راحتی‌ها ممکن نیست.

> در مورد غذاهای حجیم، در ایران اول عرضه شروع شد و بعد تقاضا ایجاد شد. سوسیس و کالباس چیز ارزانی است و خیلی ها تصمیم گرفتند آن را به خیلی غذاها اضافه کنند مثلاً به فلافل، کالباس اضافه کردند و اسمش را گذاشتند کافل. خیلی ها دقیقاً با ایجاد یک ملغمه سعی می کنند غذای جدیدی خلق کنند و این درحالی است که چنین فردی اطلاعات کافی از این فن ندارد، مثل خیلی از کسانی که آشپزی بلد نیستند و وقتی غذا درست می کنند، فکر می کنند همه چیز را باید با هم مخلوط کنند

ایمان دولو، سرآشپز و کارشناس غذا در این باره حرف‌های جالب توجهی دارد. او این مسأله را دارای چند وجه می‌داند: «قند و چربی که حجم زیادی انرژی دارد، در ذهن ما دوپامین ترشح می‌کند که هورمون شادی است. برای همین است که وقتی شکلات می‌خوریم احساس شادی می‌کنیم. غذاهایی که ترکیب چربی‌شان بالاست و با شیر و کره و پنیر تهیه می‌شوند، همین کار را با آدم‌ها می‌کنند و باعث ترشح دوپامین می‌شوند برای همین هم غذاهای این مدلی مثل پاستای آلفردو یا غذاهای پنیردار و چرب در ایران خیلی فراگیر شد چون آدم ها نیاز به دوپامین دارند.»

دولو، درباره ساندویچ های بمب و اژدر به چند نکته اشاره می‌کند: «یک مسأله این است که ما در فرهنگ مان، بیشتر وقت‌ها کمیت را بهتر از کیفیت می‌دانیم و بر این اساس حجم غذا برایمان مهم تر است. در مورد غذاهای حجیم، در ایران اول عرضه شروع شد و بعد تقاضا به دنبالش آمد. سوسیس و کالباس چیز نسبتاً ارزانی است و خیلی‌ها تصمیم گرفتند آن را به انواع دیگر غذاها اضافه کنند مثلاً به فلافل، کالباس اضافه کردند و اسمش را گذاشتند کافل. خیلی‌ها دقیقاً با ایجاد یک ملغمه سعی می‌کنند غذای جدیدی خلق کنند و این در حالی است که چنین فردی اطلاعات کافی از این فن ندارد، مثل خیلی از کسانی که آشپزی بلد نیستند و وقتی غذا درست می‌کنند، فکر می‌کنند همه چیز را باید با هم مخلوط کنند. اینجا طرف یک غذایی عرضه می‌کند که جدید و سیرکننده است و تقاضا هم برای آن ایجاد می‌شود. این حجم غذا ممکن است خوشمزه نباشد اما به اصطلاح آدم را می‌گیرد. وجه دیگر قضیه این است که رستوران گردی در ایران گران است و خیلی تنوع هم ندارد و از طرف دیگر اتفاق نویی هم نمی‌افتد. این باعث شده که آدم‌ها سوق پیدا کنند به رستوران‌هایی که هم قیمت شان مناسب‌تر است و هم غذایی به شما می‌دهند که خاص است. ما در باب غذا یک اصطلاح داریم به اسم «ایکس فکتور» که آن را به مود آدم تعبیر می‌کنیم یعنی مجموعه ای از عوامل که توجه شما را جلب می‌کند مثل ظاهر و عطر و فضا. به خاطر همین است که این شکل غذاهای حجیم صرفاً به خاطر شکل و شمایل شان و حالا عجیب بودنشان جذابیت ایجاد می‌کنند. مثلاً طرف می‌گوید من سیرابی گلاسه سرو می‌کنم و آن حجم زیاد از چربی روی ذهن تأثیر می‌گذارد. تبلیغات هم در این زمینه اثر زیادی می‌گذارند. مسأله دیگر خود رستوران داران هستند که اعتقادشان این است که مردم از هرچه بزنند، از خوردن نمی‌زنند که البته فکر غلطی است. آنها سعی می‌کنند شکل‌های جدید و متنوعی از غذا ایجاد کنند چشمگیر باشد که کیفیت خیلی به چشم نیاید، چیزهایی مثل همین ساندویچ های بمب و اژدر که در عین حال قیمتش هم مناسب می‌شود. مشتری اینجا احساس می کند دستاوردی داشته و یک غذای ویژه و جدید را به قیمتی مناسب خورده و به خیال خودش رستوران گردی هم کرده است.»

به عقیده این کارشناس، آشپزها در این زمینه نقش مهمی دارند و باید طوری غذاها را ارائه دهند که پیش خدا هم شرمنده نباشند که مواد بی کیفیت را پشت حجم و ظاهر پنهان کرده‌اند. نکته دیگر به گفته او این است که ما در ایران در پایین هرم مازلو (نیازهای زیستی) قرار داریم و به مرحله‌ای نرسیده‌ایم که مثلاً از طعم لذت ببریم و آن بحث سیری برایمان مهم تر است و بمب‌ها از این جهت خوب عمل می‌کنند.

جدول سودوکو

ارقام ۱ تا ۹ را طوری در خانه‌های سفید قرار دهید که هر رقم در سطرها، ستون‌ها و مربع‌های کوچک ۳ در ۳ یکبار دیده شود

۳۵۶۹

آسان

۲	۹		۶	۴	۸			
			۱			۴		
		۸		۷		۲	۶	
۷	۸		۵	۳			۹	
۴	۵					۸	۲	
۶			۲	۴		۳	۵	
۸	۳		۹			۲		
	۲			۱				
			۷	۸	۲	۵	۱	

متوسط

	۶		۹		۸	۱		۳
	۱		۵	۶				
۸		۴			۱			۶
	۵					۴		
۴							۹	
	۳					۱		
۹			۳			۲		۸
		۲	۶	۲		۹		
۷		۶	۸	۵		۳		

سخت

	۴		۹		۲			۸
					۸	۶		۵
		۲		۱				
			۳					
			۴	۹		۷		
						۴		
			۷					
		۴		۳				
۱				۴	۷	۳		۶

خیلی سخت

		۴				۵		
	۲			۸		۱		
	۵				۶			۸
			۶					
۵	۷		۲	۴	۹		۸	۱
					۵			
۳			۱				۷	
		۱		۳			۴	
	۶					۹		

یک جدول با دو شرح

جدول روزنامه *ایران* دارای دو «شرح عادی و ویژه» است. در صورت تمایل به حل دو شرح ابتدا یکی از شرح‌ها را با مداد حل کرده و سپس با پاک کردن جواب شرح اول، به حل شرح دوم بپردازید.

۷۵۳۵

جدول عادی

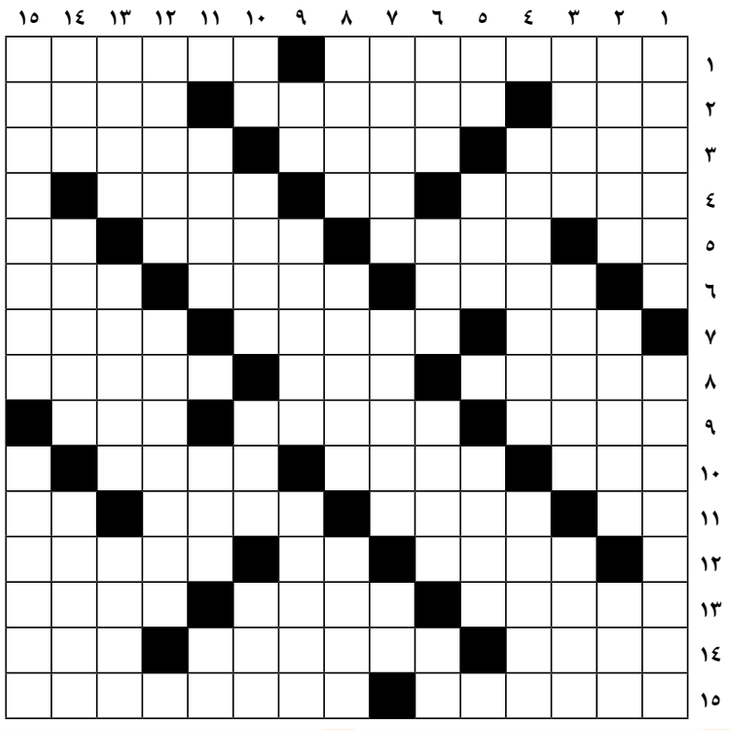
افقی:
۱- جد- قطار برقی شهری
۲- عقاید شمردنی- بهای بلیت- این روزها همه ما با زدن....، به جلوگیری از شیوع کرونا کمک می کنیم
۳- طلبکار و وام دهنده- بلندهمت- ابزار رنگرزی
۴- منحرف- طمع- از مفاهیم فنی در سینما
۵- آب مایه دباغی- ماه قمری- طرح کننده- گاه با تخته جور می‌شود!
۶- خسته و درمانده- بازاری- صفت درخت سرو
۷- پدر پدر یا پدر مادر- امر مشکل- محل اقامت سپاهیان
۸- مزرعه خیار- بخشش- افترازدن
۹- نیروبخش- وزین- حوض خرد و کوچک
۱۰- خورشید عالمتاب- کیسه پشمی خشن- فیلتر
۱۱- بس- کشوری در «آفریقا»- یکی از صنایع دستی بافتنی ایرانی- طایفه غرب
۱۲- روحانی زرتشتی- کاشف میکروب سل- انس گرفته
۱۳- با عقیده واحد- نویسنده «کاندید»- وقت کاری
۱۴- از جنس چرم- پژوهشگر «بازتاب‌های شرطی»- چیز
۱۵- اثربخشی، بازدهی- فرآیندی در کارخانجات

عمودی:
۱- پارچه‌های دکل کشتی- همسایه «اسلواکی»
۲- خوش نما کردن- زنگ کلیسا- مزد
۳- زمین خشک- رنگ لوازم خانگی- رخام
۴- صبحانه- گوشه‌ها
۵- می برند تا خبردار شوند- همشوی- قطعی برای کتاب
۶- جوشن- مهم‌تر- کشور «باسوادها»- عدد هندسی
۷- هوله- رادار زیردریایی- حرف تعجب
۸- با «سوز» آید- پوشش قدیمی پشت بام- پاره خشت
۹- نشانه فعلی جمع- از میوه‌ها- بهم آمیخته
۱۰- آخر و قعر- راه رفتن بیهوده- نیم- اتاق انگلیسی
۱۱- سگک- بزرگ‌ترین پارک تفریحی ایران- سنبل کوهی
۱۲- نمک‌ها- کوه خشمگین!
۱۳- پناهگاه- نوعی لباس کودکان- عمل نوشتن
۱۴- داغ و نشان- نماینده دولت مرکزی و گماشته بخشدار- دانه خوراکی
۱۵- محیطی مصنوعی برای نگهداری آبزیان- شخصیت و شأن اجتماعی

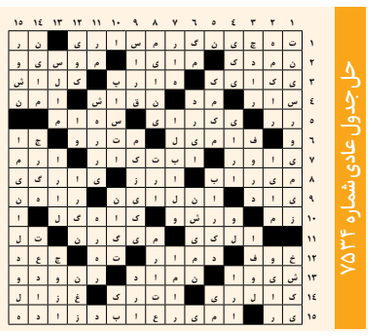
جدول ویژه

افقی:
۱- گلزن برزیلی «آژاکس»- هواپیمای مسافربری
۲- لکن- شهری در «پرتغال»- منافق
۳- ترانه «علی لهراسبی»- زمان- سد ایرانی
۴- جزیره کوچک ایرانی- دخترک کارتونی- قبله گاه مرید
۵- نگاه خیره- مارکی بر خودروی نیسان- پدال- پسوند حاصل مصدر
۶- به دنیا آمدن- بت دوران جاهلیت- لقب اشرافی انگلیسی
۷- فوری- پروتئین کروی یاخته‌های یوکاریوتی- پناه
۸- منطقه سرد روسیه- وصله ناپیدا- گیاه چشم زخم
۹- پدر از دست داده- بی حال- خوراک سفر
۱۰- کلمه درد- دوری- دچار تردید
۱۱- مرغ انگلیسی- مونس- پول خودمان- از ویتامین‌ها
۱۲- بالا رفتن- شمیم- از اجزای شیرینی
۱۳- طرد کردن- نوشته پاک نویس شده- موجود خیالی ترسناک
۱۴- کم- وسیله‌ای تفریحی/ورزشی- سخن
۱۵- ماهی آزاد- اثر «عبدالرزاق لاهیجی»

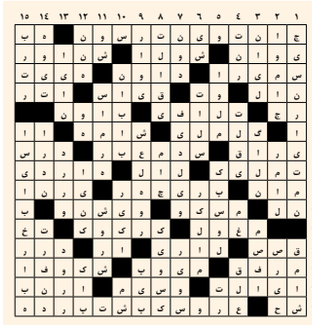
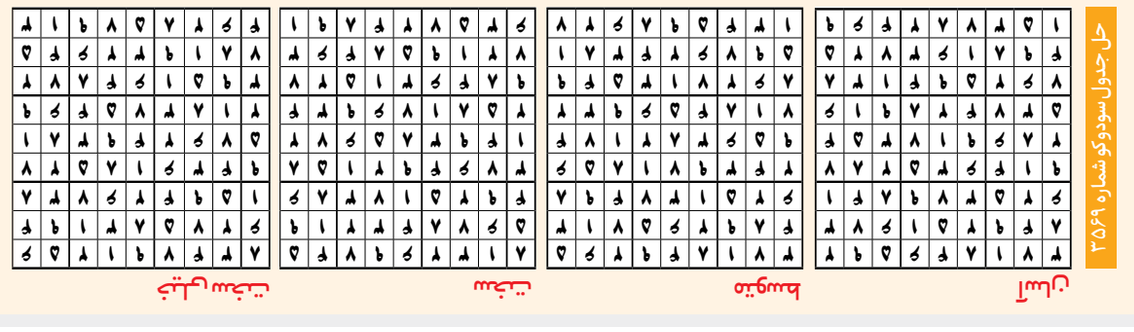
عمودی:
۱- از جمله پرندگان بومی کشورمان- این‌هم پرنده‌ای از راسته ماکیان سانان
۲- دارایی‌ها- میوه روغن دار- کلمه سؤالی
۳- سیم برق رسان خودرو- کیفرداری- کفشک
۴- لایه سلولی بیرونی- نوعی مجازات
۵- به تعبیری شکم!- چاهی در جهنم- جمع فن
۶- آهنگ- صدای بلند- نامه بر- قلم انگلیسی
۷- هادی فیزیکی- آستانه خانه- آش
۸- شارب- پراکنده- عروس
۹- منطقه‌ای در «انگلیس»- فلزی سفید و نقره‌ای و سنگین- رفت و آمد زیاد
۱۰- فیلمی از «اندی موشیاتی»- جا- آیینه سرتاپا- ناله
۱۱- پردلی- حرف سی ام الفبا- دانه‌ای که در میان گندم روید
۱۲- ماده‌ای در پزشکی- دلیل آوردن
۱۳- هیأت مدیره- داروی تزریقی- شیرینی سنتی
۱۴- پاسخ مثبت- جاذبه- شهر «قلعه والی»
۱۵- کشوری در جنوب آفریقا- خواب نیمروز



حل جدول عادی شماره ۷۵۳۴



حل جدول ویژه شماره ۷۵۳۴



حل جدول سودوکو شماره ۳۵۶۹