

❑ **پیر یا خداقلی زاده / مراسم عروسی... خوب است، نه؟**
اصلاً بعضی از واژه‌هاست که همین طور خالی خالی اش هم یک جورایی دل آدم را خوش می‌کند و ته دل آدم این احساس ایجاد می‌شود که خبر خوبی در راه است. برگزاری مراسم عروسی، مخصوصاً برای ما ایرانی‌ها از این جنس واژه‌هاست، در نتیجه همیشه یک خاطره شیرین به شمار می‌آید. خاطره دور هم بودن و گفتن و خندیدن و خوش بودن.

سال‌ها پیش، اصلاً عروسی یک جورایی امتحان پس دادن مرام و معرفت بود. اگر کاری هم برای کسی بدون چشمداشت انجام می‌دادیم، جوابش فقط یک چیز بود: «ان‌شا الله عروسیت جبران کنم.» آن وقت‌ها همه فامیل برای برگزاری مراسم عروسی یکی از آشنایان دست به دست هم می‌دادند. فرقی نمی‌کرد طرف عروس بودند یا داماد. همه کارها ظرف یک چشم به هم زدن تقسیم می‌شد. آنقدر که هیچ کاری روی زمین نمی‌ماند. یک حیاط خشتی کوچک پر می‌شد از صندلی‌های فلزی معمولی بدون حریر و گل‌آرایی و این کارها برای مردها و دور تا دور اتاق‌های داخلی هم زن‌ها می‌نشستند. سفره عقد هم در یک اتاق کوچک با همان وسایل محدود و سنتی آراسته می‌شد. میوه و شیرینی و یک نوع غذا که دپکش در همان حیاط پشتی بار گذاشته شده بود، آماده می‌شد و یک نفر هم ماشین عروس را گل می‌زد و دیگری اسپند دود می‌کرد تا عروس و داماد برای برگزاری مراسم نگران نباشند. اما چند سال بعد یک دفعه به خودمان آمديم و دیدیم همه چیز آنقدر زود عوض شد که حالا همه دوستان و آشنایان بامرام با لباس‌های اتو کشیده و خیلی شیک وارد سالن می‌شوند و فقط یک سر خشک و خالی تکان می‌دهند. حالا کار آنها را کترینگ‌ها و مؤسسات برگزاری مراسم انجام می‌دهند، همان‌ها که فکر همه‌چیز را کرده‌اند و مدام به عروس و داماد قول می‌دهند که آب در دلشان تکان نخورد. همان‌ها که حتی یک سرک کشیدن معمولی به کسب و کارشان شمارا حسابی حیرت‌زده می‌کند، حسابی... اما آنها به با معرفتی آن فامیل قدیم نیستند. تعهد و احترام چندانی هم در کار نیست، هر چه هست فقط حساب پول است و وعده‌هایی که سر نوشت اجرا شدن یا نشدن شان کمی مبهم است!! این روزها اگر بگردی شاید به لطف جیب پر بشود خدمات خوب و دلخواه پیدا کرد اما تحویل گرفتن و احترام به مشتری نه، واقعاً نه...

❑ **فقط هر چه که ما بگوییم**

قرار ساعت ۷ بود. عقر به‌های ساعت تا نزدیک‌های ۸ جلورفته‌اند و ما هنوز در لابی تالار چند طبقه منتظر نشستیم. خودشان گفتند برای بازدید رأس ۸ اینجا باشید. اما وقتی رسیدیم ده‌ها دلیل و بهانه که الآن نمی‌شود و فعلاً منتظر بمانید و چه و چه... بالاخره بعد از نزدیک به یک ساعت بای‌سیم با دفتر لابی تماس می‌گیرند و رضایت می‌دهند که برای بازدید به طبقات بالا برویم. خانم جوان که لباس فرم سرمه‌ای با آرم تالار به تن دارد با عجله درهای سالن زنانه را باز می‌کند. هنوز یک قدم داخل نگذاشته‌ایم که با لحن نه چندان محترمانه‌ای می‌گوید: «داخل نمی‌توانید بروید، داریم برای مراسم آماده می‌شویم. از همین جا نگاهی ببیندازید.»

با تعجب و دودلی می‌گویم: «خب، ما قصدمان انتخاب این سالن برای مراسم است. باید فضا و تعداد میز و صندلی‌ها را با دقت ببینیم. در ضمن مگر چند دقیقه دیدن سالن چه مزاحمتی برای آماده کردن سالن برای مراسم دارد؟»

خانم جوان در حالی که در را می‌بندد و به سمت دفتر مدیریت می‌رود زیر لب زمزمه می‌کند: «قانون است، از دفتر گفتند موقع کار،

ورود بازدیدکننده به سالن ممنوع است.»

وارد اتاق شیشه‌ای کوچکی می‌شویم که دفتر مدیریت است. اما هیچ مدیری پشت میز نیست، لیست‌ها را بر می‌داریم و نگاهی می‌اندازیم. منو‌هایی که عجیب خنده‌دار است و هیچ حق انتخابی برای میزبان باقی نگذاشته است. فقط دو نوع منوی بسیار سنگین که حق تغییر هیچ کدام را در جهت منفی نداریم و تنها می‌توانیم به هر کدامشان غذاهای دیگری اضافه کنیم. هر چه که فکرش را کنید در همین یک قلم لیست پیدا می‌شود. انواع پلوها مثل باقالی پلو یا گوشت پره، شیرین پلو یا مرغ، آلبالو پلو، ته‌چین مرغ، پلوی مکزیک با میگو و انواع و اقسام خوراکی‌ها مثل سوفله کلم، لازانیا، بیف استروگانف، رولت گوشت، سینی قراول با تزئینات ویژه، خوراک زبان با سس ترخون، استر فرای سبزیجات، ماهی درسته با تزئین مخصوص، فیش فینگر، قزل‌آلای سرخ شده به همراه سبزیجات، ماهی آزاد (سالمون)، جوجه چینی، بال مرغ کنج‌دی، بوقلمون درسته با تزئین آناناس، چیکن آل‌شریمپ به روش فرانسوی، بره درسته با سس گریوی، چیکن فینگر جوجه کباب، کباب مکزیک از فیله گوساله، کباب لقمه، فیله کباب، ماهی شیر کبابی بیش از ۱۰ نوع خورشت و انواع سالاد و از دور مثل سالاد فصل، سالاد آمریکایی، سالاد کلم روس، سالاد ماکارونی، قارچ سرخ شده، بورانی اسفناج یا ماست و خیار، سالاد پراکلی، سالاد سیب زمینی و پیازچه، سالاد فرانسه، سینی سبزیجات پخته ایرانی و فرنگی، کوکتل میگو با سس تارتار، انواع ترشی و دسرهای مختلفی مثل پلمبیر، کرم قهوه، کرم کارامل، ژله میوه، موس لیمو ترش، موس شکلات و شارلوت میوه و...

باید برای آرایشگاه ۴ تا ۶ ماه قبل از عروسی تاریخ رزرو کنید. قیمت‌ها از یک میلیون و ۵۰۰ شروع می‌شود تا سه میلیون و ۲۰۰ که قیمت عروسی ویژه است. تفاوت قیمت‌ها هم در سبک کارها و کیفیت و ماندگاری و مارک لوازم مصرفی است

ایران

❑ **پنجشنبه ۱ اسفندماه ۱۳۹۲**
❑ **۲۰ ربیع الثانی ۱۴۳۵**
❑ **۲۰ فوریه ۲۰۱۴**



روایت

یعنی حتی اگر تسویه هم کرده باشید باز افزایش نرخ آن طرف سال را باید بپردازید.»

حالا تقریباً چشم‌مان از تعجب گرد شده و با همان لحن متعجب می‌پرسیم: «چرا باید برای ۵۰۰ نفر مهمان یک سالن ۱۰۰۰ نفره را بگیریم و هزینه بیشتری بپردازیم؟ خب این مشکل شماس است که برای سالن‌هایتان به اندازه کافی فضا در نظر نگرفته‌اید؟»

– «قانونش همین است. به ما اعلام کرده‌اند برای سالن ۵۰۰ نفره

بامیز سلف نباید بیشتر از ۳۰۰ نفره مهمان رزرو کنیم.»

البوم دیگری هم به دستمان می‌دهد. البوم اتاق و سفره‌های عقد و باز هم در کمال تعجب متوجه می‌شویم، برای این هم باید هزینه جدا بپردازیم. هزینه‌ای بسته به طراحی و چیدمان سفره، از یک تا دو و نیم میلیون! بعد انگار که یکدفعه چیزی را به خاطر آورده باشد، سریع می‌گوید: «در ضمن فراموش کردم، گل‌آرایی، آتلیه عکاسی و فیلمبرداری و باغ فیلم و خواننده و گروه موسیقی هم باید از مجموعه پذیرایی خود ما باشد. بعد می‌دانم اصلاً قبول نکنند، از بیرون بیاورید. در ضمن اگر هم بیاورید هزینه ورودی جدا بابت هر کدام از اینها می‌گیرند که اصلاً برایتان صرف نمی‌کند، بهتر است همه را از خودمان تهیه کنید.» از تست کردن و چشیدن غذا بعد از اخذ قرارداد سؤال می‌کنیم که باز هم نتیجه‌ای ندارد، جز جا خوردن ما. چون خانم می‌گویند که: «ما تست غذا نداریم حتی بعد

لیست آنقدر کامل و پرو پیمان است که نه تنها نیازی به اضافه کردن غذای دیگری نیست که حتی بعضی از آنها هم غیر ضروری به نظر می‌رسد. از آقای مدیر خبری نمی‌شود. بعد از چند دقیقه همان خانم جوان با لباس فرم داخل می‌شود و می‌گوید: «آقای... امروز نمی‌آیند. اگر سؤالی هست من در خدمتم.»

می‌گوییم: «امکانش هست که بعضی از این غذاها حذف شود؟ و اینکه مبلغ ورودی سالن ۵۰۰ نفره شما چقدر است و با هزینه کلی چقدر تمام می‌شود؟» هنوز حرف‌مان تمام نشده است، انگار تمام این دیالوگ‌ها را حفظ باشد شروع می‌کند به چیدن جملات کنار هم: «نه به هیچ عنوان امکان تغییر منو وجود ندارد، مگر اینکه بخواهید چیزی اضافه کنید. ورودی سالن ۵۰۰ نفره شنبه تا سه شنبه یک میلیون تومان است و از سه شنبه تا جمعه دو میلیون تومان اما با توجه به منو‌ها امکان استفاده از این سالن برای ۵۰۰ نفر مهمان وجود ندارد، چون فضا اجازه چیدن میز سلف را نمی‌دهد و شما برای ۵۰۰ نفر مهمان بهتر است، سالن ۱۰۰۰ نفره را رزرو کنید که ۴ میلیون ورودی دارد و منوی شماره یک به ازای هر نفر ۱۳۴ هزار تومان می‌شود. البته به اضافه ۱۵ درصد حق سرویس و ۱۰ درصد مالیات بر ارزش افزوده. در ضمن این قیمت برای این طرف سال است یعنی مراسم شما که قرار است آن طرف سال برگزار شود را باید با افزایش قیمت لحاظ کنیم. این موضوع در قرارداد هم ذکر می‌شود