

گزارش **سمنان** از هزینه‌های نذری در ایام محرم

## دیگ گران



کیمیا ملکی: محرم که می‌رسد، حساب و کتاب خیلی از خانه‌ها و هیات‌ها عوض می‌شود. یکی نذر چند قاب غذا دارد، یکی چای و قند می‌دهد، یکی خرچ برنج را قبول می‌کند، یکی روغن و رب و حیوبات می‌خرد، یکی هم فقط می‌خواهد چند بسته ظرف یکبار مصرف بگیرد تا شام هیات روی زمین نماند. رسم، همان رسم قدیمی است؛ مشارکت، یخت‌ویز، دیگ‌های بزرگ، صف غذا، چای بعد از مجلس و آدم‌هایی که هر کدام گوشه‌ای از کار را می‌گیرند. تفاوت امسال اما در فاکتور خرید است. خریدی که زمانی با چند قلم اصلی جمع می‌شد حالا با قیمت‌های تازه به یک پرونده اقتصادی کامل تبدیل شده است. برنج ۱۰ کیلویی از ۲ میلیون و ۱۵۰ هزار تومان تا بیش از ۵ میلیون تومان قیمت دارد. روغن ۵ کیلویی به مرز ۲ میلیون تومان رسیده، لوبیا در بسته‌های کمتر از یک کیلو تا ۸۶۰ هزار تومان دیده می‌شود و مرغ کامل کیلویی ۳۴۰ هزار تومان فروخته می‌شود. با گذری به فروشگاه‌ها و بررسی قیمت‌ها باید دید هزینه یک نذری ساده در محرم چقدر بالا رفته و هیات‌ها با این قیمت‌ها چطور کنار می‌آیند؟

## دیگ محرم، فاکتور اقتصادی پیدا کرد

به عددی‌هایی رسیده که برای خیلی از خانواده‌ها و هیات‌ها سنگین است. وقتی برنج ایرانی ۱۰ کیلویی تا ۵ میلیون و ۳۹۰ هزار تومان قیمت می‌خورد، روغن نیمه‌جامد ۵ کیلویی حدود ۲ میلیون تومان فروخته می‌شود و قیمت گوشت چرخ‌کرده به کیلویی یک میلیون و ۲۰۰ هزار تومان می‌رسد، دیگر پخت یک دیگ غذا تصمیم راحتی نیست. نکته مهم این است که گرانی فقط به غذای اصلی محدود نشده و حتی ظرفی که غذا در آن ریخته می‌شود، خودش به یکی از

## گوشت و مرغ؛ انتخابی که کل فاکتور را تغییر می‌دهد

نظر گرفته‌شده، در مقیاس چندصد پرس، رقم نهایی بالا می‌رود. برای ۵۰۰ پرس غذا، اگر فقط ۵۰ کیلو گوشت چرخ‌کرده لازم باشد، هزینه همین یک قلم با نرخ کیلویی یک میلیون و ۲۰۰ هزار تومان به ۶۰ میلیون تومان می‌رسد. اگر گوشت گوسفندی با استخوان استفاده شود، رقم می‌تواند بالاتر هم برود. در مقابل مرغ برای بعضی هیات‌ها گزینه اقتصادی‌تری است اما مرغ هم دیگر ارزان نیست. برای یک مراسم ۵۰ پرسه، اگر حدود ۱۰۰ کیلو مرغ مصرف شود با قیمت کیلویی ۳۴۰ هزار تومان،

## رب، روغن، پیاز و سیب‌زمینی

نمونه دیگر روغن نیمه‌جامد لادن ۵ کیلویی ۲ میلیون و ۸۵ هزار تومان اعلام شده است. روغن سرخ‌کردنی بهار الماس ۱.۸ لیتری هم یک میلیون و ۹۹۸ هزار تومان قیمت دارد. در پخت غذاهای نذری، روغن مصرف بالایی دارد از سرخ کردن پیاز و گوشت گرفته تا آماده‌سازی خورش و برنج. وقتی چند حلب یا بسته روغن لازم باشد، هزینه آن به‌راحتی از چند میلیون تومان عبور می‌کند.

## پذیرایی ساده هم گران شد!

۱۰ کیلویی فله یک میلیون و ۴۲۵ هزار تومان است. برای هیاتی که چند شب چای می‌دهد، قند و شکر مصرف بالایی دارد. اگر مراسم شربت، چای، حلوا یا شله‌زرد هم داشته باشد، مصرف شکر چند برابر می‌شود. این یعنی حتی کسانی که امسال به جای غذای گرم سراغ

## هزینه‌ای که آخر کار خودش را نشان می‌دهد

هزار تومان است. ظرف غذا یکبار مصرف گیاهی سوگاس ۸۰۰ سی‌سی درب‌دار ۲۵ عددی ۲ میلیون و ۶۰۰ هزار تومان اعلام شده؛ رقمی که اگر برای پذیرایی بزرگ استفاده شود، هزینه بسیار بالایی ایجاد می‌کند. ظرف یک نفره آلومینیومی درب‌دار بسته ۱۰۰ عددی ۸۵۰ هزار تومان است و ظرف فوم ۳۰۰ عددی یک میلیون و ۶۶۰ هزار

## برنج؛ اولین ضربه به بودجه نذری

برنج همچنان ستون اصلی بسیاری از نذری‌های محرم است. قیمة، قورمه‌سبزی، مرغ، عدس‌پلو، لوبیاپلو یا حتی پیشنهادهای ساده‌تر مانند شله زرد بدون برنج برای خیلی از هیات‌ها معنی ندارد اما همین قلم اصلی حالا بخش بزرگی از هزینه را می‌بلعد. در بازار برنج عنبربو وارداتی ممتاز ۱۰ کیلویی با قیمت ۲ میلیون و ۱۵۰ هزار تومان عرضه می‌شود. برنج ایرانی طبیعت ۱۰ کیلویی حدود ۴ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان قیمت دارد و برنج هاشمی درجه یک گیلان ۱۰ کیلویی به ۵ میلیون و ۳۹۰ هزار تومان رسیده است. تفاوت این ۳ عدد برای یک خانواده شاید در حد انتخاب بین چند برند باشد اما برای هیات وقتی خرید از یک کیسه به ۲۰، ۱۰ یا ۵۰ کیسه می‌رسد، اختلاف قیمت به ده‌ها میلیون تومان تبدیل می‌شود. برای مثال اگر یک هیات بخواهد ۱۰۰ کیلو برنج تهیه کند با برنج عنبربو وارداتی باید حدود ۲۱ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان پرداخت کند. همین مقدار با برنج ایرانی طبیعت حدود ۴۵ میلیون تومان تمام می‌شود و اگر انتخاب برنج هاشمی گیلان باشد، هزینه به حدود ۵۲ میلیون و ۹۰۰ هزار تومان می‌رسد. این فقط پول برنج است و هنوز گوشت، مرغ، روغن، رب، پیاز، سیب‌زمینی، ادویه، ظرف حساب نشده‌اند. به همین دلیل است که بسیاری از هیات‌ها امسال میان کیفیت، تعداد پرس و توان مالی مانده‌اند. بعضی‌ها سراغ برنج وارداتی می‌روند، بعضی‌ها تعداد وعده‌ها را کم می‌کنند، بعضی‌ها نذری را از غذای پرهزینه به پذیرایی سبک‌تر تغییر می‌دهند و برخی هم هزینه را میان چند بانای تقسیم می‌کنند.

## حیوبات؛ بسته‌های کمتر از یک کیلو با قیمت‌های سنگین

حیوبات همیشه یکی از گزینه‌های کمک‌کننده برای کاهش هزینه غذا بوده‌اند اما فهرست قیمت‌های امسال نشان می‌دهد این بخش هم دیگر نقش ناچیز ارزان را ندارد. لوبیا چیتی ۸۰۰ گرمی ۶۵۰ هزار تومان قیمت دارد. لوبیا قرمز ۹۰۰ گرمی ۴۹۹ هزار و ۵۰۰ تومان عرضه می‌شود. نخود و لوبیا ۹۰۰ گرمی همین حدود قیمت دارد. لوبیا چیتی پاک‌شده ممتاز ۹۰۰ گرمی ۵۵۰ هزار تومان است و در یک مورد لوبیا چیتی ۹۰۰ گرمی تا ۸۶۰ هزار و ۶۰۰ تومان قیمت خورده است.

این قیمت‌ها برای یک خانواده شاید شوک‌آور باشد اما برای هیات عدد نهایی مهم‌تر است. در پخت آش، خورش یا غذاهایی که حیوبات سهم قابل توجهی دارند، خرید چند ده بسته حیوبات رقم بزرگی می‌شود. اگر هیاتی فقط ۲۰ بسته لوبیا چیتی ۹۰۰ گرمی با نرخ ۵۵۰ هزار تومان بخرد، باید ۱۱ میلیون تومان پرداخت کند. اگر قیمت بالاتر ملاک باشد همین مقدار می‌تواند از ۱۷ میلیون تومان هم عبور کند. مساله فقط افزایش قیمت نیست؛ پراکندگی قیمت نیز هست. وقتی یک قلم مشابه در چند برند و وزن نزدیک از حدود ۵۰۰ هزار تومان تا بیش از ۸۰۰ هزار تومان قیمت دارد، خریدار برای انتخاب دچار تردید می‌شود. هیات‌ها معمولاً دنبال خرید عمده‌اند اما بازار خرده‌فروشی و فروش آنلاین نشان می‌دهد حتی اقلام پایه هم به سطحی از قیمت رسیده‌اند که برنامه‌ریزی نذری را سخت‌تر کرده‌اند.

## هزینه پنهان نوشیدنی

علاوه بر وعده‌های غذایی بخش پذیرایی با چای و شربت نیز فشار مضاعفی بر بودجه هیات‌ها وارد می‌کند و البته این را هم از یاد نبریم که برخی از موکب‌ها تنها پذیرایی نوشیدنی دارند. امسال قیمت شربت‌های سن ایچ ۱۳ لیتری به ۳ میلیون و ۹۵۰ هزار تومان برای طعم پرتقال و ۴ میلیون و ۲۰۰ هزار تومان برای آلبالو رسیده است. در بازار چای نیز تهیه چای ممتاز بهاره لاهیجان برای هر نیم کیلو ۵۰۰ هزار تومان، چای شکسته هل (۴۵۰ گرم) ۸۵۰ هزار تومان و چای ارل‌گری (۴۰۰ گرم) ۵۹۰ هزار تومان هزینه در پی دارد. در نتیجه این اقلام در کنار سایر هزینه‌های خرد سبک خرید هیات‌ها را به ارقام سنگینی رسانده است.

## سخن پایانی

پخش نذورات هنوز هم برای مردم مهم است اما اجرای آن دیگر مثل گذشته ساده نیست. وقتی برنج ۱۰ کیلویی از ۲ میلیون تا بالای ۵ میلیون تومان قیمت دارد، روغن ۵ کیلویی حدود ۲ میلیون تومان فروخته می‌شود، گوشت چرخ‌کرده کیلویی یک میلیون و ۲۰۰ هزار تومان است و حتی ظرف یکبار مصرف به یک ردیف سنگین در فاکتور تبدیل شده، یک مراسم معمولی هم به بودجه جدی نیاز دارد.

با این حال محرم فقط با عددهای بازار تعریف نمی‌شود. مردم هنوز سهم خود را پیدا می‌کنند؛ یکی پول می‌دهد، یکی مواد اولیه می‌خرد، یکی کار آشپزخانه را انجام می‌دهد، یکی توزیع غذا را به عهده می‌گیرد و یکی هم نذر کوچک‌تری انتخاب می‌کند. تفاوت امسال این است که هر تصمیمی باید با حساب و کتاب باشد. گرانی، نذر را حذف نکرده اما شکل آن را تغییر داده است. هیات‌ها و خانواده‌ها حالا باید میان تعداد پرس، نوع غذا، کیفیت مواد اولیه و توان مالی تعادل برقرار کنند. محرم می‌رسد، دیگ‌ها هم بار گذاشته می‌شوند اما فاکتور خرید امسال سنگین‌تر از همیشه کنار دیگ ایستاده است.

