



مجله ماهنامه در بلاد اروپا
شماره پنجم
تیر ماه چهارصد و دو
ناقابل پنج یورو

خون عیب

رزق ما آید به پای میهمان از



در ستایش

پذیرایی

آزمایش خون و
ژن دروغ پروغ

معنویت در سفره
ایرانی

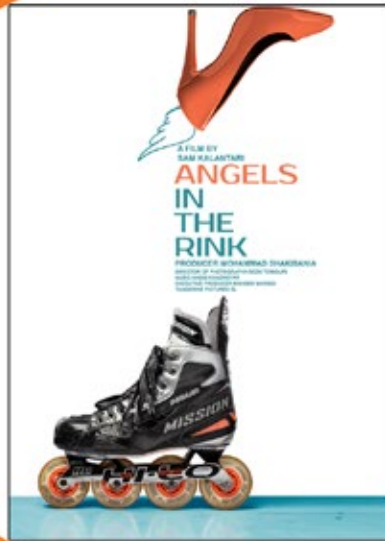
فرار به سوی
پذیرایی ایران

تعارف
یعنی ایثار

راهنمای جبری فاروقی
سام حاجیانی
سید جواد رسولی
سحر برومند
پریا درانی
نیما طیبی
احمد رضا غنی
غزاله واثقی
فرزاد دهخدا
سهراب مستوفی
رضا صادقی
آمنه دهشیری



تجربین پیکچرز خانه سینمای ایران در اسپانیا



عرضه فیلم "Angels in the rink"
در بازار بین المللی فیلم فستیوال کن

NARANJO LIFE

WWW.NARANJOLIFE.ES

GOLDEN VISA اسپانیا ویزای طلایه

0034667019017

life@naranjolive.es





استودیوی گرافیک تنجرین، مجری آگهی های مجله کرگدن اسپانیا، آماده انجام کلیه خدمات گرافیک و تبلیغات در اسپانیا و اروپا با تسهیلات ویژه برای کسب و کارهای ایرانی است.
برای اطلاعات بیشتر با شماره ۰۰۳۴۶۲۰۶۳۷۹۲۹ تماس بگیرید.



ترنجیات پادکست در باره — رزمین مادری

لطفاً ترنجیات را از کست باکس، گوگل باکس، اپل پادکست و آمازون پادکست و اسپاتیفای بشنوید.



@ toranj_toranjiat
www.toranjiat.blogspot.com



به غفلت عمر شد حافظ بیا با ما به میخانه
که شنگولان خوش‌باشت بیاموزند کاری خوش



مجله ماهنامه کرگدن
درباره فرهنگ
و هنر و اجتماع
و کمی سیاست
تیر ماه ۱۴۰۲

مدیرمسئول:

سیدعلی میرفتاح

سردبیر:

نیوشا طبیبی گیلانی

معاون سردبیر:

پریسا صهبا

تحریریه:

سید جواد رسولی، غزاله واثقی

سحر برومند، ثمر فاطمی

امیر جدیدی، احمدرضا غنی،

سام حاجیانی، فرزاد رهنما

مدیر هنری: سحر برومند

طراحی و اجرا: کرگدن

ناشر: تنجیرین پیکچرز - مادرید

برای همه کس و هیچ‌کس

پناه بر زیبایی / سیدعلی میرفتاح - ۱۰

سرمقاله

زقند فارسی سازم جهان را پر شکر / نیوشا طبیبی گیلانی - ۱۴

پرونده / پذیرایی

آزمایش خون و ژن دروغ پروغ / رامین حیدری فاروقی - ۱۸

معنویت در سفره ایرانی / نیوشا طبیبی گیلانی - ۲۴

میز آشپزخانه / سام حاجیانی - ۲۸

تعارف یعنی ایثار / ایرج آرمان - ۳۰

فرار به سوی پذیرایی ایرانی / جواد رسولی - ۳۲

سایه سار / روایت‌های واقعی

پذیرایی ما و پذیرایی آنها / سحر برومند - ۳۶

مهمانی اجنه / غزاله واثقی - ۳۸

فراری ۲۸۸ جی تی او / نیما طبیبی - ۴۲

کشف گویان / فرزاد رهنما - ۴۴

اگر چیزی را دوست ندارید به آن لب زنید / پریسا صهبا - ۴۶

سایه سار / داستان

مصلحت / پریا دربانی - ۵۲

الزامات ناشی از نان و نمک / آمنه دهشیری - ۵۴

سایه سار / داستان دنباله دار

میریام قسمت چهارم / ترومن کاپوتی مترجم: امیر رئیس اوژن - ۵۸

سایه سار / داستان دنباله دار فارسی

پاورقی در مطبوعات ایران - ۶۴

نشان درجه اول علمی / ابوالقاسم پاینده - ۶۶

سایه سار / سینما

شکارچی ذهن / سام حاجیانی - ۷۰

پیشنهادهایی برای فیلم و سریال - ۷۲

سایه سار / جعبه بنفشه‌ها

شیشه بسیار مهم! / دانیال فراورده - ۷۴

یرانشهر

سنتی به تمامی ایرانی / سعید رضایی - ۷۸

زبان فارسی، میراث گرانبهای ایران / رضا دلخانی - ۸۰

سایه سار / خواندنی‌ها

آن کتاب مستطاب بی نظیر / مریم محمودی - ۸۲

سایه سار / نیوشیدن

چرا شهناز گوش کنیم؟ / جواد رسولی - ۸۶

سایه سار / سفره

قند پارسی در بنگاله / سیروس رنج کشان - ۹۰

کرگدن ورزشی

وقتی مارادونا گریست / سام حاجیانی - ۹۲

همسایگان ما در زمین

تغذیه نوزادان با شیر: تحولی بزرگ در روند تکامل / رضا صادقی - ۹۶

سایه سار / اسپانیا گردی

تا پاس خوری در سرزمین کاتالان / امیر میرزامحمد - ۱۰۰

تراس‌هایی که نجوا می‌کنند / احمدرضا غنی - ۱۰۲

سایه سار / ایرانگردی

استان پهناور و اعجاب انگیز کرمان / سهراب مستوفی - ۱۰۴

مهارت های زندگی

نگاهی به خوراک از دید پزشکی سنتی / رضا صادقی - ۱۰۶

شنبه های کرگدنی

شنبه عصرهای کرگدن اسپانیا با ایوان / غزاله واثقی - ۱۱۰

telegram.me/kargadanspain

@kargadanmagazine_spaine

www.rhinomags.com

editor@rhinomags.com

تمام دست تو روز است
و چهره‌ات گرما
نه سکوت دعوت می کند
و نه دیر است
دیگر باید حضور داشت
در روز
در خبر
در رگ
و در مرگ...

امیررضا احمد

۱۳۱۹ - ۱۴۰۲

پناه بر زیبایی

بیشتر مردم را گمان بر این است که ضد زیبایی زشتی است. در فرهنگ‌ها هم متضاد حسن را قبح گذاشته‌اند. درست هم هست اما متضاد جمیل چیزی بیش از زشتی است: ابتذال.

سیدعلی میرفتاح

عرب‌ها «زیبا» را «جمیل» می‌گویند و مشتقات آن را در معانی و مفاهیمی گسترده به کار می‌برند. مثل جمال و تحمل و از این قبیل. چهارده قرن است که جمیل به فارسی راه پیدا کرده، مترادف زیبایی و قشنگی شده. جمیل البته با جهل هم‌ریشه است و می‌گویند اعراب بادیه این معنی را از حرکت «جمل» در صحرا دریافته‌اند. حقیقتاً هم کاروان شتر در ریگزار نه فقط چشم و ذهن بیننده، که روحش را جذب می‌کند و تجربه درک لذت استحسانی را برایش فراهم می‌آورد. انسان‌ها قادر به درک لذات متفاوتی هستند اما اگر شخصاً تجربه کرده باشید عرض این حقیر را تایید می‌کنید که هیچ لذتی به پای لذت درک زیبایی نمی‌رسد. حلوای تن‌تانی تا نخوری ندانی. نقاشان و عکاسان زیادی را می‌شناسم که برای ثبت زیبایی محض راهی صحرا شده‌اند تا از قطار شتران نقشی زیبا بکشند یا عکسی مسحور کننده بگیرند. انعکاس آفتاب روی شن‌های صحرا تنالیه‌های بی‌نظیری از رنگ آکر می‌سازد که ترکیبشان با رنگ شتر منجر به خلق زیبایی مطلق می‌شود. به این ترکیب چشم‌نواز، موسیقی زنگوله‌ها یا آوای خوش‌هدی خوانان یا صدای راه رفتن شترها روی شنزار را بیفزایید که به اعتراف استادان موسیقی از حیث گوشنوازی با بزرگترین آثار موسیقی کلاسیک برابری می‌کند. دیدن این تصویر و شنیدن این نوا حتی در سینما و تلویزیون هم قشنگ است چه برسد به درک بی‌واسطه‌اش در در دل صحرا. معنی و مفهوم جمیل البته منحصر به شتر و بیابان نمانده و با مصادیق بی‌شماری منطبق شده است. کوه و رود و جنگل و آسمان شب هم از این جهت که چشم را می‌نوازند و دل را جلا می‌دهند و کیفمان را کوک می‌کنند مصداق جمیلند. در ادبیات دینی ما آمده

زیبایی‌ها ما را از سطح جهان متعارف بالا می‌برند، بین ما و امور ملال‌آور فاصله می‌اندازند و نظرگاهمان را ارتفاع می‌بخشند. از این حیث زیبایی ضد ملالت و افسردگی است و این حقیقت را عارفان و ادیبان ایرانی جلوتر از سایر متفکران و روان‌شناس‌ها کشف کردند. دومین کاری که امور زیبا با ما می‌کنند همین است که روحمان را جلا می‌بخشند و طعم منحصر به فردی از لذت را به کاممان می‌ریزند. سخت است بلکه نشدنی است اگر بخواهیم برای آنکه بیگانه با موسیقی است توضیح بدهیم

که ما در حین شنیدن سنفونی پنج بتهون چه لذتی را تجربه می‌کنیم. اشتر به شعر عرب در حالت است و طرب/گر ذوق نیست تو را کج طبع جانوری. به کسی که از نقاشی چیزی سردرغی آورد مشکل بتوانید حالی‌اش کنید که لبخند زکوند با روح و ذهن و ضمیر آدمی چه می‌کند. حلاوتی که تو را در چه زخندان است به کنه آن نرسد صد هزار فکر عمیق. شک نکنید که به هنگام مواجهه با صورت‌های زیبا یا موقع شنیدن اشعار نغز یا زمانی که جلوی نقوش مسحور کننده می‌ایستید یا بی‌واسطه شکوه و عظمت و هارمونی و نظم طبیعت را کشف می‌کنید، سطحی و نوعی معراج روحی برای‌تان اتفاق می‌افتد. عشق هم از آن جهت که قرین با زیبایی است عاشق را تعالی می‌بخشد و به معراجش می‌برد. صریح‌تر و انضمامی‌تر بخواهیم این معراج را توضیح دهیم باید بگویم که زیبایی و عشق ما را از ابتذال دور می‌کنند و امور پیش‌یا افتاده و زشت و چرک و کثیف را از جلوی چشمشان کنار می‌برند. همین‌جا فرصت مغتنمی است تا اندکی درباره ابتذال حرف بزنم و به قدر وسع، خودم و شما را از چنین شری انذار دهم.

بیشتر مردم را گمان بر این است که ضد زیبایی زشتی است. در فرهنگ‌ها هم متضاد حسن را قبح گذاشته‌اند. درست هم هست اما متضاد جمیل چیزی بیش از زشتی است: ابتذال. ابتذال در واقع همین امور زیر دست و پا ریخته‌ای است که در محاوره و به تقلید از انگلیسی‌ها به آن چیپ می‌گویم. ابتذال را در فرهنگ لغت پستی و بی‌ارزشی معنا کرده‌اند. ابتذال از ریشه بذل است که چون از حد بگذرد از چشم می‌افتد. هر چیز باارزشی که زیاده از حد بکار رود بی‌قیمت می‌شود و زیر دست و پا می‌افتد. جالب اینکه همان عرب‌هایی که کاروان شتر را در صحرا کشف کردند و نام جمیل بر آن نهادند، متوجه بد و نامتناسب دیدن بعضی اسب‌های معیوب هم شدند و آن را ابتذال نامیدند. منظور اینکه ابتذال یک معنی علیحده نیز دارد که عین زشتی و قباح و پلیدی است. در زیبایی هماهنگی اجزا و نظم دقیق و ترکیب بدیع وجود دارد که حاصل یک «اتفاق» میمون و مبارک است. بی‌مناسبت نیست تعبیر خواجه را در باب اتفاق یادآوری کنم: حسنت باتفاق ملاحظت جهان گرفت/ آری باتفاق جهان می‌توان گرفت. در ابتذال اما نه فقط از اتفاق خبری نیست بلکه بین اجزا پراکندگی و آشفتگی و ناهماهنگی و تقابل دیده می‌شود. هرچقدر زیبایی و هنر ما را استعلا می‌بخشند و بالا می‌برند و

تجربه لذت روحانی بر ایمان فراهم می‌کنند امور مبتذل پایینمان می‌آورند و دنیا را به کاممان زهرمار می‌کنند و زشتی‌ها را به رخمان می‌کشند. اینجاست که به هر طرف بنگرید جز زشتی و ناپسامانی نبینید. چیزی که ما را گرفتار ملالت و افسردگی و تلخکامی می‌کند همین ابتذال است که متأسفانه رو به فزونی است. در افسانه‌های قدیمی یادتان هست که دیوی پلید می‌آمد و هرکجا پا می‌نهاد سبزی‌ها زرد می‌شدند و روشنایی‌ها می‌مردند و طروات جایش را به پژمردگی می‌داد؟ دیو ابتذال هم همین کارها را می‌کند و خشم‌آلود و دندان تیز کرده در سفر و حضر، در تاکسی و رستوران، در دوره‌های دوستانه و در ملاقات‌های خانوادگی از همه اینها مهیبت‌تر و جانکاه‌تر در گوشی‌های موبایل و بعضی شبکه‌های تلویزیونی به ملاقاتمان می‌آید. باز هم بگذارید از حافظ مدد بگیریم و اصل حرفم را از قول آن زیباشناس عالی‌مقام بگویم: نخست موعظه پیر می‌فروش این است/ که از مصاحب ناخنس احتراز کنید. خواجه خردمند ما این سخن را در مناسبت‌های دیگر تاکید کرده و ما را از همنشین مبتذل انذار داده: ز هم صحبت بد جدایی جدایی. این هم صحبت بد بدترین کاری که با ما می‌کند همین است که مانع از درک زیبایی می‌شود. در واقع مانع از تجربه یک زندگی توام با شادکامی و خوشی و خرمی می‌شود. قصه آن کناس در بازار عطاران را به یاد دارید؟ وقتی شامه آدمی با عفن انس بگیرد دیگر او قادر نخواهد بود از بوی خوش لذت ببرد. سهل است، بوی خوش به مشامش از هر گندی کندتر جلوه خواهد کرد. وقتی چشم با زشتی الفت بگیرد دیگر نقاشی و نسان و نگوک زیبا به نظر نمی‌رسد. وقتی گوش پر شود از یابوهای بی‌معنی دیگر جایی برای صدای سه‌تار عبادی نمی‌ماند. وقتی با شعر بد خو بگیریم دیگر سخن سعدی را در نخواهیم یافت... از همه اینها بدتر ابتذال ما را به جایی می‌رساند که دیگر قادر نخواهیم بود بین خوبی و بدی و بین زیبایی و زشتی تمیز قائل شویم. همین جاست که دیو پلید ابتذال ماموریتش را به بهترین وجه به انجام می‌رساند و ما را در چاه ویل تلخکامی و ملالت و افسردگی رها می‌کند. هر کاری که بخواهیم بکنیم و هر تغییری که بخواهیم در خود و در جهان ایجاد کنیم اول قدمش همین است که از شر این همه زشتی و پلیدی و تفرقه پناه ببریم به فرشته زیبایی. پناه بر زیبایی که خداوند زیباست و زیبایی را دوست دارد.



زقند فارسی سازم جهان را پر شکر*

یک روز شعرای فارسی زبان ایران دوستی مانند نظامی گنجوی و شهریار را مصادره می‌کنند و روز دیگر شاهنامه و فردوسی را جعلی و برساخته پان ایرانیست‌ها می‌دانند.

سردبیر

کسانی که دشمن یک‌پارچگی و تاریخ پرشکوه این سرزمین هستند، علیه زبان فارسی چیزی نگویند و ننویسند. یک روز شعرای فارسی زبان ایران دوستی مانند نظامی گنجوی و شهریار را مصادره می‌کنند و روز دیگر شاهنامه و فردوسی را جعلی و برساخته پان ایرانیست‌ها می‌دانند. عجیباً که این دشمنان زبان و ادب فارسی و تاریخ و فرهنگ ایرانی، دهان و قلمی آلوده به فحش و ناسزا دارند و از تک تک کلماتشان نفرت و دشمنی و آرزوی مرگ و نیستی برای دیگران فوران می‌کند.

کرگدن اسپانیا از این شماره بخشی را به تاریخ زبان فارسی اختصاص داده است. این بخش براساس دو کتاب، نوشته زنده یاد دکتر پرویز ناتل خانلری تهیه می‌شود و خواندنش در این زمانه که مهم‌ترین رکن اتحاد ملی و تمامیت ارضی کشور ما مورد هجوم بدخواهان است بسیار لازم می‌آید. داستان دنباله دار فارسی هم بخش دیگری است که از این شماره به محتویات مجله اضافه شده است. برای چند شماره زنده یاد ابوالقاسم پاینده نویسنده و مترجم و مصحح آثار ادبی مهمان کرگدن اسپانیا هستند و ما از بازخوانی نثر زیبای فارسی ایشان لذت خواهیم برد.

۳- کرگدن اسپانیا نیازمند همکاری دوستان و علاقه‌مندان فارسی‌زانی است که شوق نوشتن دارند. همچنین از همکاری با دوستان تصویرگر و گرافیست و عکاس هم بسیار خوشحال خواهیم شد. تقاضا می‌کنیم اگر به کارهای از این قبیل که عرض کردم علاقه‌مند هستید و دوست دارید که آثارتان منتشر شوند، به ما بپیوندید. کار با کرگدن اسپانیا فعلاً عواید مادی ندارد اما تا دلتان

۱- کرگدن اسپانیا به شماره پنجم رسیده. تلاش کرده ام که هر شماره را در همان ماه تحویل بدهیم. حالا اگر اول و وسط ماه نشد حداقل تا آخر ماه تقدیم حضور کنیم که زیاد از مسائل روز هم عقب نمانده باشیم. انتشار الکترونیکی مجله بار مالی چاپ و توزیع را حذف و رساندن نشریه به دست خوانندگان را آسان تر کرد. البته سودا و وسوسه چاپ مجله رهایمان نمی‌کند. مجله و کتاب تا چاپ نشوند و در قالب کاغذ و جوهر نروند کالبدی پیدا نمی‌کنند. کتاب و نشریه الکترونیکی، فقط روح است و جسم ندارد. تا به کاغذ و جوهر تبدیل نشود، باد هواست. اما چه کنیم که فعلاً امکان چاپ و البته مهم‌تر از چاپ، توزیع آن وجود ندارد. البته اگر کسی علاقه‌مند باشد می‌تواند همین نسخه را چاپ کند و در مجموعه اش بگذارد، کاری که ما اغلب انجام می‌دهیم و چند نسخه ای را برای آرشیو چاپ می‌کنیم تا بماند.

شماره چهارم بیش از شماره‌های پیشین دیده شد. نمی‌دانم چه تاثیری داشت که آمار دانلود شماره‌های پیش از شماره چهارم هم بالا رفت. می‌خواهم اینجا سپاسگزار همه دوستانی باشم که مجله را برداشته و خوانده و به دیگران هم معرفی کرده اند. بزرگترین کمک و محبتی که به ما و کرگدن روا می‌دارید، معرفی مجله به دوستان دیگر است. اگر در شبکه‌های اجتماعی هم آن را تبلیغ بفرمایید که دیگر ما را تمام و کمال مرهون محبت خود ساخته اید.

۲- دغدغه زبان فارسی همچنان مهم‌ترین دل‌نگرانی اهل فرهنگ است. درباره این زبان شریف و محترم و بی نظیر سخن ناروا و بیهوده و ناصواب فراوان گفته می‌شود؛ روزی نیست که بدخواهان ایران،



فعال نیست. وقتی که برای آماده کردن هر شماره صرف می‌شود، اجازه نمی‌دهد که به کار شبکه‌های اجتماعی هم برسیم. تلاش می‌کنیم تا این بخش را هم فعال‌تر کنیم. فعلاً کانال تلگرامی کرگدن اسپانیا، فعال‌تر از بخش‌های دیگر، بعضی از یادداشت‌ها و قصه‌های هر شماره به صورت صوتی منتشر می‌کند. سپاسگزار خواهیم شد تا نظر و پیشنهاد خود را درباره مجله از طریق راه‌های ارتباطی که در شناسنامه مجله آمده به ما بگویید.

خواهد حال خوب و معنویت نصیبتان خواهد شد. برای ما که تا الان چنین بوده است، دوستانی بی بدیلی از خوانندگان و نویسندگان پیدا کرده‌ام که در جایی به غیر از اینجا پیدایشان نمی‌کردیم. شما هم می‌توانید به این جمع بپیوندید. کار کرگدن اسپانیا هم محدود به این کشور نیست. با استفاده از امکان انتشار اینترنتی طبق آمار و آنالیزها غیر از وطن عزیزمان و اسپانیا از چین و ماچین و آمریکا و مکزیک و شیلی و استرالیا و ترکیه و عراق و مصر هم کسانی آمده‌اند و فایل را برداشته‌اند و لابد مطالعه فرموده‌اند.

۴- کرگدن اسپانیا در شبکه‌های اجتماعی چندان

* از صائب تبریزی



شطرنج باد - ۱۳۵۵

آزمایش خون و ژنِ دروغِ پروغ

تعارف ایرانی ابزار ارتباطی یک فرهنگ است و امکانی برای عرضهٔ مهربانی و احترام و فروتنی است و ترجیح‌بند است که یعنی یادم هست تو را که عزیز و با اهمیتی. شعورِ هر کاری به شناخت و مهارت در اجرای به موقع و به اندازه بستگی دارد.

رامین حیدری فاروقی

این‌جا به دلیل‌ها و نوشتند چیزها. جناب شاردن، تاجر فرانسوی فرمایش کرده‌اند: «این جماعت (ایرانی‌ها) محیل‌ترین، مزورترین، فریب‌کارترین، متملق‌ترین اقوام جهانند. ایرانیان در دغل‌کاری، فریب‌زنی، دروغ‌گویی سخت‌دلیر و بی‌باکند. برای جلب‌کمترین سود و دفع و رفع کوچک‌ترین زیان، ده‌ها سوگند می‌خورند.» این را اگر از منظر کسی که برای تجارت رفته جایی از اقلیمی به جامعه‌ای ناشناخته، نگاه کنیم می‌شود این که او حتماً از همان اول که آمده ایران، مدام راست گفته و دروغ شنیده که داوری‌اش این‌قدر شدید و غلیظ شده است. آقای فرانکلین افسر انگلیسی چه ثبت کرده‌اند: «آن‌ها بزرگ‌ترین دروغ‌پردازان جهانند. با حالتی موقر و بی‌پروا خلاف اخلاق می‌شوند. اگر مچشان گیر بیفتد، فوراً سعی می‌کنند موضوع را به شوخی برگزارد کنند. آنها حتی اعتراف دارند که اگر دروغ گفتن برایشان متضمن نفعی است ایراد ندارد.» سر جان ملکم سفیر حکومت هند مستعمرهٔ بریتانیا: «دروغ‌گویی و دورویی ایرانیان ضرب‌المثل است و خود اهالی مملکت نیز از این معنی انکار ندارند.»

اصلاً مطمئن نیستم آن‌ها که به سرزمینی می‌روند برای سیاست و جنگ و تجارت، کلاً راستگو و صدیق و صاف و ساده، سفرهٔ دل‌شان را باز کنند؛ آدم است و موقعیت، وضعیت، اولویت! ولی کیست که نداند و همه می‌گویند راست خوب است، زیباست، اخلاق‌پرست؛ فقط بدی‌اش این است که خیلی رایج نیست وقتی ترس هست؛ استبداد هست، رقابت هست و چیز برای پنهان کردن فراوان است. من خیلی سفر رفته‌ام

فرضیه: دروغ در خون ماست و تعارف کردن هم از انواع «دروغ-پروغ» محسوب می‌شود و چون قصد و غرض فرد از ابزار چیزی می‌تواند چیز دیگر باشد مشکوک است و احتمالاً از انواع کذب است و کاذب لازم نیست.

دروغ که دروغ است ظاهراً و خلاف واقع را گویند؛ اما به روایت بودا که سخت‌گیر است، راست‌گویی مراقبه‌ای معنوی و مثالی است؛ ایشان گفت: «کمی کم یا بیش از حقیقت، دروغ است.» بنا به این روایت اگر تعارف، دروغ نباشد «پروغ» است؛ یعنی از موارد قابل تشکیک درجهٔ دو محسوب می‌شود چون از دو طرف ماجرا دچار بگیر و نگیر در فهم‌انگیزه و مراتب ادراک و باور و احساس امنیت و راحتی است. به این ترتیب، تحلیل و تفسیر انواع بیان ادب و نزاکت و اجرای مراسم و آداب دعوت و تعارف، سخت می‌شود و دیگر بفرما هم نمی‌شود زد؛ تدارک می‌شود تظاهر؟!

یک چیزهایی توی خون آدم‌ها هست؛ اما نه این چیزها. نرو؛ زیر بار حرف زور نرو! یکی از حرف‌ها این است که بگویند و نقل کنی و بشنوی که این ایرانی‌ها چنین‌اند و چنان‌اند و در ژن آن‌ها خرده‌شیشه پیدا شده است بسیار و نتیجه‌اش این که دروغ‌گویند، یا بدتر از آن، راست و دروغ‌شان اصلاً معلوم نیست و غلو می‌کنند و تعارف هم زیاد می‌کنند که چیز ناراحت‌کننده‌ای است؛ محبت که زورکی نمی‌شود؛ طرف حتماً منظوری دارد؛ آه به خودنمایی و تظاهر. این‌ها را خودمان هم سال‌هاست دربارهٔ خودمان می‌گوییم؛ قبل و بعد انواع سفرنامه‌نویس و تاجر و کنسول که آمدند

به جاهای مختلف دنیا در قاره‌های گوناگون، شهرها، محله‌ها، خانه‌ها، پارلمان‌ها، دادگاه‌ها، بازارها را چرخیده‌ام و مقداری فهمیده‌ام هرچه زمان می‌گذرد و ما از فواصل جبر جغرافیایی دور می‌شویم و به مردم نزدیک؛ مسخره‌تر به نظر می‌رسد اشخاص را در جمعیت جمع بیندم و بگویم این‌ها این‌طوری‌اند و خون‌شان، جوهرشان، گلشان این است و لاغیر. جای رفتار هر جا باشد در خون نیست؛ در ژن از این خبرها نیست.

پژوهش‌های دور و دراز و شواهد زیاد در قالب علم مستطاب ژنتیک می‌فرماید رفتارها را گردن ژن‌ها و وراثت نیندازید. رفتار محصول ژن نیست؛ برآیند پرشمار چیز است. پس چیزی توی خونتان نمی‌گوید راستش را نگو و جای تأمل است که اکثراً از یک جایی زنگ اختطاری هم شنیده می‌شود که «هی! راست بگو.» رفتارها از انواع احتمالات و اتفاقات و غلبه‌ها در زمینه‌های متغیر زیستی می‌آیند. دستورات زنجیره DNA دستورند اما تا فرمان برود در محیط شیمیایی مولکولی و ظرف فیزیکی‌اش تبصره‌ها در کار شوند؛ اتفاقات گوناگون می‌افتد و از دستور تا اجرا، احتمالات و امکانات و اتفاقات عمل می‌کنند تا زمینه شباهت‌ها و تفاوت‌ها پدید آید و تازه بعد از تولد، پای دیگران دیروز و امروز به زندگی باز می‌شود و ماجرا پیچیده‌تر از این‌هاست.

وقتی می‌گوییم ژن رنگ چشم و مو، شامل تساهل و تسامح در استفاده از واژه است و دقیق نیست؛ چه برسد به انسان و رفتارهای پیچیده دامنه‌دار، متنوع و چندلایه. خصوصیات رفتاری به این سادگی‌ها نیستند که معتقد شوی جمعی از آدم‌ها ورای دوره‌ها و شرایط گوناگون طوری‌اند که چیزی مثلاً در جوهر آن‌هاست؛ تغییر هم نمی‌کند؛ خیر!

نه این که در ایران کسی یا کسانی این‌طور نیستند که حرف و عمل‌شان فرق کند یا خود را رو نکنند یا خودتمایی نمونه و سابقه نداشته باشد کنار پنهان کاری؛ اما هر که گفت «بفرمایید، اول شما. بفرمایید بالا بنشینید. چرا چیزی نمی‌فرمایید؟ میل بفرمایید!» از جمله دروغ‌گویان و دغل‌بازان و آب‌زیرکاه‌های ژنی نیست. تاریخ و ادبیات ملل گواه‌اند که آدمیزاد هزارجا در طی هزاران سال میلیون نوع رفتار و عادت پیدا کرده است و ترک کرده است به دلایل متنوع. هم شباهت هست و هم تفاوت و همین‌اش جذاب است که ماشین صفر و یک نیست. انسان نسبتاً خردمند - تا اطلاع ثانوی -

بخواهد یا نخواهد پر از پیچیدگی و تناقض است و در روح جمعی دوران‌ها، زیر فشار کارماهای جمعی و تاریخی و جغرافیایی داستان‌ها دارد از جبر و اختیار. آدم از جبر دل خوش ندارد چون اختیارش را سلب می‌کند؛ جبری که از اول پرتش کرده است به جایی در زمانی با کسانی. تبار انسان بر می‌گردد به اسطوره‌هایی از انواع تحمیل و سرپیچی. تحمیل، انکار حق انتخاب و اختیار است و حد و حدودی دارد قابل فهم، غیر قابل فهم، قابل تحمل، غیر قابل تحمل.

تحمیل که می‌گوییم، بکی و دوتا نیست و سهم درصد اختیار را روانشناسان حاضر نیستند دو رقمی کنند. اما به هر حال، بشر از انواع اخلاق حرف زده است و اخلاق به واسطه نسبت آدمیان با حق و مسئولیت سنجیده می‌شود؛ چه حقی در قبال چه مسئولیتی؟! والد هم حق ندارد فرزند را مصادره کند به میل خودش؛ چه برسد به میزان که بخواهد خودش و میل‌اش را تحمیل کند به میهمان و آزادی عزیز او را نادیده بگیرد. فیلسوف معتبر جناب هگل می‌فرماید: «دقت کنی منظور عمومی ما از آزادی این است که چیزی مانع میل ما نباشد.» از تعریف آزادی و توابع آن که بگذریم، میل میزبان، احیاناً باید خوش‌آمد مهمان باشد؛ برای همین است که مادر قرار است نمونه مثالی میزبان باشد، امن، آرام، فداکار. مادر این‌طور تعریف شده است و ابتدای قضیه عموماً این‌طور است ولی همه در ادامه این‌طور نیستند و چه بسیار مادرانی که تحت اجرای فرامین خود در جهت ابراز محبت و خیرخواهی و صلاح‌دید عشق، دمار از روزگار فرزندان‌شان در آورده‌اند و از آن‌ها نابالغ ابدی ساخته‌اند و خود شده‌اند طلبکاری متوقع و بمانه‌جو. به هر حال صحیح نیست انواع لطف مادرانه را به این روایت تقلیل بدهیم، پس بقیه چی؟ زیبا نیست اگر نوازش و تدارک مادر را کلاً به حساب خودخواهی‌اش بگذاریم و حس مالکیت و تمامیت‌خواهی و استفاده ابزاری از فرزند؛ پس آن همه ماجرا و داستان از بخشش بی‌دریغ چه می‌شود؟ بهتر است در مجموع به جای معج‌گیری از انگیزه‌ها، فرصت‌ها را غنیمت بدانیم و در بازی‌های زندگی شرکت کنیم و نقش‌مان را خوب از آب در بیاوریم تا باورکردنی، مؤثر و ماندگار باشد. عملکردها در حکایت‌ها ماندگار می‌شوند و تشخص پیدا می‌کنند. انسان در قصه که روایت شد، زیبا و پیشنهاد دهنده می‌تواند باشد. قصه ما این است: «ایرانیان مهمان‌نوازند؛ سفره‌شان رنگین است به

دست‌پخت‌های رازآمیز که در آن، طعم‌ها به سادگی قابل تفکیک نیستند و برنج‌شان را می‌گذارند دم بکشد و خورش‌شان باید با حرارت ملایم بماند تا جا بیافتد و شربت سکنجبین‌شان کیمیاگری‌ست.» داستان، انتخاب برای پیشنهاد است.

فرهنگ، پیشنهاد است برای عملکرد. فرهنگ‌ها برآیند امکان و آرزویند. نسبت فرهنگ و رسم و آیین و آداب و مناسک آن، نسبت والد و فرزند است؛ ارتباطی متقابل که آخرش اشتباه است بخوای بگردی ببینی کی مدیون کیست. مادر یا پدر حق دارند فرصت ایفای نقش پیدا کنند و با اهمیت دادن به فرزندشان حس زندگی‌شان را رونق دهند؛ میزان هم حق دارد از مهمان بخواهد از مهر و مهارتش استقبال کند. بله، بله، حتماً همین‌طور است و البته که هیچ‌کس حق ندارد برای اثبات چیزی، کسی را انکار کند؛ یک جویری که پیشنهادش، مثل دستور شود. میان پیشنهاد و دستور، فرق است. بین دعوت و حکم، تفاوت هست. اصل قضیه در حد است و اندازه است و لحن است و استمرار؛ در حدت و شدت و نادیده گرفتن اندازه‌هاست.

پذیرایی ایرانی، زبان‌زد است؛ به‌خصوص وقتی کسی از دیار دیگری آمده باشد، آغوش باز و روی گشاده و سفره رنگین و دعوت به صرف انواع مزه خوش، رسم است؛ و رسم است که بگوییم راحت باشید، بیشتر میل کنید بیشتر؛ و گاهی مقداری، خیلی بیشتر. نکته خیلی مهم: در آداب مهمان‌نوازی و پذیرایی قرار نیست میزان نقش اول باشد حتی اگر باشد. در مورد یک عمارت باشکوه هم چنین وضعی‌ست، بنا مهم است اما به شرط حضور و سکنی‌گزیدن کسی، کسانی که قرار یابند. خانه قرار نیست به ساکنین حکم کند، می‌تواند پیشنهاد کند. والدین صاحب فرزند نیستند، واسطه بودن و شکل‌گیری آن‌ها هستند اما خانه یا والد اگر نقش خود را بیش از حد پررنگ کنند، نقش‌شان را از کف می‌دهند چون اندازه را مراعات نکرده‌اند و به‌جای ملامت، به شدت بدل شده‌اند. مهمان‌نوازی و پذیرایی و تدارک خوب است اما چرا گاهی مهمان معذب می‌شود؟

پاسخ در شدت است. شدت، باورپذیری و تأثیر نقش‌ها را کم می‌کند؛ کم‌دی و درام وحشت، هر دو محصول شدت‌اند. برای مضحک نشدن و نترساندن، تعادل لازم است. تعادل در درام زندگی نتیجه درک و خلقی موازنه‌هاست. ما از شدت خوش‌مان نمی‌آید، اولش هم



راضی باشیم چیزی نمی گذرد که احساس زحمت می کنیم دیر یا زود، در مقام سوژه یا ایژه، میزبان یا مهمان که اگر اختیاریش از او گرفته شود، احساس می کند مثل شیء با او رفتار می شود نه شخصیت. میزبان یا مهمان اگر اندازه بداند خوش می گذرد. عرصه مهمان داری و میزبانی صحنه یک بازی-نمایش مشترک است و باید مثل تئیس نمایشی کاری بکنی که مهارت‌های طرف مقابل بروز کند و این هندسه‌ای چندوجهی از معاشرت آدم‌ها، امکانات و موقعیت‌هاست. هندسه، علم اندازه‌هاست. اما اندازه در معاشرت آدم‌ها با هم مثل زاویه در مثلث نیست. هندسه انسانی از فهم متغیرها

شروع می شود تا شورش در نیاید، ترش رو به نظر نیایی، نکنی کاری که طرف ترش کند، تند و تلخ شود، سیر شود از دیدارت، گفتارت، احوالت.

قدم‌تر رایج بود و ما بچه که بودم زیاد می شنیدم می گفتند عزیزجان، "ادب، آداب دارد." یعنی در پس هر چیز چیزهاست. همین‌جا می شود به درجات و مقادیر، مراتب و میزان احترام گذاشت. امروز بشر به میاجی درصدها خیلی چیزها را می سنجد، می فهمد و می فهماند. درصدها از ظرفیت‌ها و طاقت‌ها می گویند و از سعود و سقوط، از رکود، از جهش، از نوسان. در موضوع پذیرایی، نسبت من و دیگری مطرح است؛ پای ما و دیگران می آید وسط، غریبه و آشنا معنا پیدا می کند و میزبانی در یک میهمانی یا سفر، به اجرای

بداهه می ماند، سازها به هم پاسخ می دهند و نوازندگان لذت فردی را تکثیر می کنند از پس مهارت؛ هم از حافظه بصری می گیرند هم به ابتکار تازه معطوف هستند؛ هیچ بداهه خوبی بدون طرح اولیه و شناخت زمینه‌ها به لحظه‌های خلاقیت و تداوم آن دست پیدا نمی کند.

پذیرایی، تدارک برای احترام و صمیمیت و روشنی و رها شدن است و برای خسته نشدن است. سهم مهمی از پذیرایی به معنای پذیرندگی و استقبال و گشودگی نسبت به شخصیت دیگری و مراعات زیر و بالای همه جوانب است. اگر جایی خوش می گذرد، یعنی، امر خلاقیتی در جریان است. جریان پیدا کردن امور ذوقی به مهارت بستگی دارد تا ابتکار ممکن شود و اگر نه استعداد چیزها هدر می رود. اقبال لاهوری در تعریف مقام انسان، اصالت را در ابتکار می بیند و می گوید، "اهل بهشت، مبتکرانند." پس همان قدر که پذیرایی کردن آداب دارد و ظرایف بسیار در انواع انعطاف؛ میهمان شدن هم همین‌طور شامل مهارت و ابتکار است. میهمان مهر



معنویت در سفره ایرانی

اجاق در فرهنگ ما، نماد زایش و برکت بوده است. اصطلاح «کور بودن اجاق» حکایت از همین عقیده دارد. به همین طریق کار آشپزی و پذیرایی بیش از آنکه عملی برای سیر کردن شکم باشد، معنایی عمیق تر به خود گرفته است.

نیوشا طیبی گیلانی

سال‌ها غربت نشینی و مهاجرت از میهن عزیز، سبب شده که همه ما کم و بیش دوستانی از ملیت های دیگر پیدا کرده باشیم. من پیش از این سال ها در دبی زندگی کرده ام. آنجا بخت آن را داشتم که به حلقه ای از ایرانیان هم‌دل و هم سلیقه وارد شوم، عده ای دوست و رفیق غیر ایرانی هم پیدا کردم. می دانید که دبی شهری بین المللی است و از هر جای عالم می شود افرادی در این شهر پیدا کرد. مثلاً با خانواده ای که اهل جزایر فیجی بودند، آشنایی داشتم. در حد سلام و علیک و احوال پرسیدن، گاه به گاه وقتی فرزندانمان را به مدرسه می رساندم، گپی می زدیم. من در عمرم یک «فیجایی (یا فیجوی؟)» ندیده بودم، ممکن است در باقی مانده آن هم نبینم، ولی در دبی این امکان وجود دارد که با خانواده ای از بوتان یا گینه بیسائو رفت و آمد کنید.

تجربه دوستی با اماراتی‌ها و هندی‌ها و پاکستانی‌ها و فیلیپینی‌ها فراوان داشته‌ام. سر سفره‌شان نشسته‌ام و آنها هم بر سر سفره ما نشسته‌اند. با هم غذا خورده‌ام و از تفاوت‌ها و اشتراک‌هایمان در غذا و سفره زده‌ام.

عرب‌ها و هندی‌ها و پاکستانی‌ها خصلت هایی مثل ما دارند. افغانستانی‌ها و ایرانی‌ها تفاوتی با هم ندارند. در پذیرایی و سفره اندازی دست و دل باز هستند و بهترین جا و خوراک بر سر سفره را به مهمان تعارف می کنند. عرب‌های اهل سنت و قدیمی از اینکه تعارفشان را رد کنید یا کم خوراک بخورید، ناراحت می شوند و احساس توهین می کنند. اما روش و منش اروپایی‌ها با ما به کل متفاوت است. پذیرایی به آن معنا و مفهومی که برای ما دارد بینشان جاری نیست. اصلاً انتظاری

ندارند. اگر قرار شام باشد، بیشتر بمانه ای است برای دور هم نشستن. معمولاً هر کس چیزی هم با خود می آورد، تعارف کردن هم وجود ندارد. چیزی که بر سر سفره ایشان می گذارند اندک و ساده است و با شیوه ما تفاوت دارد. نه آنکه ما شکم‌پاره و نخورده باشیم، از ما چنین صفت هایی دور است. ایرانی اگر ده روز هم هیچ نخورده باشد بر سر سفره که می نشیند چنان عزت نفس دارد و چشم و دل سیر است که گویی همین الان از سر سفره دیگری بلند شده. ولی خوراک مانده و نیم‌خورده و ناپاک و سرد شده بر سر سفره گذاشتن و سفره اندازی را سرسری و بی اهمیت گرفتن بی احترامی به مهمان تلقی می شود و می تواند موجب تکدر خاطر شود. در واقع آنچه در سفره ایرانی گذاشته می شود، فرع بر کیفیت سفره داری است. می گویند برای روی باز به مهمانی می‌رویم، اگر نه در هر خانه ای چیزی برای سیر کردن پیدا می شود. تکریم و تعظیم و محترم شمردن مهمان است که اصل و اساس مهمانداری ایرانی را شکل می دهد. ایرانی اگر بر سر سفره ای بنشیند که از خوردنی‌های رنگارنگ و چرب و شیرین لبالب است، اما احترامش آنجا به هیچ گرفته شود، دلگیر و غمگین می شود.

نه تنها این بی اعتنایی و سرسری گرفتن سفره می تواند سبب ناراحتی شود حتی امر ساده ای مثل ترتیب چای دادن به مهمانان هم عملی بالقوه خطرناک است. البته امروز این رسم‌ها و سنت‌ها کم رنگ و بلکه یکسره بی رنگ شده اند. عرب‌ها هم مثل ما سنت‌های سفت و سختی در تعارفات دارند. اینکه قهوه و چای اول باید جلوی شیوخ و بزرگان مجلس گذاشته شود یکی از آن سنت‌هاست.

نشستن در مضیف‌ها - محل‌هایی خارج از خانه که شیوخ قبیله و بزرگان طایفه و عشیره همانجا با مردم مشغول دیدار و گفت و گو می‌شدند و کارها را هم حل و فصل می‌کردند. - رسم و سنت‌هایی سفت و سخت دارد که اگر نمی‌دانید، حتماً پیش از وارد شدن به آن، درباره‌اش تحقیق کنید و بعد داخل شوید.

در سال‌های پیش و در خانه‌های مردم عادی، پذیرایی رسم و راهی ساده و سر راست داشت. همانطور که عرض کردم، کیفیت پذیرایی و روی خوش و فضای حاکم بر فضای خانه میزبان مهم‌تر از چیزی بود که جلوی می‌گذاشتند. تقید کمتر بود، بر سر خوان ده نوع پلو و چلو و خوراک و آش و سالاد و خورش نمی‌گذاشتند. مهمانی مفصل، یک چلوی زعفرانی داشت با دو نوع خورش. با سبزی و تریچه نقلی و ماست و خیار و بورانی و سالاد خیار و گوجه - که نمی‌دام از چه وقت شد سالاد شیرازی - و ترشی و مرپا و دوغ و شربت، سفره چنان رنگین می‌شد که گفتی سفره جواهر نشان گسترده‌اند. دور سفره غذا به خوشی و خوبی با سر و صدا و بگو بخند صرف می‌شد. احترام بزرگ‌ها، تمام و کمال به جا آورده می‌شد. کنار سفره کسی پا دراز نمی‌کرد، قبل از بزرگ‌تر دست در سفره نمی‌کرد، بچه‌ها و کوچک‌ترها بر بزرگان مقدم شمرده نمی‌شدند. حرف ناخوش و سرد و زشت بر زبان‌ها جاری نمی‌شد. نان و برنج برکت الهی شمرده می‌شدند و بیرون ریختنشان را موجب تنگی و بلکه قطع روزی می‌دانستند. در سرزمینی که آب را باید به قیمت جان از زمین به دست می‌آوردند، حرمت گذاشتن به نان و برنج وسیله‌ای بود تا در آن اسراف نشود.

می‌دانید که مهمانی‌های امروز ما و کیفیت سفره اندازی‌مان تفاوت بسیاری کرده است. ما از گذشته ثروتمندتر نشده‌ایم، دسترسی‌مان به منابع آب بیشتر نشده، ولی در اثر دگرگونی فرهنگی مسرف - و بی تعارف - جلوه فروش شده‌ایم. خود را به سختی و در دسر فراوان می‌اندازیم تا ضایقتی مفصل برپا کنیم، نه به قصد آنکه به ما و مهمان خوش بگذرد، که اگر چنین بود اینهمه سختی به خود و به مهمان تحمیل نمی‌کردیم.

سفره و اجاق

سفره ریشه‌های عمیقی در فرهنگ ما دارد. سفره جایگزین آن اجاقی است که در روزگار قدیم، خانواده

به دور آن جمع می‌شده و خوراک می‌خورده‌اند. کارکرد اجاق و بعد سفره در شکل‌گیری مفهوم خانواده بسیار مهم بوده است. اجاق و آتش بیش از آنکه چنین کارکردی پیدا کنند، موجب تمایز آدمی از دیگر حیوانات شد. انسان تنها حیوانی است آتش را مهار و به زندگی‌اش وارد کرد. حیوانات دیگر همگی از آتش در هراس هستند. جیمز بازول (James Boswell) نویسنده اسکاتلندی می‌گوید: «همه حیوانات قابلیت ابزارسازی و عقلانی بودن را دارند، لیکن هیچ حیوانی به جز انسان نمی‌تواند آتش پخته (The Raw and the Cooked) (۱۹۶۴)، معتقد است که «پخت و پز و آتش‌پزی نمایانگر فرآیند گذار از طبیعت به فرهنگ است.»

اجاق در فرهنگ ما، نماد زایش و برکت بوده است. اصطلاح «کور بودن اجاق» حکایت از همین عقیده دارد. به همین طریق کار آتش‌پزی و پذیرایی بیش از آنکه عملی برای سیر کردن شکم باشد، معنایی عمیق‌تر به خود گرفته است. برای تأیید سخن لوی استروس، باید به عرض برسانم که طبخ و شیوه پذیرایی ایرانی، همان حد اعلای گذر از طبیعت به فرهنگ است.

فضیلت آتش‌پزی ایرانی

کدبانوان هنرمند ایرانی، از هر طبقه، درخامیت ظرافت و با آدابی دقیق آتش‌پزی می‌کنند. من در آشپزخانه با افرادی از ملیت‌های دیگر کار کرده‌ام و بر همین اساس چنین ادعایی دارم. اجازه فرمایید که از نکته کوچکی بگویم که شاید فقط به چشم یک آشپز ایرانی بیاید. پوست گرفتن و قطعه‌قطعه کردن کدو و بادبجان پیش ما با ظرافت و آرامش همراه است. پوست را آنقدر نازک و لطیف از روی گوشت بادبجان و کدو بر می‌داریم که چیزی از حجم آن کم نشود. بعد آنها را ورقه‌ورقه می‌کنیم و با دقت نمک می‌زنیم تا آماده‌تفت دادن در روغن شوند. آشپزان ایرانی حتی اگر بخوانند شام و ناهار ساده‌ای مثلاً از چند تکه بادبجان و کدو و گوجه‌فرنگی سرخ شده با نان تدارک ببینند، با ظرافت و دقت و احترام و به دور از اسراف این کار را می‌کنند. همین کار ساده را به همراه چند آتش‌پز حرفه‌ای غیر ایرانی تجربه کرده‌ام، سر بادبجان‌ها را تا یک بند انگشت پایین‌تر جدا می‌کنند، پوست را چنان کلفت بر می‌دارند که تخم‌های بادبجان بیرون می‌زند و در آخر

از چند کیلو بادبجان فقط چند ورقه به دست می‌دهند. این مشتی است نمونه خروار. به دور افکندن مواد و عصاره‌گیری از آنها در شیوه طبخ‌های آنها امری رایج است، کاری که در آتش‌پزی ما مصداق اسراف شمرده می‌شود. قصدم از مقایسه این دو شیوه آتش‌پزی تخفیف یکی و بالا بردن دیگری نیست، عرض من این است که در طبخ‌های ایرانی فضیلتی جاری است که اگر به آن توجه کنیم، قدر دان آن خواهیم بود. فضیلتی والاتر از خود آتش‌پزی.

مدیته‌ی‌ش در آشپزخانه

در آتش‌پزی ایرانی سکون و دقت و طمانینه‌ای هست که پرداختن به آن سبب آرامش روح می‌شود، نوعی عبادت است. دست در نعمت پاکیزه خداوندی بردن، آن را با شکر و به قصد اطعام عزیزان و غریب و آشنا با صرف وقت و در آرامش تبدیل به خوراکی گوارا ساختن، مایه شادی روح است و ارضای خاطر. ما ایرانیان در خوراک‌هایمان ادویه را به اندازه‌ای که ملل دیگر شرقی به کار می‌برند، استفاده نمی‌کنیم. بی اغراق و ادعا آنچه به خوراک‌های ایرانی طعم و عطر دلپذیر می‌دهند، همان عشق و طمانینه‌ای است که در پخت آنها به کار می‌رود. اگر توجه شود، حالتی که پای اجاق و در انتظار به بار نشستن خوراک بر خوالیگر دست می‌دهد، تجربه‌ای غیر مادی است و به دنبال آن پذیرایی و خوان گسترده هم معنایی فراتر پیدا می‌کند. تعارف هم جزئی از فرهنگ پذیرایی ماست که نزد ملل دیگر به ویژه غربی‌ها کمتر شناخته شده است. امروز که نقد رفتارهای خودمان سکه رایج بازار است و نویسندگان و خواننده فراوان دارد، فعالان عرصه شبکه‌های اجتماعی در مذمت تعارف و تمسخر آن فیلم می‌سازند و «پست» می‌نویسند و کامنت می‌گذارند. اما این تعارف که از آن به ریا و دورویی تعبیر می‌شود، در شکل اصیل و واقعی خود، مقدم داشتن دیگری بر خود است. ایشار دست و دل‌بازانه خوراک خوب و جای خوب به فردی دیگر است. از شاخصه‌های رفتاری و وجه تمایز ما ایرانیان در رفتار با دیگران است. ما اگر در تعارف خود صادق باشیم، مهربانی را اصل و اساس ارتباط خود با دیگری قرار داده‌ایم. تعارف ریا و وعده‌پوچ و توخالی نیست. اگر ایرادی هست، به این سنت کویری و مهمان‌نوازان نیست، به کسانی است که آن را جا و نا به جا خرچ کرده‌اند.



میز آشپزخانه

به هر حال هر کدام که بود، چه گفت و گوهای خوشایند، چه حرفهای ناخوشایند، دور میز آشپزخانه بیشتر از هر وقتی خانواده بودیم؛ من، مادرم، برادرم، و پدرم. میزی که وقتی پشت آن می نشستم خیلی فکر نمی کردم.

سام حاجیانی

هیچ وقت نتوانستم به غذا خوردن با چاقو و چنگال عادت کنم. مخصوصاً غذاهایی مثل قرمه سبزی و زرشک پلو. مخصوصاً که باید چنگال را با دست چپ بگیرم. مخصوصاً در مهمانی؛ خطر سقوط دانه های برنج، موقع رساندن چنگال به دهان، باعث شد تصمیم بگیرم خودم را بیخودی خسته نکنم و اگر هم سر میز چاقو گذاشته بودند، بدون سر و صدا جایی زیر بشقاب پنهانم کنم و بروم سراغ قاشق و چنگال. ولی پدرم استاد این کار بود. با طمأنینه تکه های از مرغ یا گوشت را می برید، برنج به اندازه ی کافی جدا می کرد و حتی مقداری هم ترشی را کنار این لقمه جا می داد، و بدون اینکه ذره ای از چنگال بیرون بزند، یا دانه ای برنج روی میز و توی بشقاب سقوط کند، سر حوصله چنگال را به دهانش می رساند و تازه فرآیند طولانی جویدن شروع می شد. و من در تمام این مدت غرق تماشای غذا خوردن اش می شدم که شبیه نمایش بود با ریتمی کند، ولی دیدنی.

سر میز آشپزخانه اما همه چیز طوری دیگر بود. میز چوبی مستطیلی که بدون توجه به جنس و رنگ و شکل و هر ویژگی دیگری همین ترکیب «میز آشپزخانه» به خوبی توصیفش می کرد و همه هم با همین نام صدایش می کردم. میزی که مادرم معمولاً رومیزی گل داری روی آن می انداخت و در سیدی کوچک، در یک طرف میز نمک و فلفل و سرکه و روغن زیتون قرار داشت. سیدی که موقع شام و ناهار می آمد وسط میز و یکی دو ساعت مانده به موقع غذا خوردن، چهار زیر بشقابی و چهار بشقاب آماده سر جای شان قرار می گرفتند و آن سید را احاطه می کردند. مادرم یک طرف بشقابها قاشق و چنگال می گذاشت و طرف دیگرشان چاقو. ناهارهای جمعه، همیشه، و شامها، هرازگاهی، چهارنفری

بود. و البته خیلی وقتها فقط برای گفتن و شنیدن؛ می گفتیم و می خندیدیم، یا می گفتیم و چهره در هم می کشیدیم و به فکر فرو می رفتیم و به هر حال هر کدام که بود، چه گفت و گوهای خوشایند، چه حرفهای ناخوشایند، دور میز آشپزخانه بیشتر از هر وقتی خانواده بودیم؛ من، مادرم، برادرم، و پدرم. میزی که وقتی پشت آن می نشستم خیلی فکر نمی کردم؛ گاهی با چاقو و چنگال می خوردم تا تمرین کنم و بنیم شناسی برای این روش غذا خوردن دارم یا نه، که اغلب ناشیانه بود، و گاهی هم با قاشق و چنگال که بی دردسر بود. هیچ وقت هم نشد که کسی از این عدم ثبات تعجب کند یا درباره اش چیزی بپرسد. و من باز هم غرق تماشای تبحر پدرم می شدم در استفاده از چاقو و چنگال. هنوز هم کسی را ندیده ام که آنقدر با ظرافت، بی سر و صدا، استادانه، و تماشایی با چاقو و چنگال غذا بخورد.

ولی آن بعد از ظهر گرم اردیبهشتی هم آرامش همیشگی پدرم به هم ریخته بود و هم خبری از رومیزی گل دار و زیربشقابیها و حتی سبد نمک و فلفل نبود. من و برادرم با صدای کلید در خانه به سرعت خودمان را به پذیرایی رساندم. لازم نبود زیاد فکر کنیم تا بفهمیم کاغذی که در دست پدرم چند تا خورده و از عرق دستهایش مچاله شده بود، چه بود. قطرات عرق روی پیشانی پدرم چشمم را می زد و چشمهای سرخ مادرم پایان داستان را لو می دادند. پدرم پلک نمی زد و هر چند ثانیه نگاه نگرانش را می دوخت به آن برگه ی مچاله ی لعنتی. ولی مثل همیشه خیلی زود تمرکزش را به دست آورد و خواست که دور میز آشپزخانه بنشینیم. خودش، مادرم، من، و برادرم. چشمهایش را چند ثانیه بست، عرق روی پیشانی اش را پاک کرد، و مثل سخنرانی که متن اش را چندین بار خوانده و از بر باشد، برگه کاغذ



که آمدم فقط من پشت میز نشسته بودم و داشتم به این فکر می کردم که تمام چیزهایی که پدرم گفت یعنی چند سال. به اینکه ممکن است روزی برسد که یکی از صندلی های آن میز برای همیشه خالی بماند. که ممکن است دیگر نتوانم به تماشای آن نمایش دیدنی بنشینم، که واقعاً هم بعد از آن روز دیگر زیبایی و ظرافت قبل را نداشت. به اینکه پدرم چطور انتظار داشت ما فقط به خودمان فکر کنیم، وقتی او تمام تلاشش را می کرد که فقط به ما فکر کند، در حالی که سرطان یقه ی او را گرفته بود، نه ما. و اینکه چطور باید همه چیز را پیش می بردم بدون اینکه خللی در کار و زندگی مان وارد شود. و حالا بعد از حدود نُه سال به این فکر می کنم که اگر در آن عصر بیماری پدرم می دانست که هشت سال زنده خواهد بود، همان حرفها را می زد؟ یا متنی دیگر برای سخنرانی فراموش نشدنی دردناکش می نوشت؟

و سؤالهای دیگری که هنوز هرازگاهی سراغم می آیند و برای هیچ کدام جوابی ندارم و هر چه فکر می کنم یادم نمی آید، در این دو سالی که از رفتن پدرم می گذرد، غذا خوردن با چاقو و چنگال را تمرین کرده باشم.

مچاله را، که نه متن سخنرانی بلکه جواب بیوپیسی بود، گذاشت کنار دستش و در دو سه جمله، هم به ما گفت که سرطان روده دارد - هرچند هیچ وقت از زبان خودش این کلمه را نشنیدم و همیشه می گفت توده یا تومور - و هم خاطر نشان کرد که تنها خواسته اش از ما این است که به زندگی مان برسیم و اجازه ندهیم خللی به کارمان وارد شود. بازنگر آن نمایش کند و تماشایی دورهمی های چهارنفره مان دیگر آن آدم سابق نبود. ریتم اجرایش حساسی تند شده بود و انگار فقط می خواست اجرا را به پایان برساند و برود سراغ کار و زندگی اش، که در آن لحظه فقط آماده شدن برای عمل جراحی دو روز بعد بود. دوست داشتم یک بشقاب غذا جلو پدرم قرار بدهم، چاقو و چنگال را به دستش بدهم، و بنشینم به تماشای ولی شدنی نبود. اگر هم می شد بعید بود اجرایش مثل همیشه تماشایی باشد. از میان حرفهایش که زیاد هم طول نکشید، کلماتی مثل جراحی، آنکولوژیست، و شیمی درمانی را می شنیدم و بغضم را مدام فرو می خوردم. چون از پشت پرده ی مهربان اشک هم احس پدرم را می دیدم که می گفت نباید اجازه دهم آن بغض اشک شود. آن هم دور میز آشپزخانه. به خودم

تعارف یعنی ایثار

مادران و پدران ما آموختند که برای زندگی در این اقلیم خشک و خشن، راهی به جز «ایثار» و مقدم داشتن دیگری بر خود و همپاری و همراهی با یکدیگر ندارند. سقاخانه های یزد گذرندگان و مسافران و تهیدستان و تشنگان را به خوردن جرعه ای آب گوارا «تعارف» می کرده اند.

ایرج آرمان

خانه های ایرانی در شکل اصیل خود، چنان طراحی و ساخته شده اند که حداکثر بهره مندی و بر خورداری و راحتی را برای ساکنانش فراهم کنند. محوطه اندرونی، با باغچه و حوض و نقش و نگار و زیرزمین، محدوده ای امن و امان است که خانواده در آن به دور از چشم اغیار زندگی می کنند. بیرونی ساختمان، مخصوص مهمانان ساخته می شود و وسایل راحتی، هر آنچه که بضاعت صاحبخانه اجازه دهد، در آن تعبیه و تدارک می شود. بهترین وسایل و ظروف و فرش و رختخواب و پستی و پتو و سفره از آن مهمان است. خوراک خوب و مرغوب، میوه تازه و درشت و آجیل اعلاء و شیرینی های رنگارنگ جلوی مهمان گذاشته می شود که مهمان حبیب خداست و با خودش برکت و روزی می آورد. راندن مهمان از در، سر پا نگاه داشتنش به انتظار و ترش رویی کردن، کار لئیمان است و در فرهنگ ما سخت زشت و نکوهیده به حساب می آید. شاید یکی از تفاوت های فاحش ما با مردم دیگر سوی جهان به ویژه غربی ها، در همین شیوه پذیرایی و مهمانداری امان باشد. زیباشناسی غذا، منحصر به شکل و شمایل خوردنی هایی که می خوریم و بشقابی که آرایش می کنیم نیست. سلوک ما در این موضوع هزار بار مهم تر از ظاهر خوراک هاست. جمع این دو، یعنی به جا آوردن آداب پذیرایی و نشستن بر سر سفره و لقمه برداشتن و تعارف کردن با آراستن خوان به نحوی که شایسته مهمانان باشد، زیبایی شناسی خاص خوالیگری ایرانی را تشکیل می دهد. در اینجا باید تکلیف خود را با چند مقوله روشن کنیم. اول تعارف و دوم شیوه و آداب بر سر سفره نشستن در فرهنگ ایرانی است. پیش از این به



داشته که رساله ها در این باب نوشته اند. خوراک خوردن، در این سرزمین، اهمیتی فراتر از سیر کردن شکم داشته و دارد. سفره محل هبوط نعمات الهی است. نان حرمت دارد، پس نمی شود و نباید کنار سفره بی نزاکت و درشت و پلشت و بدرفتار و نامحترم نشست. نظمی و ترتیبی و قانون و قاعده ای دارد. میزبان و صاحب سفره، باید به مهمان تعارف کند. از آنها بخواهد که دست به سفره ببرند. این تعارف باید با گشاده رویی و دست و دل بازی باشد.

سنت ایرانی بیش از آنکه به محتویات سفره و شیوه آرایش و نمایش آنها اهمیت بدهد - که در جای خود می دهد - به آداب اهل سفره توجه دارد. این مجموعه را نمی توان از قواعد زیباشناختی فن پذیرایی و خوالیگری ایرانی جدا دانست.

همپاری و همراهی با یکدیگر ندارند. سقاخانه های یزد گذرندگان و مسافران و تهیدستان و تشنگان را به خوردن جرعه ای آب گوارا «تعارف» می کرده اند. آب انبارهای یزد، آب را به رایگان به مردم «تعارف» می کرده اند. این سنت ایرانی، یکی از هزاران دلیل تاب آوری مردم این سامان در برابر توفان های سهمگین تاریخ است.

فرمایش شیخ ابوالحسن خرقانی که «نانش دهید و از ایمانش نرسید...» دنباله طبیعی مندرجات استوانه حقوق بشر کوروش کبیر است. باید به جای آنکه با عینک امروزی و فرهنگ بیگانه به این سنت حسنه نگاه کنیم، معنای اصیل آن را دوباره به آن بازگردانیم و نگذاریم تعارفها پوچ و خالی بمانند. تعارف بخش مهم و زیبا و خواستی فرهنگ ماست، به ویژه تعارف های دور سفره.

رفتار دور سفره نزد ملل شرقی قدیم، چنان اهمیت

فرار به سوی پذیرایی ایرانی

در چشمانش خنده ای بود که انگار می گفت «خب پس پذیرایی اروپاییت این بود؟» وقتی از کنارش رد می شدم و سرم را هم از خجالت پایین انداخته بودم گفت «نگران نباش. شما همه اتان همینجوری هستید. رسیدگی و پذیرایی مهمان توی خون تان است.»

سید جواد رسولی

وقتی که در را باز کردند و آمدند تو، از چشم‌هایشان می توانستم بفهمم که بار اولشان است. تا به حال غذای ایرانی نخوردند و هیچ ایده‌ای ندارند ماجرای طعم و رنگ و تنوع سفره ایرانی از چه قرار است. نمی دانند حمص که ما اینجا به عنوان پیش غذا سرو می کنیم چندان ربطی به غذای ایرانی ندارد و از سفره‌های مدیترانه ای قرض گرفته شده‌اند تا منو رستوران متنوع‌تر باشد. زوج به تمامی اروپایی وارد شده به رستوران، جوان بودند. شاید برای ماه عسلی چیزی آمده بودند بارسولونا و هتلشان همین نزدیکی‌ها بوده و وقتی دور و بر را در «گوگل‌مپ» جست‌وجو کرده‌اند با خودشان گفته‌اند برویم ببینیم این غذای «پرژن» چه جور چیزی است.

رفتم استقبالشان. به هم لبخند زدم و راهنمایی‌شان کردم به یکی از میزهای دوفره آن وسط‌ها. میزهای اصلی در جاهای خوب رستوران یا رزرو بودند و یا رئیس گفته بود به گروه‌های دو نفره ندهیم که جاها در این شنبه شب آخر هفته بی خودی هدر نشود. وقتی نشستند و برایشان منو آوردم هنوز داشتند به دکور و در و دیوار نگاه می کردند. این رستوران ایرانی بارسولونا که آن موقع‌ها تویش کار می کردم سال‌هاست که فعال است و دکورش را تا جای ممکن با طاق‌ها و تابلوهای مینیاتور تزئین کرده‌اند تا حس شرقی و ایرانی داشته باشد. همان چیزی که زوج جوان را تحت تأثیر قرار داده بود. گذاشتم سر فرصت منو را تماشا کنند و انواع غذاها را ببینند و هر چه دلشان می خواهد انتخاب کنند. حمص سفارش دادند و برای غذای اصلی از بین کباب‌ها مشورت خواستند. کوبیده و جوجه را برایشان توضیح دادم و گفتند خوب است و به من اعتماد می کنند.



و دیگر زیر نظرشان داشتم که چطور چیزی را که خودم درست کرده بودم با اشتها و علاقه و لذت می خورند.

کباب‌هایشان را هم که خوردند چایی سر میزشان آماده بود. استکان‌ها را جلویشان گذاشتم. از چایی هم خوششان آمده بود. این شد که استکان‌هایشان را دوباره پر کردم و دادم بنوشند. وقت حساب کردن هم نگذاشتم پول چای را بدهند و تاکید کردم که مهمان هستند و اصلا هدف ما اینجا این است که به آدم‌ها حین خوردن غذای ایرانی خوش بگذرد.

وقت رفتن تا دم در همراهی‌شان کردم و آن جعبه گزی که پشت پیشخوان داشتیم و برای مهمان‌های ویژه بود را هم بیرون آوردم و بھشان تعارف کردم. وقتی رفتند بیرون دیدم رئیس همه این‌ها را با همان دقت همیشگی دیده است. در چشمانش خنده ای

بود که انگار می گفت «خب پس پذیرایی اروپاییت این بود؟» وقتی از کنارش رد می شدم و سرم را هم از خجالت پایین انداخته بودم گفت «نگران نباش. شما همه اتان همینجوری هستید. رسیدگی و پذیرایی مهمان توی خون تان است. حالا یک دانه از آن گزها برای من هم بیاور.»

فردا شب، وقتی که هنوز داشتم به ماجرای پذیرایی شایان از آن زوج جوان و چیزی که انگار دست خودم نبود فکر می کردم، همان ساعت شب در باز شد و جوان‌های دوست داشتنتی شب قبل وارد شدند و من را که دیدند چشمانشان برق زد و گفتند «امشب هم آمدیم همین‌جا. تا آخر تعطیلات هر شب می آییم. از همان حمص‌های دیشب بر ایمان می آوری؟»



کاره گلستان - شهر نو

پذیرایی ما و پذیرایی آنها

گوشه آشپزخانه جعبه‌ای حاوی چند هویج و کدو و سیر کج و کوله ارگانیک بود. با اینها هم خوراک سیر کننده‌ای نمی شد تدارک دید. به جلد کریستی رفتم که «بریم خرید کنیم بیاییم برای سوفی شام درست کنیم.»

سحر برومند

روز قبل از اینکه راه بیافتیم، کریستی هشدارش را داده بود. طفلک با همان صداقت معمولش گفت: «سحر، ما مثل شما مهمانی نمی کنیم، غذا هم آنطور که در خانه‌های شما دیده‌ام در خانه‌های ما پیدا نمی شود.» من حرف‌هایش را به شیوه معمول ایرانی خودمان، به تعارف گرفتم. از من دعوت کرده بود که برویم خانه دخترش سوفی در جنوب. برای رفتن به آنجا راهی جز سوار شدن به قطار نیست. باید برسیم به شهری به نام الماریا و بعد از آنجا سوفی بیاید و ما را ببرد به روستایی که زندگی می کند، جایی به نام پدار. از مهربانی و صداقت و محبتی که کریستی و ژان شوهرش، خالصانه و بی هیچ ترتیبی نشان ما می کنند بعداً مفصل خواهم گفت. کریستی انگلیسی است و ژان فرانسوی. آنها صاحبخانه ما هستند. ما در یک ساختمان و در دو طبقه مستقل چند سالی است که با هم زندگی می کنیم. مثل یک خانواده هستیم. آنها سنشان از ما بیشتر است و حکم عمو و خاله بزرگتر بلکه پدر و مادر ما را دارند.

روز قبل از حرکت، کریستی آمد خانه ما تا با آن نظم و ترتیب و دقت انگلیسی اش برنامه سفر را توضیح دهد. همانجا بود که از نبود غذا و خورد و خوراک به شیوه ما ایرانی‌ها حرف زد و من جدی نگرفتم. همسر هم نشسته بود، بعد از رفتن کریستی، گفت «من برای توی راهتون ساندویچ تخم مرغ درست می کنم، این هشدار غذا را جدی بگیرها!»

بلیت‌های قطار را چند هفته قبل خریده بودم. قبلاً تجربه سفر با قطار در اسپانیا را داشتم. قطاری که سوارش شده بودم، مدرن و بی صدا بود. اینترنت رایگان و هوای خنک و متعادل درون کابین و البته سرعت سیصد کیلومتر در ساعت داشت. این قطار گرم و ناپاکیزه و بدون امکانات و کند بود! هر چیز که

قطار قبلی داشت این یکی نداشت. صبح سفر، همسر، یک کیسه پر از ساندویچ تحویل ما داد. کمی هم غر زدم که اینها خیلی زیاد هستند و ما این همه نمی خوریم. من جا نداشتم و ناگزیر ساندویچ‌ها را در کیف دستی کریستی جا دادم. ساعتی از حرکت که گذشت رفتم سراغ لقمه‌های تخم مرغ، صبحانه را خوردم. ناهار هم به همین ترتیب از ساندویچ‌هایی که شوهر زیرغلمان زده بود، خوردم. نزدیک رسیدن به مقصد بودم که کریستی کیسه ساندویچ‌ها را باز کرد و گفت: «چه خوب سحر! سه تا ساندویچ مانده که می توانیم با سوفی برای شام بخوریم.» من لبخندی زدم و چیزی گفتم که احتمالاً معنی «چه خوب» می داد. نمی دانستم قضیه تفاوت پذیرایی و نداشتن غذا و سق زدن یک ساندویچ چهارانگشتی تخم مرغ به عنوان شام جدی است!

سوفی من و مادرش کریستی را به مقصد رساند و رفت که به کارش برسد. کریستی هم اتاقم را برلم آماده کرد و تحویل داد. با هم رفتیم داخل آشپزخانه و من با سورتال‌ترین صحنه زندگی‌ام مواجه شدم. صحنه‌ای که با توجه به موقعیت مکانی روستا می توانست ترسناک باشد: کابینت‌هایی یکسره خالی. در یخچال هیچ چیزی نبود، جز دوشاخه پلاستیکی کرفس. ساعت هشت شب. آنها که مرا می شناسند می دانند که من شکمونستم، اما از خدا که پنهان نیست از شما چه پنهان که در سفر دل‌ضعفه می گیرم. خیال‌بافتم که حتماً پاستایی تکه‌نانی چیزی پیدا می شود که بخوریم، اما فوری به پوچی خیالم واقف شدم.

گوشه آشپزخانه جعبه‌ای حاوی چند هویج و کدو و سیر کج و کوله ارگانیک بود. با اینها هم خوراک سیر کننده‌ای نمی شد تدارک دید. به جلد کریستی رفتم که



«بریم خرید کنیم بیاییم برای سوفی شام درست کنیم.» گفت «شام داریم، ساندویچ‌ها هستند!» گفتم «نه، شام گرم درست کنیم. برای آدم تنها، درست کردن شام گرم ممکن نیست، خوشحال می شود.» راضیش کردم برویم خرید. معلوم شد این روستا یک بقالی بیشتر ندارد که آن‌هم فقط دو ساعت باز است. سراسیمه راهش انداختم، وقتی رسیدم که بقال محترم مشغول برچیدن بساط بود و مشتری نمی پذیرفت. با اصرار رفتم داخل. من دو بسته پاستا، رب گوجه فرنگی و چندین بسته شکلات و بیسکویت برداشتم. این را بگویم که این بقالی از دکانی وسط بیابان‌های آفریقا خالی‌تر و بی چیزتر بود.

وقت شما را نمیگیرم، شام آن شب گذشت. شب بعد سوفی تولدش را جشن گرفته و دوستانش را دعوت کرده

بود. با ما پانزده نفری می شلیم. برای این مهمانان دو جعبه حاوی حدود بیست لقمه انگشتی سفارش داده بود. نه جای و قهوه ای تعارف شد و نه چیزی. اما تا دلشان بخواهد صفا و سادگی و مهربانی در هوا موج می زد. هر کس می آمد - لایب به رسم غیر ایرانی‌ها - خوردنی یا نوشیدنی کوچکی با خودش می آورد. عجب آنکه همان غذای اندک هم خورده نشد. ولی گفتند و شنیدند و خوردند و از معاشرت با هم لذت بردند.

خوب این هم یک نوع پذیرایی و مهمانداری است، نه رسم ما بهتر از آنهاست و نه مال آنها بهتر از ما. ما دوست داریم که هر خوراک و نوشیدنی خوبی که داریم برای مهمان بیاوریم. برایش تدارک ببینیم، تر و خشک و خدمتش کنیم. آنها هم همینطور هستند ولی به شیوه خودشان.

مهمانی «اجنه»

آن روز هوا خیلی گرم بود، گرم‌تر از هر روز دیگری در تابستان. بازی کردن در حیاط کیف نمی‌داد و نشستن پیش آدم بزرگ‌های سیاست زده هم تفریح جذابی نبود.

غزاله واتقی

۵ ساله مریم خاتم، زن عموعلی با دماغ آویزان و گریه جگرسوز بجای گرفتن آب‌نبات سهم عصرش با هق هق به مهری خاتم گفت: «آب‌نبات نمی‌خوام، منو نخور. من می‌خوام بزرگ بشم خاتم مهندس بشم عروسی کنم برا مادرم نوه بیارم». بچه دهن لق موفو آخرش هم نه مهندس شد نه عروس، نوه که بماند، خودش هم مهاجرت کرد و رفت به کشور پسر وسطی مهری خاتم!

آن روز هوا خیلی گرم بود، گرم‌تر از هر روز دیگری در تابستان. بازی کردن در حیاط کیف نمی‌داد و نشستن پیش آدم بزرگ‌های سیاست زده هم تفریح جذابی نبود. خودمان را چپانده بودم در زیرزمین خانه و از خنکای نمور آن زیر استفاده می‌کردم. زیرزمین هم برای خودش عالمی داشت. یک عالم کوزه درسته. شیشه‌های ترشی کوچک و بزرگ. رشته‌های انجیر خشک و سیرهای ریشه شده آویزان. امیرعلی ریشه سیر را گرفته بود دستش و با لحن کارآگاهی زنده پس از بررسی محیطی، دانش به‌دست آمده از کتاب‌های رنگارنگی را که خوانده بود با ما در میان گذاشت: «این خانه جن دارد!» در آن زیرزمین نمور نیمه تاریک، برای ما بچه فسقلی‌ها که بعضی‌مان تازه تازه داشتند بالغ می‌شدند، جمله تأثیرگذاری بود. کوچک‌ترین بچه (بهاره) جیغ کشید و خودش را پرت کرد بغل مارال. امیرعلی گفت: «نمی‌خوام بترسونتون اما سیر برای دفع اجنه و شیاطینه. من تو کتابا خوندم.»

بین بچه‌ها همه افتاد. تقریباً هیچ کسی نبود که در وجود جن شکی داشته باشد. همه یک داستان شنیدنی از جن زدگی پر شال خودشان داشتند. پس کاملاً بدیهی بود که یادمان بیاید «ئه! راستی‌ها! جن!»

همه اش تقصیر این مارال وزه بود. روز مهمانی مهری خاتم بود، زن دایی بزرگ پدری. مهمانی خانه مهری خاتم همیشه کیف داشت. خانه در اندر دشت و بزرگی داشتند که می‌شد حساسی در آن خوش گذراند. با کلی سوراخ سنبه و حیاط بزرگی که چهارتا درخت داشت و گل‌هایی که حالا جز ته بوته‌های سوخته از آفتاب چیزی ازشان باقی نمانده بود. گذشته از این همه دلشان را صابون می‌زدند برای شکم چرانی. مهری خاتم نه تنها دست پخت عالی، که کلی هم ذوق و سلیقه داشت در درست کردن انواع و اقسام دسر و شیرینی. میز غذایش همیشه مفصل و رنگارنگ بود. مصداق بارز «عطر غذایش هفت محله می‌پیچد.» وارد کوچه منتهی به خانه آنها که می‌شدی، عطر ضیافت قبل از هرچیز دیگری به استقبال می‌آمد. مادرم می‌گفت «این زن چنان مهمان پذیر است و مهمان داری و آشپزی را دوست دارد و با عشق کارش را می‌کند که حتی آب خالی هم بگذارد جلوی‌ات خوشمزه است.» مهری خاتم و دایی جان که اکنون تنها زندگی می‌کردند سه پسر داشتند که همگی سال‌ها پیش رفته بودند «خارج».

خانه آنها برای ما بچه‌ها هم کلی لطف داشت. از بازی کردن در آن حیاط در اندر دشت گرفته تا آب‌نبات‌های خوشرنگ و طعمی که هیچ جا مثالش پیدا نمی‌شد. حتماً این آب‌نبات‌ها از «خارج» آمده بودند که نمی‌شد جایی نظیرشان را پیدا کرد. عصر به عصر هم با بستنی تزیین شده با مارمالادهای دست ساز خودش از ما پذیرایی می‌کرد. خلاصه صغیر و کبیر در خانه آنها عیشی مدام داشتیم تا مهمانی آخر. همان مهمانی‌ای که خیلی زودتر از موعد تمام شد و بهار دخترک



دیگر هرکدام از بچه‌ها داستانش را شروع کرد. مثل رخنه آب به داخل کشتی، ترس همه جا را گرفت. داستان‌ها یک از یک ترسناک‌تر می‌شدند که مارال برگ برنده را رو کرد: «مهری خانم عروس جن‌هاست».

من ناخودآگاه از دهنم پرید که «یعنی دایی جان جن است؟»

بچه‌ها با چنان نگاه شامت باری به من برگشتند که اگر خود جن هم می‌آمد می‌زد روی شانهم که عروس گلم دو قدم جابه‌جا بشو، انقدر جا نمی‌خوردم.

مارال وزه بلا گرفته گفت «نخیر، جن که شکل آدمیزاد نیست. جن میاد و روح آدم را تسخیر می‌کنه».

بهمین اشاره کرد که «اون شیطان».

بحث عمیقی در گرفت در باب یکی بودن شیطان و جن. هر گروه دلایل خودش را داشت در رد یا تایید یکی بودن جن و شیطان که ناگهان صدای تق و تقی آمد و سایه‌ای به درون افتاد و در با زوزه غریبی باز شد، ما جیغ زدیم، صدای زنانه‌ای هم جیغ زد. همه جیغ می‌زدیم که یک صدای مردانه هم به جمع اضافه شد. دایی جان صدای جیغ‌ها را شنیده بود و پریده بود پایین بیند چه خبر است. با چهارتا توپ و تشر و ناسزا ما را از زیرزمین انداختند بیرون که به چه حقی آمده‌اید اینجا؟ بروید بالا. گرم است؟ بروید در سالن کوچک بازی کنید. بروید با دستگاه بازی کنید، هر کاری، این تو چه غلطی می‌کنید؟ خلاصه که به هر زحمتی بود خودمان را به محل امن و خنکی رساندیم. مارال پیروزمندانه گفت «دیدین؟» امیرعلی گفت «دایی جان هم می‌دونه».

بعد همینطور مدرک بود که رو می‌شد: «مهری خانم وقت غذا درست کردن ورد می‌خونه. برای همین مهرش به دل همه می‌افته و همه مجذوب خوراک‌هاش میشن و وقتی در خلسه فرو رفتن به ذهنشون القا می‌کنه که بیشتر و بیشتر به اینجا بیان. دیدین آب هم که جلوتون بذاره چقد خوش مزه است؟»

«خب آخه چرا؟»

«مهری خانم دلش دختر می‌خواست. هیچ وقت دختر دار نشده و جن‌ها در عوض گرفتن روحش بخش یاد دادن که چطور دخترهای فامیل را بکشونه سمت خودش.»

«اما مهری خانم که با همه مهریونه.»

«بله داره نقشه‌اش را می‌کشه. با این آب‌نبات‌ها ما را دست آموز خودش می‌کنه. یادتون هست پارسال چه بر سر نازلی اومد؟»

نازلی دختر عمه شراره بود. از وقتی به دنیا آمده بود یک بیماری سخت داشت. ما بچه‌ها آن موقع سر در نمی‌آوردیم. فقط می‌دیدیم که هی رنجورتر و مریض‌تر می‌شود. بعد از مدتی گفتند بیمارستان بستری است. چند ماه بعد، خبری شوکه کننده پیچید. نازلی دیگر نبود. همه گریه می‌کردند. سیاه پوشیده بودند و از خدا برای مادر پدرش آرزوی صبر داشتند. از بعد از آن ماجرا، عمه شراره و همسرش دیگر هیچ‌وقت به خانه مهری خانم نیامدند. البته الان که خوب فکر میکنم، بعد از آن تا سال‌ها به هیچ دورهی‌ای نرفتند. افسرده و غمگین‌تر از آن بودند که جمع‌های شلوغ پر بچه را تاب بیاورند.

بچه‌ها ساکت شدند. بهاره ترسیده بود و هیچ چیز از نازلی نمی‌دانست. پرسید «نازلی چی شده؟» «هیچ‌کس نمی‌دونه. اما احتمالاً با همین روش نازلی رو گنج و منگ کرده و یه روز تو یه موقعیت مناسب چوندنش تو زیرزمین و دیگه هیچ‌کس ندیدتش. مامان باباش حتی نمی‌دونستن چی شده. بخاطر وردها.»

اتاق در سکوت مرگباری فرو رفته بود. بچه‌ها به سختی آب دهانشان را قورت می‌دادند. یک چیزی درست نبود اما همه شواهد هم به‌نظر منطقی می‌آمد.

به هر مکافاتی بود سر ناهار حاضر شدیم. اما قبلش با هم عهد بستیم که نگذاریم بار دیگر این اتفاق برای هیچ‌کدام از ما بیفتد. اول از همه هم از گرفتن آب‌نبات خودداری کنیم. چون به هر حال از خوردن غذا که نمی‌شد گذشت. گشنه می‌ماندم آن هم میان آن‌همه بو و رنگ و عطر. اما خب بهاره کوچک‌تر و ترسوتر و خنگ‌تر از این حرف‌ها بود که راز ما را نگه دارد و شد آنچه نباید می‌شد.

مهری خانم جا خورده بود، دایی جان عصبانی بود. یک عده می‌خندیدند. یک عده هم عذرخواهی می‌کردند. بعد از آن دیگر پیش نیامد که خانه مهری خانم جمع بشویم. برای دیدن فرزندان‌شان به سفر رفتند. دایی جان آنجا فوت شد و مهری خانم هم دیگر برنگشت.



فراری ۲۸۸ جی تی او

تعداد بسیار محدود تولید و تاریخچه جالب و تا حدی ناگوار این اتومبیل در بالا رفتن قیمت آن و تبدیل شدنش به یکی از آرزوهای کلکسیونرهای فراری نقش بسیار مهمی داشته اند.

نیما طیبی

در دنیای اتومبیل رانی حرفه ای، تایید هویت و صلاحیت یک اتومبیل فاکتوری بسیار مهم در تعیین جایگاه آن است. به این روند Homologation می گویند که معنی تحت اللفظی آن «تایید هویت» است. روند «تایید هویت» در برگزیده پذیرش مجموعه ای از استانداردهای لازم مربوط به مسابقات اتومبیل رانی است. استانداردهایی از قبیل قدرت و امکانات یک اتومبیل، امکانات پیست مسابقه و حتی قطعات و لوازم مسابقه از جمله فاکتورهایی هستند که باید گواهی لازم را دریافت کنند. این روند برای صدور و دریافت گواهینامه برای شرکت و یا برگزاری مسابقات قطعی و ضروری است. کلمه Homologation ریشه یونانی دارد و معنای آن موافقت است. وقتی اتومبیلی تمامی آزمایش های فنی مربوطه را پشت سر می گذارد آن گاه از سوی فدراسیون جهانی اتومبیل رانی صلاحیت لازم را برای شرکت در کلاس خاصی از مسابقات کسب می کند.

توضیح بالا که از سایت ویکی پدیا برداشت و ترجمه شده، لازمه آغاز معرفی ماشین این شماره بود. فراری ۲۸۸ جی تی او نسخه ای مسابقه ای از مدل ۳۰۸ جی تی بی بود که از سال ۱۹۸۴ تا ۱۹۸۷ تولید شد. حروف جی تی معرف کلاس «گراندد تورسمو» این ماشین و حرف «او» مخفف Omologato (که به ایتالیایی همان روند تایید هویت یا Homologation معنی می دهد)، است. به این ترتیب همیشه در تاریخ فراری ماشین های سری جی تی او در صدر جدول اتومبیل های دلخواه عاشقان این برند خودروساز بوده و هست.

فراری ۲۸۸ جی تی او برای رقابت در سری مسابقات

کلاس گروه B طراحی و ساخته شد. برای گذراندن مراحل تأیید صلاحیت این خودرو و شرکت در مسابقات کلاس B، باید ۲۰۰ دستگاه از این ماشین گواهینامه لازم را دریافت می کردند. اما قبل از اینکه فراری موفق شود که این روند را به پایان برساند، با مرگ یکی از راننده های این سری مسابقات، در تصادفی در حین مسابقه، فدراسیون جهانی اتومبیل رانی تصمیم به توقف مسابقات سری B گرفت و در نتیجه با به جا ماندن تنها کلاس A مسابقات قهرمانی رالی، دیگر جایی برای خودنمایی فراری ۲۸۸ جی تی او نماند. تمام ۲۷۲ دستگاه تولید شده از این اتومبیل هرگز در هیچ مسابقه ای شرکت نکرده و ماشین خیابانی باقی ماندند.

این خودروی موتور میانی که با تکیه بر دیفرنسیال عقب و بر مبنای فراری ۳۰۸ ساخته شده بود تفاوت مهمی از نظر فنی با آن داشت. مدل ۳۰۸ با موتور ۳،۰ لیتری ۸ سیلندر که به همین دلیل نام آن را ۳۰۸ گذاشته بودند، جای موتور خود را به موتوری با ۲،۸ لیتر حجم و ۸ سیلندر (مدل ۲۸۸) داده بود که با بهره گیری از دو توربو شارژر حجم موتور ۲۸۵۵ سی سی آن را که جزو استانداردهای قانونی فدراسیون بود به ۳۹۹۷ سی سی افزایش می داد.

برخلاف موتور ۳۰۸ این موتور در درازا (Longitudinally) نصب شده بود و به همین دلیل برای بهره گیری بهتر از فضای اضافی، توربو شارژرها در آن قسمت نصب شدند. سری ماشین های GTO فراری همیشه در لیست کلکسیونرها جزو ۱۰ اتومبیل اول است. مدل ۲۵۰ جی تی او رکورد گران ترین اتومبیل فروخته شده در یک حراجی در سال ۲۰۱۳



برای ترمزها و امکان استفاده از ۴۰۰ اسب قدرت موتور در زمان خود کم نظیر بود. سرعت و شتاب از ۰ تا ۱۰۰ این خودرو فقط ۵ ثانیه بود و فراری موفق شد که حتی شتاب ۰ تا ۲۰۰ کیلومتر را در ۱۵ ثانیه برای این ماشین به ثبت برساند. حداکثر سرعت ثبت شده آن ۳۰۴ کیلومتر در ساعت است، که این ماشین را به عنوان اولین اتومبیل خیابانی با سرعت بالای ۳۰۰ کیلومتر در ساعت در تاریخ صنعت اتومبیل سازی جاودانه ساخت.

با قیمت نجومی ۵۲ میلیون دلار را شکست. مدل ۲۸۸ جی تی او در حال حاضر بالغ بر ۲،۵ میلیون دلار قیمت دارد. البته اگر کلکسیونری پیدا شود که حاضر باشد این نگین کم نظیر خود را بفروشد. تعداد بسیار محدود تولید و تاریخچه جالب و تا حدی ناگوار این اتومبیل در بالا رفتن قیمت آن و تبدیل شدنش به یکی از آرزوهای کلکسیونرهای فراری نقش بسیار مهمی داشته اند. البته نباید قدرت و امکان مانور فوق العاده آن را هم نادیده گرفت. قدرت مانور این ماشین با به کار گیری بهترین مهندسی آن زمان

کشف گویان

طی مسیر جزیره «فورت» را دیدیم. جزیره‌ای که طبق گفته لیدر تور، از سال ۱۷۴۴ تا سال ۱۹۶۶ میلادی، سالی که کشور مستقل گویان تشکیل شد، بین هلندی‌ها، فرانسوی‌ها و انگلیسی‌ها چند بار دست به دست شده است.

فرزاد رهنما

غذاهای بومی گویان هم لذت بردم. معمولاً آخر هفته‌ها و در روز یکشنبه، با سایر همکاران به بازارهای محلی می‌رفتیم و از تنوع محصولات صنایع دستی، میوه‌ها و سبزیجات، ادویه‌ها و شیرینی‌های آنجا لذت می‌بردیم. همچنین به رستوران‌های مختلفی سر زدم و البته هر دو هفته یک‌بار هتل محل اقامت ما، غذاهای سنتی سرو می‌کرد. می‌توانم بگویم که غذاها در گویانا خیلی خوشمزه و متنوع است و طعم قوی ادویه‌های هندی در آنها بسیار شاخص. من چندین غذای معروف گویانایی را امتحان کردم که شاید برایتان جالب باشد:

پیریات: یک خورش سنتی که با گوشت قرمز یا سفید، لیمو ترش، فلفل قرمز، نخود فرنگی و سبزیجات پخته می‌شود. این خورش را با نان رول یا کاساوا (یک نوع نان مخصوص) سرو می‌کنند.

راتی: یک نان هندی که با آرد گندم یا جو و کره یا روغن درست می‌شود. راتی را با خورش‌های گوشتی و سبزیجاتی می‌خورند.

کارائل: گوشت ماهی یا میگو که با لیمو ترش، فلفل قرمز، پیاز و سیر طبخ شده و بعد در یک قابلمه کبابی که از خاک سوخته ساخته شده است، پخته می‌شود.

این غذا را با برنج یا نان سر میز می‌آورند.

تمبه: یک خورش گیاهی که با بادجان، کدو، سیب زمینی، نخود فرنگی، لوبیا و ادویه‌های معطر پخته می‌شود. این خورش را با نان رول یا جاپاتی (نوعی نان هندی) سرو می‌کنند.

پاری: یک شیرینی که با آرد، شکر، کره، تخم مرغ و خشکبار درست می‌شود. این شیرینی را با چای یا قهوه می‌خورند.

اما بگذارید از طبیعت بگویم. رودخانه اسکیبو، بزرگترین

من همیشه به کشف فرهنگ‌های مختلف و غذاهای جدید علاقه داشتم و به لطف شرایط کاری این امکان همیشه برایم پیش آمده است. وقتی مارس سال ۲۰۲۱ قرار شد به کشور «گویان»، برای مدیریت بخش ایمنی محیط زیستی یک پروژه اکتشاف نفت بروم بسیار هیجان زده شدم. فرصتی پیش آمده بود و قاره آمریکای جنوبی و دیدن آمازونی‌ها بسیار وسوسه‌انگیز بود. از همکارانم شنیده بودم که کشور گویان در جنوب ونزوئلا، یک کشور کوچک و زیبا است که در ساحل شمالی اقیانوس اطلس قرار دارد. گویان دارای تنوع زیست بومی و فرهنگی فراوان و متأثر از فرهنگ‌های آفریقایی، هندوستانی، آمریکایی بومی، چینی و اروپایی است. مطمئن بودم این تجربه متفاوت خواهد بود.

من به مدت ۱۳۵ روز در پایتخت گویان، شهر «جورج تاون»، اقامت داشتم. از همان شب اول که رسیدم «کلیسای سنت جرج» توجه مرا جلب کرد. به دیدن کلیساهای باشکوه و معماری سنگی در اروپا عادت داشتم اما این جور دیگری جذاب بود. کمی بعد متوجه شدم این بزرگترین کلیسای کاتولیک با سازه تماماً چوبی است.

بنابر مسغولیتیم ناگزیر باید دائماً به ادارات مختلف رفته و با مقامات محیط زیستی گویان جلسات کاری می‌داشتم. در اولین جلسه بود که از همکاری سوال کردم چرا نام کشور شما «گویانا» است؟ و او پاسخ داد «گویانا» به زبان محلی و بومی یعنی سرزمین آب. بسیار اسم با مسماهی بود چون تقریباً پنج روز از هفته باران می‌آمد و مردم عادت داشتند همیشه چتر همراه خود داشته باشند.

طی این مدت با چشمان خود شاهد زندگی روزمره، معماری و هنر این مردم بودم و به مدد همکاران محلی از



جزیره دارای طبیعت سبز و پر از درخت‌های گرمسیری بود و جذاب تر از هر چیز برخورد نزدیک با حیوان اسلات (یا همان تنبل) بود! من حتی در باغ وحش این حیوان را ندیده بودم ولی حالا می‌توانستم او را لمس کنم! تجربه بسیار عجیب و بی نظیری داشتم. مقصد بعدی ما شهر «بارتیکا» مرکز استان «مازارونی» بود. ناهار را در آنجا خوردیم و در اطراف گشتی زدیم. بعد به یکی از مناطق جنگلی رفتیم و پس از کلی پیاده روی به آبشاری بسیار زیبا رسیدیم. تنی به آب زدم و خستگی را به در کردم.

بعد از ظهر مجدداً با قایق‌ها به «جرج تاون» برگشتیم. جایی که باید چمدان‌هایم و پرونده این ماموریت را یک‌جا می‌بستم.

رودخانه گویان است. این رودخانه در واقع یک شعبه از رود بزرگ آمازون است. به دلیل پهنای عظیم رود اسکیبو، تعداد زیادی جزیره در آن وجود دارد. هر یک از این جزایر دارای ویژگی‌های منحصر به فرد و جذابی هستند که باعث می‌شود سفر به آنها یک تجربه تأثیرگذار باشد. در پایان دوره ماموریت کاری، تصمیم گرفتیم یک روز را به «بیک نیک» برویم و از چند جزیره زیبا دیدن کنیم. روز ۱۳ آگوست به همراه قایق‌های توریستی محلی، یک سفر آبی در مسیر این رودخانه را تجربه کردیم. طی مسیر جزیره فورت را دیدیم. جزیره‌ای که طبق گفته لیدر تور، از سال ۱۷۴۴ تا سال ۱۹۶۶ میلادی، سالی که کشور مستقل گویان تشکیل شد، بین هلندی‌ها، فرانسوی‌ها و انگلیسی‌ها چند بار دست به دست شده است. این

اگر چیزی را دوست ندارید به آن لب نزنید

اعمال نکردن خشونت بر مخلوقات دیگر به رسمیت شناختن و احترام به بودن و حق حیات همگان است. هم‌نوع و غیر هم‌نوع ندارد. مشارکت و بازی در قصه هستی است از آقا بالا سری، شانه به شانه قرار گرفتن است.

پریسا صهبا

داستان را از زبان خود مادر شنیده بود. فرزندانشان هم‌کلاس بودند و هر مدت یکبار در راهروهای انتظار مدرسه لحظاتی پیش می‌آمد تا کنار هم بنشینند و تا زمانی که بچه‌ها تعطیل شوند گپ بزنند. در یکی از همان انتظارها صحبتشان گل انداخته بود و گفته بود به پسرش قول داده تا برای نهار با هم بیرون بروند و برایش برگر بخرد. توضیح داده بود که گیاهخوار هستند و همسرش اجازه نمی‌دهد که پسرشان خوراک‌های غیر گیاهی بخورد. اما پس از تقاضاهای بی‌وقفه و مکرر پسر مجبور شده بدون اطلاع و به دور از چشم پدر به بهانه ای از خانه بیرون بزنند تا آرزویش را برآورده کند. اهل هندوستان و به سیاق جمعیت کثیری در آن کشور معتقد به آیین هندویسم.

خودش اما شریک خوردن نبوده و با توجه به باورهایش غذاهای غیر رستنی نه می‌خورد و نه می‌پزد. اما بیشتر از این نمی‌توانسته در مقابل اصرار پسر شش ساله مقاومت کند. پدر گوشش بدهکار نیست خوردن خوراک‌های گوشتی به هر بهانه‌ای گناه بزرگی است و برای اهالی خانه ممنوع. مادر تلاش کرده بود تا فرزند را متقاعد کند که چرا در هر بودنی با دوستان تذکرات لازم داده می‌شود تا او به اشتباه از غذای مابقی بچه‌ها نخورد ولی حالا برگر آرزوی بچه بود.

کوشیده بود پدر را راضی کند تا اجازه امتحان کردنش را به فرزند بدهد اما گوش هیچکدام بدهکار نبود. بچه بعد از هر ملاقات با دوستان اصرار می‌کرد و در نهایت حس مادری کارش را کرده و فرزند با اجازه او توانسته بود برگر خوردن را تجربه کند و این حالا بزرگترین راز میان مادر و پسر بود و نگران مبادا همسرش بویی ببرد. گفته بود فقط خدا می‌داند اگر متوجه شود به بچه گوشت داده‌ام چه عکس

العملی نشان خواهد داد. قصه را که برلم تعریف می‌کرد سخت برآشفته بود و هر جمله را با «فکرش را بکن» تمام می‌کرد من هم با تکرار «عجب» همدلی‌ام را نشان می‌دادم. در واقع هم قصه کودکی که دلش برگر بخواد و بدلیل اعتقاد و باور کس دیگر از آن محروم شود و مادر که برای برآوردن نیاز کودک اش باید دست به این همه صحنه‌سازی بزند بی‌فایده و در این دوران عجیب بود. ایده گیاهخواری و نخوردن گوشت ریشه عمیقی در آداب و سنن هندوها دارد به طوری که بسیاری از آنها گوشت نمی‌خورند. دلیل گیاهخواری در هندویسم به منظور پرهیز از خشونت است که آن را «آهیمسا» می‌نامند. در واقع براساس این باور مهربانی و لطف انسان‌ها می‌بایست شامل همه مخلوقات خداوند بشود و محدود کردنش به هم‌نوع جایز نیست بنابراین کشتن جانوران برای رفع گرسنگی خشونت به حساب می‌آید و مجازات در پی دارد ولی با همین باور مردمانی را از آن سرزمین دیده‌ام که در افراط برای رعایت عدم خشونت به دیگر، خشونت عظیم‌تر را برهم‌نوع خود جایز دانسته و می‌پذیرند. من در همدلی بر پرهیز از خشونت با پدر موافق بوده و هستم چه کسی است که تعریف «آهیمسا» را بشنود و لاقبل در حوزه نظر معترف نباشد که باید برای این میزان گسترده از خشونت کاری کرد و چه راه کاری بهتر از آغاز تغییرات در خود اما تفاوت هست میان گیاهخواری که انتخاب می‌کنند و شیوه‌ای از بودن را می‌پذیرند با پدری که گیاهخوار دنیا آمده و از زمانی که چشم باز کرده همان است که خواسته‌اند باشد و حالا هم بر خانواده همان قدرت را اعمال می‌کند. احتمالاً هم هیچ زمان نیازی ندیده که به چربی و دلیل نخوردن‌ها و خوردن‌ها فکر کند آن‌گونه



که فرد گوشت‌خوار در ابتدای مسیر دگرگونی به آن می‌اندیشد. احوالاتش را می‌بیند. به واقعیت‌های بیرونی نظر می‌کند و در نهایت تصمیم می‌گیرد با اجازه بر کلمه تصمیم تاکید می‌کند، تصمیم می‌گیرد گیاه خوار شود و گرنه که غایت، التزام به رسم و رسوم و آیین و مسلک نیست. اعمال نکردن خشونت بر مخلوقات دیگر به رسمیت شناختن و احترام به بودن و حق حیات همگان است هم‌نوع و غیرهم‌نوع ندارد. مشارکت و بازی در قصه هستیست. از آقابالاسری، شا نه به شانه قرارگرفتن است. تعصب کورکورانه و تقلیل دادن

حکمی به تنها بجا آوردنش به هر قیمتی بدون اندیشه و از روی هراس فرقی نمی‌کند اگر براصل خیرخواهانه‌ای چون آهیمسا هم جاری شود می‌تواند براحته به ضد خودش تبدیل شود. گانندی که در تمام عمر از دعوت کنندگان به گیاهخواری بود و الهام بخش و از قضا هندو در سخنرانی‌های گردهمایی انجمن گیاهخواران لندن می‌گوید وقتی دوستانم را به غذا خوردن دعوت می‌کردم، هرگز آنها را به خوردن چیزی که دوست نداشتند بخورند، مجبور نمی‌شودم. برعکس، می‌گفتم اگر چیزی را دوست ندارید به آن لب نزنید.

گلهرداری ز گلستان جهان ما را بس

زین چمن سایه آن سرو روان ما را بس

گاهی غربت و تنهایی مانند آفتاب تموز استخوان سوز می شود. تا عمق روح و جان آدمی می رود و درون را می سوزاند. فقط غربت هم نیست. برای همه ما پیش آمده که شده ایم مصداق «در وطن خویش غریب». یعنی بین خویش و قوم و رفیق و دوست همزبان نشسته ایم ولی غریب وار. ظاهرمان این است که همه را داریم اما درونمان سخت تنهاست. در این مواقع و لحظات است که سایه ساری خنک به کار می آید و این سایه سار راحت و دنج که آدمی را از تنهایی ظاهر و باطن می رهاند، ادبیات و موسیقی و فیلم و خلاصه فرهنگ و هنر است. در آن سرزمین است که هیچکس تنها نیست.

با رفتن شجریان، لطفی، احمد محمود، علی اشرف درویشیان، پرویز مشکاتیان، علی حاتمی و صدها شخصیت دیگر طی این سال ها، ما به راستی تنها شده ایم. بخت با ما یار است که می توانیم از جام آثار به جا مانده اشان بنوشیم و تنهایی هایمان را پر کنیم و در خلوتمان احساس کنیم هنوز بی کس بی کس نیستیم. اگرچه جای خالی بسیاری از آنها هرگز پر نخواهد شد اما خوشبختانه هنوز صدها نفر از یلان عرصه فرهنگ و هنر سرزمین مادری زنده و سلامت به نوشتن و خواندن و پژوهش و آفرینش هستند.

ما ایرانی ها، مشمول لطف مضاعف خداوندی شده ایم که مفتخر به درک زبان بی بدیل فارسی هستیم. موسیقی ایرانی را می فهمیم و از شنیدن غزل سعدی با آواز شجریان، شیدا و بی دل شویم.

آنچه در تمام تاریخ، موجب استمرار حیات ایران شده نه قدرت نظامی و اقتصادی بلکه همین سایه سار فرهنگی اش بوده که تمامی ملت را از هر قوم و قبیله و عشیره و منطقه ای به زیر خود آورده و وحدت بخشیده. ما هم زیر سایه سار سرو بلند و بی مانند فرهنگ ملی، از خوراک و سفره ایرانی خواهیم گفت، موسیقی و یادگست خواهیم شنید و داستان و روایت هایی خواهیم خواند. از دیدنی های اسپانیا و ایران و البته مهارت های زندگی در مهاجرت هم مطالبی خواهیم داشت. نویسندگان و خوانندگان می توانند در این صفحه از فیلم هایی که دیده اند و کتاب هایی که خوانده اند بگویند و دیدن و شنیدن و خواندن آثار ارزشمند را به دیگر رفقای اهل «حلقه کرگدنی» پیشنهاد دهند.

سردبیر



سایه سار





مگر زنده بود؟!

رجبعلی اعتمادی معروف به ر. اعتمادی ۱۴۰۲-۱۳۱۲، داستان نویس پرکاری بود که آثارش زمانی طولانی نظر جوانان و نوجوانان تازه کتابخوان را به خود جلب کرد. بسیاری از ما در نوجوانی و از سر کنجکاوی، رمان‌های او را خوانده ایم. علی‌رغم مخالفت شدید غالب خانواده‌ها در آن روزگار، آثار او هیچ نکته غیراخلاقی و زشتی نداشت. او در عرصه روزنامه نگاری هم مؤسس یکی از پرطرفدارترین مجلات فارسی زبان بود: مجله جوانان. البته او چندان خیر و خوشی ندید و سال‌های مدید از انتشار آثارش جلوگیری شد.

علیرغم ممنوعیت آثار او، در تمام طول دهه شصت و هفتاد شمسی کتاب‌های اعتمادی از پر فروش‌ترین کتاب‌های بازار غیر رسمی کتاب بودند. متأسفانه پس از سال‌ها خبر مرگ او سبب شد که عده زیادی او را به یاد بیاورند و پرسند: «مگر زنده بود؟!» دریغ...

مصلحت

لب حوضچه نشستم. با ناخن یکی از لوبیاهای روی گردنش را گرفتم. چندشتم شد. عضلات شکم منقبض شده بود، دندان‌هام را به هم فشار می‌دادم و پنجه‌های پام را توی دمپایی جمع کرده بودم.

پریا دربانی

می‌خواهم برای اولین بار به جرمی اعتراف کنم. آدمم برای تخفیف بنویسم که شیطان به جلدم رفته بود، دیدم نه؛ شیطان رسالتش معلوم است. می‌داند چه می‌خواهد و چه می‌کند. متأسفانه آن روز دقیقاً خود خودم بودم که روی دست شیطان بلند شدم. قبل از اعتراف بگویم که به اندازه کافی مجازات شده‌ام. در تمام این سال‌ها هر بار که آدمم بنا بر صلاح دید خودم حرفی بزدم یا کاری کنم، آن چشم‌های درشت مقابلم آمد. حالا آمده‌ام اعتراف کنم بلکه از سنگینی نگاهی که چشم از من برمی‌دارد؛ کاسته شود.

آن وقت‌ها بود که لباس‌های گل و گشاد می‌پوشیدم. جوش‌های پیشانی‌م را فشار می‌دادم و پیشیمان می‌شدم. سیزده یا چهارده ساله بودم. نزدیک مهرماه بود. چند روزی به دهی رفته بودم. بعد از ناهار مادر بزرگ گوشه اتاق، مقابل درگاه ایوان چرت می‌زد. مگس کش قرمز—آماده به رزم—در کنارش بود. سینی را از روی تشت پلاستیکی که پر از پوست طالبی بود برداشتم، با قدم بزرگی مادر بزرگ را فتح کردم و به باغ رفتم. ته باغ یک اتاقک کاهگلی قدیمی بود. چوبی که به پشت در وا داشته بودند را کنار زدم. در چوبی کت و کلفت را باز کردم. چراغ نداشت. کاه‌ریزه‌ها و گرد و غبار، چرخ‌چرخان از سه باریکه نور بالا می‌رفتند. گوساله‌ها من را که دیدند از جا بلند شدند و خرامان جلو آمدند. کف حوضچه دراز و باریک گوشه طویله، لایه‌ای یونجه مانده بود. بر لبه‌اش نشستم و کاسه را میان پاهام گذاشتم.

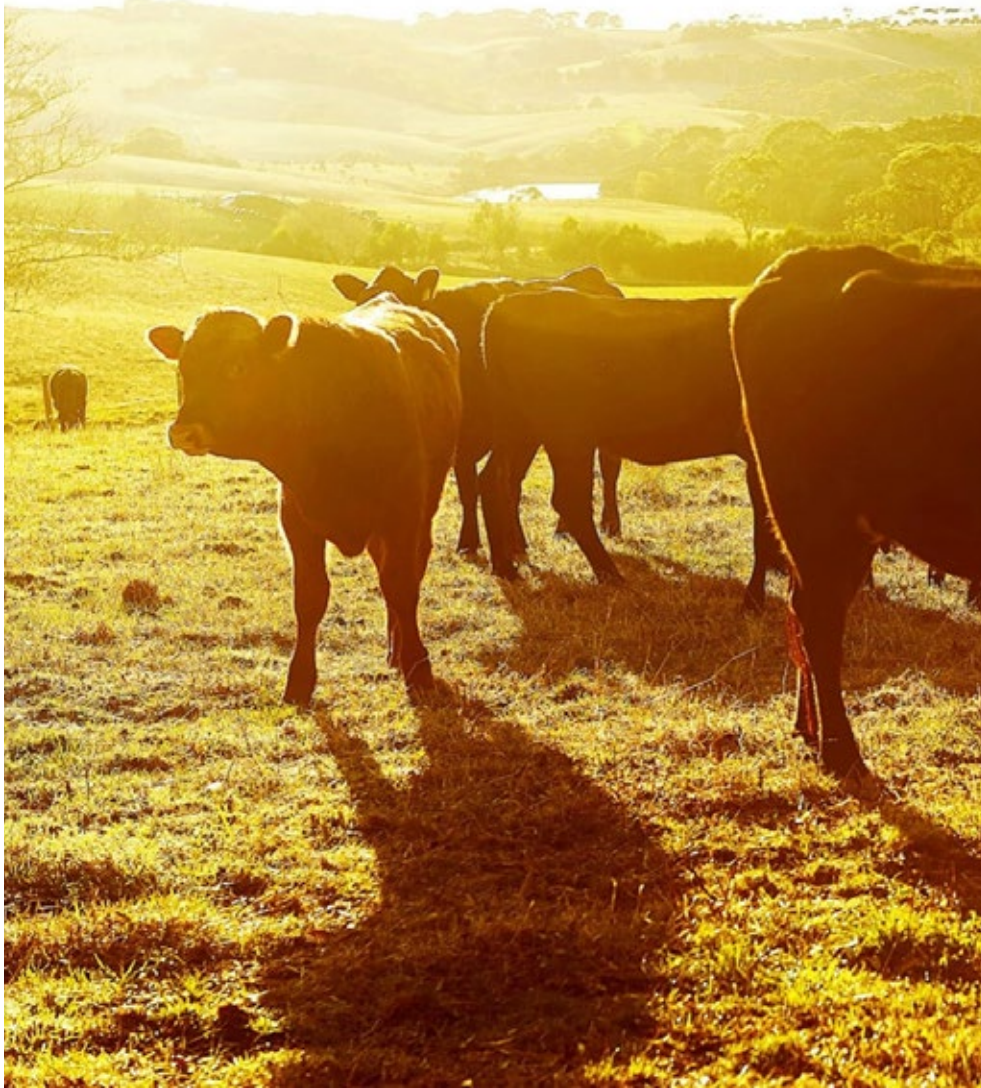
یکی از گوساله‌ها سیاه بود و روی پیشانی یک لکه سفید شبیه نقشه استرالیا داشت. آن یکی قهوه‌ای یک‌دست. هر دو پوزه‌هایشان را به سمت کاسه آوردند. دستام را میان گوش‌هایشان گذاشتم و خاراند. آن که رنگش قهوه‌ای

بود، یکی از پاهاش را محکم بر زمین کوبید و مگس‌ها را پرتاند. باریکه نور شکست و یک تکه‌اش روی گردنش افتاد. پوستش زیر آفتاب، مثل گندمزار می‌درخشید. سرم را جلو بردم؛ دانه‌های سفیدی روی گردنش دیدم. میان چروک‌های گردنش پر از دانه‌هایی بود، مثل لوبیای سفید. پارچه برزنتی از میخ کنار در آویزان بود. مجاله‌اش کردم و روی گردنش کشیدم. دانه‌ها سفت و محکم سر جایشان چسبیده بودند.

لب حوضچه نشستم. با ناخن یکی از لوبیاهای روی گردنش را گرفتم. چندشتم شد. عضلات شکم منقبض شده بود، دندان‌هام را به هم فشار می‌دادم و پنجه‌های پام را توی دمپایی جمع کرده بودم. ناگهانی داد. عقب‌عقب رفت و دمش را محکم به کف‌ش کوبید. آب دهانم را قورت دادم.

گفتم: «مگه درد داره؟ تو به این گندگی. یه کم تحمل کن. عوضش از دست این جونورها راحت می‌شی.» یک قدم عقب رفتم. گفتم: «مگه من خوشم میاد؟ واسه خاطر خودت اینا رو می‌کنم. دارن خونت رو می‌مکن. انقدر می‌مکن تا خودشون چاق بشن، تو لاغر و بی‌جون. بذار بکنمشون راحت بشی.» دستم را تا جلوی دماغش دراز کردم. تکانی به خودش داد، گردنش را جلو آورد و پوست طالبی را گرفت. گندن بعدی راحت‌تر از اولی بود. به گمانم نظر او هم همین بود. کم‌کم مقابلم زانو زد.

استرالیا پوزه‌اش را در تشت چرخاند و دَمَر کرد. دور و بر تشت را بو کشید. ناامید که شد، سرش را بالا آورد. ما را دید و مقابلمان ایستاد. دستش را به زمین کوبید.



دمش را این‌ور و آن‌ور کرد. گردنش را بالا گرفت، سفیدی چشم‌هاش معلوم شد و ماغ کشید. با پوزه‌اش به کمر قهوه‌ای ضربه‌ای زد. قهوه‌ای با تمام نشئه‌گی‌اش از جا پرید و نیم‌خیز شد.

«ساکت! بچه ترسید. دیگه طالبی نیارما!» استرالیا دوباره تشت را با پوزه‌اش تکان داد و در تاریکی طویله فرو رفت.

قهوه‌ای نگاهش را از استرالیا برگرداند. غبغبش را دوباره روی پاهام گذاشت. از لای پلک‌های نیمه‌باز و مژه‌های سوزنیش، تصویر محذبی از من پیدا بود. خوب پیش رفته بودیم. شاید ده‌تای دیگر از دانه‌ها باقی بود. نفس عمیقی کشیدم. کمی جابه‌جا شدم که هم خستگی

بتکانم و هم باریکه نور را به گردن قهوه‌ای هدایت کنم؛ که فهمیدم تکان نمی‌خورد. دست کشیدم به گونه‌اش. سیلی زدم. به گردنش کوبیدم. پلک‌اش را با انگشت باز کردم. توی چشم‌هاش تصویری از من نبود. زمین از حرکت ایستاد، خود خورشید چرخید و هر سه باریکه نور را روی قهوه‌ای انداخت. پرده‌های دماغش تکان نمی‌خورد. شکمش ثابت بود. او روزها با همان دانه‌ها در طویله بود. من به مصلحت، به خاطر خودش، دانه‌ها را کنده بودم و او حقیقتاً مُرده بود. استرالیا در تاریکی طویله ایستاده بود و من را که سر گوساله روی پاهام بود نگاه می‌کرد. حالا بیست سال گذشته و هنوز با چشم‌های درشت سیاهش، با اندوه، نگاهم می‌کند.

الزامات ناشی از نان و نمک

در یک سرزمین پهناور که آب و هوای غالبش گرم و خشک بود، مسافر شدن حکم بازی با جان را داشت. با آن راه‌های طولانی، آبادی‌های دور از هم و منابع آبی محدود، مرگ مسافر مقدر بود نه قضا و قدر.

آمنه دهشیری

من و همراهم از سالن بیرون می‌آیم. همراه را چند لحظه رها می‌کنم و می‌روم سمت دستشویی تا ببینم وقتی خوابم برده بود خط چشم چقدر توانسته دوام بیاورد. اثری از خط چشم باقی نمانده اما صورتم را می‌شویم و وضوح دنیا و بازیگرانش در چند صدم ثانیه بیشتر می‌شود. برمی‌گردم به لابی سینما و همراه را می‌بینم که از آن طرف به سمت می‌آید. به طرز واضحی دهانش تکان می‌خورد و بقایای چیزی که احتمال بسیار زیاد بستنی قیفی‌ست در دست دارد. یک گاز بزرگ از بستنی بخش زیادی از زبانش را درگیر یخ زدگی کرده و کمی زمان می‌برد تا عضلات مربوط به تلفظ کلمات دوباره به کار بیفتند. با کمی مکس می‌گویم «بستنی که نمی‌خواستی؟»

بستنی؟ نه.

باورم نمی‌شد که رابطه‌ای بعد از این جواب کوتاه، «مچاله» شود. میزان حیرتم آنقدر زیاد بود که حتی به جای واژه مچاله فقط جانشین اصفهانی آن یادم می‌آمد و کسی در مغزم پشت بلندگو می‌گفت «مچاله، مچاله، این رابطه الان مچاله شد». یک از ریخت افتادگی ناگهانی همراه با ایجاد چروک. از کنار این فضای مچالگی یک شیرابه‌ی خیالی هم راه افتاده بود و راه خودش را گرفته بود و سرآزیر شده بود به سمت پای من. بی‌اختیار یک قدم به عقب رفتم. شاید در نگاه اول این حرکت از ترس خیس شدن صندل تابستانی با آب گند غیر واقعی باشد، اما در حقیقت و در تمام معنا و خاصیت، آن لحظه از او فاصله گرفتم. مچالگی ناشی از دیدن قیف بستنی این قدرت را داشت که تکلیف یک رابطه را روشن کند. حکم همان آب سردی که چند دقیقه پیش خواب را از سرم پرانده بود. اما

بیشتر از یک ساعت است که در سالن تاریک نه چندان بزرگی چشم دوخته‌ام به زیرکی چند زن باهوش و زبردست که برای یک سرعت شگفتی‌ساز آماده می‌شوند. این فیلم از سری فیلم‌های یاران اوشن است که به جای جرج کلونی و برد پیت، کیت بلانشت و ریچانا و دیگر زنان صحنه را پر از طنزهای و زیبایی و هوش مجرمانه کرده‌اند. درست در جایی که باید تکلیف برنامه نفوذ به سیستم جواهر فروشی مشخص می‌شد کیت بلانشت فنان قهوه را گذاشت جلوی من و با لبخند پرسید: «شیر گرم یا سرد؟»

حالا همه چیز سیاه و سفید شده. درست مثل فیلم سیگار و قهوه جیم جارموش. کیت فهمیده بود خوابم می‌آید. از این توجه و مهربانی و تعارف قهوه قلبم روشن می‌شود. جواب می‌دهم: «شیر سرد لطفاً، بدون کف». من پیگیر اضافه شدن شیر به قهوه‌ام که ناگهان با صدای خنده‌ی جمعیت از خواب می‌پریم. دورین از روی کیت بلانشت گذر می‌کند و فیلم قطع می‌شود. این جمعیتی که حالا با بلند شدن از صندلی سرآزیر است به سمت در خروجی عین خیالش هم نیست که فرصت قهوه خوردن با کیت بلانشت را از من گرفته است.

بالاخره از آن مات‌زدگی بیرون می‌آیم و یادم می‌افتد اینجا وسط هر نیم سانس یک فرصت کوتاه تنفس وجود دارد تا مردم هوایی عوض کنند. مثل تمام وقت‌هایی که شاگرد راننده اتوبوس با لبخندی طعنه آمیز و تکراری داد می‌زد «برای وضو و نماز ده دقیقه توقف داریم» و مسافران با سرعت از اتوبوس پیاده می‌شدند و راه می‌افتادند به سمت دستشویی مجتمع بین راهی.

چرا؟ جوابی که به خودم دادم: اولین و مهم ترین دلیل «ایرانی بودن» من بود. فکر کردم وقتی ایرانی هستم شریک شدن یا نشدن غذا با آن دیگری، که از قضا نزدیک هم هست، تکلیف خیلی چیزها را می‌تواند روشن کند.

در یک سرزمین پهناور که آب و هوای غالبش گرم و خشک بود، مسافر شدن حکم بازی با جان را داشت. با آن راه‌های طولانی، آبادی‌های دور از هم و منابع آبی محدود، مرگ مسافر مقدر بود نه قضا و قدر. اما بدون مسافرت نه تأمین کالایی وجود داشت نه دسترسی به بازاری. فرهنگ مهمان‌نوازی و به اشتراک گذاشتن غذا با دیگری، حتی غریبه و مسافر، یک غیر ممکن تاریخی جغرافیایی را ممکن کرد. بدون اینکه بدانم داشتم نتیجه می‌گرفتم که اگر کسی موقع غذا خوردن (که اینجا یک بستنی دو یورویی بیشتر نبود) به یاد من نباشد یعنی مرده و زنده‌ی من برایش فرقی نمی‌کند.

در سرزمین من سهیم کردن در غذا و سفره نشانه پذیرفتن به عنوان دوست هم بود. تا همین چند سال پیش که رفت و آمد توریست‌های خارجی به ایران هنوز باب بود روایت‌های شگف انگیز پذیرایی ایرانیان از خارجی‌ها به صورت بلاگ و فیلم و عکس در فضای مجازی از حساسی به حساسی دیگر می‌رفت. آنقدر که داد یکسری در آمد که چرا با فراهم کردن رایگان خدمات و امکانات برای مسافران خارجی آن قسمت صنعت بودن را از صنعت توریست گرفته‌اید. انگار که ایرانیان چند دهه بعد از انقلاب با مهمان کردن مسافر خارجی و بر سر سفره داشتند با زبان نشانه‌ها و سنت‌ها می‌گفتند: «سر سفره‌ام نشسته‌ای، پس تو را پذیرفته‌ام. ما جهان را پذیرفته‌ایم. حالا نوبت جهان است که ما را بپذیرد.»

البته که به دلیل تفاوت‌های فرهنگی انسان غیر ایرانی و غیر شرقی متوجه این پیام نشد و نهایت این سخاوت‌ها پذیرفتن نبود. فقط یک خاطره از پذیرایی عجیب و تفاوت فرهنگی بود که دلش را نمی‌فهمیدند.

* راستی اصلاً یادم نمی‌آید زنان فیلم هشت یار اوشن بالاخره موفق شدند به آن سرعت بزرگ نائل شوند یا نه. نیمه اول که خواب بودم، نیمه دوم هم به آن بستنی‌ای فکر می‌کردم که تبدیل شده بود به نماد شریک سفره نکردن در فرهنگ آبا و اجدادی. که بالاخره «نان و نمک هم را که خورده بودم، همین کافی نبود؟»





شکلات - ۲۰۰۰

میريام

قسمت پنجم

احساسی غریب تمام وجودش را گرفت. هیچکس توی اتاق نبود. خانم میلر از کنار شاهنشین رد شد و به اتاق خوابش رسید؛ دم در نفس توی سینه‌اش حبس شد.

ترومن کاپوتی / ترجمه امیر رئیس اوژن

ندیده است.

کنار داربست ایستاده بود و همانطور که خانم میلر از خیابان رد می‌شد یک لحظه هم از او چشم بر نداشت. همواره او را زیر نظر داشت؛ خانم میلر این موضوع را وقتی فهمید که انعکاس تصویر موج‌دارش را توی شیشه مغازه دید.

سپس وسط خیابان ایستاد و به سمت او رو کرد. او هم ایستاد و نیشخند زنان، سینه سپر کرد. اما خانم میلر چه حرفی برای گفتن داشت؟ یا کاری برای انجام دادن؟ آن هم در روشنائی روز در خیابان هشتادوششم؟ فایده نداشت و او از بیچارگی خود متنفر شد و گام‌هایش را تند کرد.

اما خیابان دوم خیابان بسیار دلگیری بود؛ خیابانی درب‌وداغان؛ قسمتی سنگفرش شده، قسمتی آسفالت و قسمتی سیمانی؛ و آن حال و هوای متروک بودنش در آن ماندگار شده بود. خانم میلر بدون اینکه رهگذری را ببیند پنج خیابان را پیمود و در طول مسیر صدای یکنواخت گام‌هایش در برف از او دور نمی‌شد. وقتی که به گلفروشی رسید، آن صدا همراهش بود. او با عجله وارد مغازه شد و مردی را از پشت شیشه مغازه دید که در حال گذر از خیابان بیرون بود؛ او نگاهش را از جلویش برداشت و سرعتش را هم کم نکرد، اما کاری غریب از او سر زد که گویای چیزی بود: کلاهش را کمی بالا برد.

گل‌فروش پرسید: «شش تا سفید گفتید؟»

او جواب داد: «بله، رزهای سفید.» از آنجا به سمت مغازه بلورجاتی رفت و یک گلدان انتخاب کرد، احتمالاً برای اینکه آن را به جای گلدانی که میریام شکست بگذارد. قیمتش خیلی گران بود و به نظرش چنان جنس مرغوبی نداشت. اما سلسله خریدهای غیر ضروری شروع شده بود گویا از قبل نقشه داشته که اینها را بخرد؛ نقشه‌ای که او نه می‌دانست چیست و

صبح روز سه‌شنبه با احساس بهتری از خواب بلند شد، پرتوهای روشن آفتاب از پشت پنجره‌های ونیزی به درون اتاق می‌تابیدند و نورهایی منقطع بر خیالهای آشفته‌اش می‌انداختند. او پنجره را باز کرد تا گرمای مطبوعی را حس کند که شبیه روزهای بهار می‌بود؛ یک دسته ابر پرچین در آبی بیکران آسمان نقش بسته بود که این اتفاق عجیبی برای این فصل بود؛ آن سوی پشت بام‌ها، رودخانه را می‌توانست ببیند، جایی که دود از یلک کش بیرون می‌آمد و در باد گرم پیچ و تاب می‌خورد. یک کامیون نقره‌ای بزرگ، برف‌های خیابان را می‌روفت و صدای ماشینش به شکل زمزمه‌ای در هوا شنیده می‌شد. پس از دست کشیدن به سر و وضع آپارتمان، او به مغازه محل رفت و پولش را خرد کرد؛ سپس به مغازه شرفت رفت تا صبحانه بخورد و آنجا با پیشخدمت زن بسیار گرم گرفت. آه، عجب روز فوق‌العاده‌ای بود- بیشتر شبیه روزی تعطیل می‌بود- و به خانه رفتن حماقت بود.

او سوار اتوبوس خیابان لکسینگتون شد و تا خیابان هشتاد و ششم رفت؛ آنجا بود که تصمیم گرفت کمی خرید کند. اصلاً نمی‌دانست که چه چیزی نیاز دارد یا چه می‌خواهد، فقط همانطور بی‌هدف روی پیاده رو قدم می‌زد، هم بشاش و بود هم پریشان حواس، مخلوط این دو به او احساس آزاردهنده‌ی رهایی می‌داد.

مدتی سر خیابان سوم ایستاد که ناگهان چشمش به آن مرد افتاد: پیرمردی پاپراتزی که زیر فشار کارتون‌های گنده کمرش خم شده بود؛ کتی ژنده و قهوه‌ای به تن داشت و کلاهی راه‌راه بر سر گذاشته بود. ناگهان خانم میلر متوجه شد که آنها داشتند به هم لبخند می‌زدند: گرمای هیچ الفتی در آن لبخند احساس نمی‌شد، فقط و فقط جرقه‌ای سرد حاصل از شناختن همدیگر بود. اما او مطمئن بود که تا به حال چنین کسی را



نه می توانست کنترلش کند.

یک بسته گیلان براق قرمز هم خرید. سپس توی مغازه‌ای به اسم شیرینی‌فروشی نیکر باکر چهل دلار پول خرج کرد تا شش عدد کیک بادامی بخرد.

در یک ساعتی که گذشت، هوا دوباره رو به سرما رفت؛ ابرهای زمستانی جلوی خورشید را گرفتند، درست مثل ذره‌بین‌های مات، و حضور گرگومیش زودرس، رنگ آسمان را عوض کرد؛ مهی غلیظ توام با باد و صدای بچه‌هایی که بر برف‌های روی کوهستان با جیغ و داد بازی می‌کردند خیلی فسرده و غمگین به گوش می‌آمد. خیلی زود اولین دانه برف باریدن گرفت و خاتم میلر به خانه سنگ قهوه‌ای خود رسید، برف یکنواخت می‌بارید و رد پاها به محض افتادن بر برف ناپدید می‌شدند.

گل‌های رز برای غمای اتاق در گلدان آراسته شده بودند. گیلان‌های براق روی بشقاب سرامیکی برق می‌زدند. کیک‌های بادامی که رویش با شکر پوشیده شده بود، منتظر دست آدم گرسنه‌ای بودند. فناری روی تابش بال می‌زد. سر ساعت پنج زنگ در به صدا در آمد. خاتم میلر می‌دانست چه کسی پشت در است. همانطور که راه می‌رفت لبه پایینی ماکسی‌اش روی زمین کشیده می‌شد. صدا زد: «تویی؟» میریام گفت: «پس کی می‌تونه باشه» صدای تیز میریام توی راهرو طنین افکند. «این در رو باز کنید.»

خاتم میلر گفت: «برو بی کارت»

«لطفاً عجله کنید... به بار سنگین دارم.»

خاتم میلر گفت: «برو بی کارت» به اتاق نشیمن برگشت، سیگاری روشن کرد و بی خیال به شنیدن صدای زنگ در، نشست؛ صدایی که قطع نمی‌شد. «بهره‌بری. قصد ندارم راهت بدم تو.»

قدری بعد صدای زنگ متوقف شد. قریب ده دقیقه خاتم میلر از جایش جم نخورد. سپس وقتی صدایی نشنید، با خود گفت که حتماً او رفته است. پاورچین پاورچین به سمت در رفت و لای در را باز کرد؛ میریام روی کارتنی مقوایی دولا نشسته بود و توی بغلش عروسک زیبای فرانسوی قرار داشت. با ترشویی گفت: «واقعاً فکر نمی‌کردم که بیاید. بفرمایید کمک کنید این کارتن رو برم تو، خیلی سنگینه.»

خاتم میلر التزام جادوگونه‌ای را احساس نکرد بلکه حالت کنجکاو منفعلی بود که درونش برانگیخته شده بود؛ او جعبه را داخل آورد و میریام عروسک را با خود آورد. میریام روی مبل جمع نشست و به خود زحمت نداد که کتتش یا کلاهش را در بیاورد. خیلی بی‌تفاوت به خاتم میلر نگاه می‌کرد، کسی که داشت جعبه را به داخل می‌آورد و از زور زدن به خود می‌لرزید

و ایستاد تا نفسی چاق کند.

او گفت: «منم تو» در طول روز قیافه خاتم میلر خیلی تکیده و بی‌رمق به نظر می‌رسید و موهایش درخشش کمتری داشت. عروسک فرانسوی که او در بغل گرفته بود، کلاه گیس زیبایی بر سر داشت و چشمان شیشه‌ای احمقانه‌اش از چشمان میریام آرامش می‌گرفتند «واست یه سورپرایز دارم» دخترک ادامه داد: «توی کارتن یک نگاه می‌بندازید.»

خاتم میلر زانو زد تا لبه‌های کارتن را باز کند و از درون آن یک عروسک فرانسوی دیگر درآورد؛ سپس آن لباس آبی رنگ را یافت که میریام در شب اول توی تئاتر پوشیده بود، دیگر فقط و فقط لباس وجود داشت و به همین دلیل خاتم میلر پرسید: «اینجا که فقط لباس هست، چرا؟»

میریام گفت: «چون که اومدم با شما زندگی کنم.» دم گیلان را تاب داد و در ادامه گفت: «چقدر لطف کردی که واسم گیلان خریدی...»

«اما تو نمی‌تونی، تو رو خدا برو... برو و تنهام بذار!»

«... و گل‌های رز و کیک بادومی. چقدر خوب و دست و دل باز. آخ که این گیلان‌ها چقدر شیرینند. آخرین جایی که زندگی کردم پیش پیرمردی بودم؛ خیلی فقیر بود و هیچ چیز خوبی واسه خوردن نداشت. اما فکر کنم اینجا بهم خوش بگذره.» او مکثی کرد تا عروسکش را نزدیک‌تر به آغوش کشد. «حالا آگه میشه بهم جایی رو نشون بدید تا وسایلم رو بذارم.»

قیافه خاتم میلر سرخ شد و زیر گریه زد؛ این زاری غریب و بی‌اشک بود انگار که مدت‌های مدیدی گریه نکرده بود و حالا یادش رفته که چطور آدمی می‌تواند گریه کند. با احتیاط به عقب رفت تا اینکه به در خورد.

کورمال کورمال راهرو را پیمود و به پاکرد پایینی راه پله رسید. اولین در آپارتمانی را که دید، محکم کوبید؛ مردی قد کوتاه و مو قرمز در را باز کرد و او فوری خود را به درون هل داد. مرد گفت: «این دیگه چه کاریه؟» زنی جوان همانطور که داشت دستانش را خشک می‌کرد از توی آشپزخانه سوال پرسید: «اتفاقی افتاده عشقم؟» خاتم میلر به سمت او چرخید.

خاتم میلر فریاد کشید: «گوش کن من از این که این جور رفتار می‌کنم شرمسارم اما... خب من خاتم اچ. تی. میلر هستم و طبقه بالا زندگی می‌کنم... دستانش را روی صورتش گذاشت و ادامه داد: «خیلی مسخره است...»

زن جوان به او کمک کرد تا روی صندلی بنشیند و مرد همانطور صدای جرینگ جرینگ سکه‌های پول را در دستش در می‌آورد و زن گفت: «خب؟»

«من طبقه بالا زندگی می‌کنم و دخترکی هست که بهم سر

می‌زنه و فکر کنم که ازش می‌ترسم. ول نمی‌کنه بره منم نمی‌تونم مجبورش کنم- می‌خواد دست به کار وحشتناکی بزنه. همین الانش هم سنجاق سینه‌ام رو زدیده، اما می‌خواد کاری از اون وحشتناک‌تر بکنه- کاری وحشتناک!»

مرد پرسید: «از اقوام شماست؟»

خاتم میلر سرش را تکان داد. «نمی‌دونم اصلاً کیه. اسمش میریامه، اما دقیق نمی‌دونم کیه.»

زن جوان گفت: «عزیزم باید آرامشت رو حفظ کنی» و دست خاتم میلر را نوازش کرد و ادامه داد: «هری می‌ره سر وقت اون بچه. عشقم برو.» خاتم میلر گفت: «در بازه- آپارتمان ۵ آ.» پس از اینکه مرد رفت، زن جوان حوله‌ای آورد و صورت خاتم میلر را شست. خاتم میلر گفت: «تو خیلی مهربونی. ببخشید که این قدر احمقانه رفتار کردم، فقط این بچه تخم جن...»

«خواهش می‌کنم عزیزم» زن جوان خاتم میلر را دلدار می‌داد: «حالا بهتره که آرام باشی.»

خاتم میلر دستانش را پشت سر خود برد و کله‌اش را به آن تکیه داد؛ آنقدر ساکت شد که انگار خوابش برده بود. زن جوان رادیو را روشن کرد؛ صدای بلند و خش دار پیانویی سکوت را در هم شکست و زن جوان با ضرب آهنگ موسیقی پایش را بر زمین کوبید و گفت: «شاید ما هم باید بریم بالا.»

«نمی‌خوام چشمهام دوباره بمش بیفته. نمی‌خوام اصلاً نزدیکش بشم.»

«آه، اما چکار باید بکنیم؟ باید به پلیس زنگ می‌زدی.»

بلافاصله صدای گام‌های مرد روی پله‌ها شنیده شد. بلند بلند گام بر می‌داشت و با احموتخم وارد اتاق شد و پس‌گردنش را خاراند. او دستپاچه گفت: «هیچ کس اونجا نبود، حتماً فرار کرده.»

زن جوان گفت: «هری تو چقدر احمقی. ما از اینجا جم نخوردم و آگه فرار می‌کرد می‌دیدم که...» زن ناگهان صدایش را قطع کرد چرا که مرد به او چشم غره رفت.

مرد گفت: «همه‌جا رو گشتم. اما هیشکی نبود. هیشکی، متوجهی؟»

«بگو بینم» خاتم میلر همانطور که از جایش بلند می‌شد، گفت: «بگو بینم، کارتن بزرگی ندیدی؟ یا عروسکی؟»

«نه خاتم، ندیدم»

و زن انگار که رای هئیت منصفه دادگاه را گرفته باشد، گفت: «خب، برای اینکه بلند گفتی...»

خاتم میلر به آرامی وارد آپارتمانش شد؛ به وسط اتاق رفت و سرچایش آرام ایستاد. نه، به نحوی آنجا هیچ تغییری نکرده بود؛ گل‌های رز، کیک‌ها و گیلان‌ها سر جایشان بودند. اما این

اتاق خالی بود و اگر وسایل آشنای خانه آنجا نبود، خالی تر و بی‌روح تر از سالن مراسم تشییع جنازه می‌نمود. مبلی که جلوی چشمانش بود، برایش بیگانه‌تر از همیشه بود؛ معنایی در خالی بودن مبل نرفته بود که وقتی میریام روی آن جمع نشسته بود، کمتر دهشتناک می‌بود. نگاهش را به فضایی دوخت که آن جعبه قبلا قرار داشت و ناگهان بالش زیر زانویی افتاد. سپس سوی نگاهش را به سمت پنجره چرخاند و به بیرون نگاه کرد؛ قطعا رودخانه واقعی بود و برف می‌بارید- اما هیچکس نمی‌تواند به چشم‌هایش اطمینان کند؛ چرا که میریام به وضوح آنجا بود- اما حالا کجاست؟ کجا؟

انگار که در رویاهایش گام بر می‌داشت و توی صندلی فرو رفت. اتاق داشت شکلش را از دست می‌داد؛ هوا تاریک بود و داشت تاریک‌تر هم می‌شد و کاری از دستش بر نمی‌آمد؛ ناگهان چشم‌هایش را بست و احساس کرد چیزی در وجودش بالا می‌آمد، مثل غواصی که در زیر آب از جایی عمیق‌تر و سبتر به سمت سطح آب بالا می‌آید. وقتی که آدمی در اوج وحشت و اضطراب است، لحظه‌هایی هستند که مغزش از کار می‌افتد، انگار که ذهن او می‌خواهد حقیقتی را فاش کند، آن هم وقتی که افکارش در پیله آرامش قرار دارد؛ مثل خواب است؛ مثل خلسه‌ای ماورای طبیعی؛ و در این مکث پر از آرامش آدمی از قوه استدلال خود آگاه می‌گردد؛ چه می‌شد اگر او هرگز دختری به نام میریام را نمی‌شناخت؟ و آیا

ترس او در خیابان مضحک نبود؟ در آخر مثل خیلی چیزهای دیگر این قضیه هم اهمیتی نداشت. چرا که تنها چیزی که اهمیت داشت این بود که به میریام هویت خود را باخته بود. اما حالا دیگر زنی که اینجا زندگی می‌کند را یافته است؛ کسی که غذایش را خودش می‌پخت، کسی که از یک فناری مواظبت می‌کرد؛ کسی که او بمش اعتماد و ایمان داشت؛ خاتم اچ. تی. میلر.

با خرسندی گوش می‌داد که ناگهان صدای دوم عجیبی شنید: کشوی میز تحریر باز و بسته می‌شد؛ انگار که صدای آن حتی پس از قطع شدنش به مدتی طولانی در گوش‌هایش می‌پیچید- باز می‌شد و بسته می‌شد. سپس به آرامی آن صدای گوش‌خراش جایش را به صدای ظریف و ضعیف تکان خوردن لباس ابریشمی داد که در حال نزدیک شدن به او بود و شدتش فزونی می‌یافت تا اینکه دیوارها را به لرزه درآورد. اتاق زیر امواجی از زرمزه دفن شده بود. خاتم میلر چشم‌هایش را محکم بست و آنها را باز کرد و به صحنه تاریک جلوی چشمانش خیره شد.

«سلام» میریام گفت.



اجارنشین‌ها - ۱۳۶۵

پاورقی در مطبوعات ایران

مقدمه ای بر داستان های دنباله دار مجله

در چند شماره گذشته داستان ترجمه شده «میریام» در کرگدن اسپانیا منتشر شد و مورد استقبال خوانندگان بود. این داستان در این شماره به پایان می رسد. اما از این شماره بر آنیم که بخش جدیدی را به نمونه های درخشان داستان نویسی و نشر فارسی اختصاص بدهیم.



پاورقی نویسی و البته پاورقی خوانی رسمی بود که با آمدن اینترنت و کم فروغ شدن چراغ مجلات، برافتاد. رسم بود که مجلات یکی دو نفر داستان نویس ماهر را به استخدام خود در می آوردند و آنها برای این مجلات داستان های دنباله داری می نوشتند که سبب می شد کار مجله بگیرد و شمارگان افزایش پیدا کند. در تاریخ مطبوعات ایران، تعداد زیادی از جراید به اعتبار همین پاورقی ها ادامه حیات داده، پررونق شده اند و کارشان گرفته است. از معروفترین داستان نویسان سریالی می توان از زنده یادان ذبیح الله منصوری، حسینقلی مستعان، پرویز قاضی سعید و رجبعلی اعتمادی و البته مرتضی مشفق کاظمی یاد کرد.

اگرچه کار پاورقی نویسی از مطبوعات اروپایی به ایران راه پیدا کرد اما در سنت نقالی، داستان های پهلوانی شاهنامه به صورت دنباله دار برای مردم نقل می شدند. این شیوه در کتاب هایی مانند سمک عیار، ابومسلم نامه، داراب نامه و هزار و یک شب به خوبی دیده می شود. (این کتاب ها توسط سیدعلی میرفتح عزیز در پادکست و کانال تلگرامی هفته نامه کرگدن به شیوایی و گیرایی فراوان خوانده شده اند.)

پاورقی نویسی در مطبوعات فارسی برای اولین بار از روزنامه «جام جهان» چاپ کلکته و به سال ۱۸۵۰ آغاز شده. این نشریه داستان هزار و یکشب را چاپ کرده است. پاورقی های مطبوعاتی در دوره مطبوعات ناصری هم رونق داشته اند. برخی از این پاورقی ها به شرح زندگی شخصیت های مشهور اختصاص داشته و برخی دیگر داستان هایی بوده که توسط افراد فرهیخته ای چون مرحوم محمدعلی فروغی از ادبیات اروپایی

ترجمه و یا نوشته می شدند. این روند در دوره مشروطه نیز ادامه داشت و به طور مثال «شرح اعترافات میرزا رضا کرمانی» به صورت دنباله دار در هشت شماره از «صوراسرافیل» چاپ شده است. نخستین رمان پلیسی در ایران به نام «سرگذشت آرسن لوپن» در نشریه «حقایق» و به سال ۱۲۸۶ شمسی چاپ شده که مترجم آن معلوم نیست. رمان پاورقی بسیار پرطرفدار «تهران مخوف» نوشته مرتضی مشفق کاظمی را نشریه «ستاره ایران» از شماره ۴۳ مورخ ۲ مرداد ۱۳۰۱ تا شماره ۱۲۳ همان سال منتشر کرده است. رمان «شهرناز» نوشته یحیی دولت آبادی هم از شماره اول تا بیست و ششم نشریه «ستاره شرق» در سال ۱۳۰۱ منتشر شده است.

در سال های بعد ذبیح الله منصوری در «خواندنیها»، «خواجۀ تاجدار» و «خداوند الموت» را می نوشت، عماد عصار با نام مستعار ع. راصع رمان اجتماعی - سیاسی «با شرف ها» را در نشریه آشفته و حسینقلی مستعان «رابعه» را منتشر کردند. البته تعداد پاورقی هایی که از ابتدای قرن تا دهه پنجاه در نشریات ایران چاپ شده اند از شمار بیرون هستند. اما نکته قابل توجه در این موضوع این است که عده ای از نویسندگان و مترجمان سرشناس به کار پاورقی نویسی اشتغال داشته اند. پاورقی نویسی سبب شد که عده زیادی علاقمند به خواندن داستان و رمان های بلند شوند و بعد کتاب این پاورقی ها را هم بخرند، چنانکه در دهه پنجاه و شصت کمتر خانه ای در ایران بود که فردی کتابخوان داشته باشد و «خواجۀ تاجدار» یا «خداوند الموت» در آن خانه پیدا نشود.

این شیوه پاورقی نویسی کم و بیش ترک شده است. هفته نامه کرگدن ایران در چند دوره داستان های دنباله داری را به چاپ می رسانید که اتفاقاً بسیار مورد توجه خوانندگان قرار گرفته بود. (مانند شمسۀ لندنیه، داستان ملاقات شرلوک هلمز انگلیسی و حاج سیاح - در کانال تلگرامی موصوف در دسترس است.) کرگدن اسپانیا هم به همان شیوه درصدد بود و هست که داستان دنباله دار را بار دیگر احیا کند. در چند شماره گذشته داستان ترجمه شده «میریام» در کرگدن اسپانیا منتشر شد و مورد استقبال خوانندگان بود. این داستان در این شماره به پایان می رسد. اما از این شماره بر آنیم که بخش جدیدی را به نمونه های درخشان داستان نویسی و نشر فارسی اختصاص دهیم. برای شروع، داستان «نشان علمی» اثر نویسنده گرانقدر زنده یاد ابوالقاسم پاینده را برگزیدیم. این

داستان در کتابی با عنوان «دفاع از ملانصرالدین» چاپ ۱۳۵۷ منتشر شده است. ابوالقاسم پاینده متولد ۱۲۹۰ شمسی و متوفی به سال ۱۳۶۳ است. او به زبان عربی و فارسی چنان تسلطی داشته که یکی از بهترین ترجمه های قرآن کریم اثر اوست. تصحیح و ترجمه آثار متعدد قدیمی و مجموعه داستان های متعددی هم از او منتشر شده است. نشر فارسی او شیوا و از بهترین نمونه های فارسی نویسی قرن گذشته شمسی است. البته این داستان با لحنی دلکش و خواندنی و طنزی لطیف و عمیق گوشه ای از فساد و «رانت خواری» در آن دوره را بازگو می کند. این داستان همچنان خواندنی و قابل انطباق با شرایط امروز کشورمان است. امیدواریم که از خواندن آن لذت ببرید و آن را تعقیب کنید. لطفاً نظر خود را در این موضوع با ما در میان بگذارید.

نشان درجه اول علمی

«آقای شعوری که از جوانان لایق و فاضل و اصیل کشورند، به پاس خدماتی که در راه بسط تعلیمات عشایری به فرهنگ عمومی کرده اند از طرف وزارت معارف به دریافت نشان درجه اول علمی مفتخر شده اند و ما این حسن تشخیص را به اولیای وزارت معارف صمیمانه تبریک می‌گوییم.»

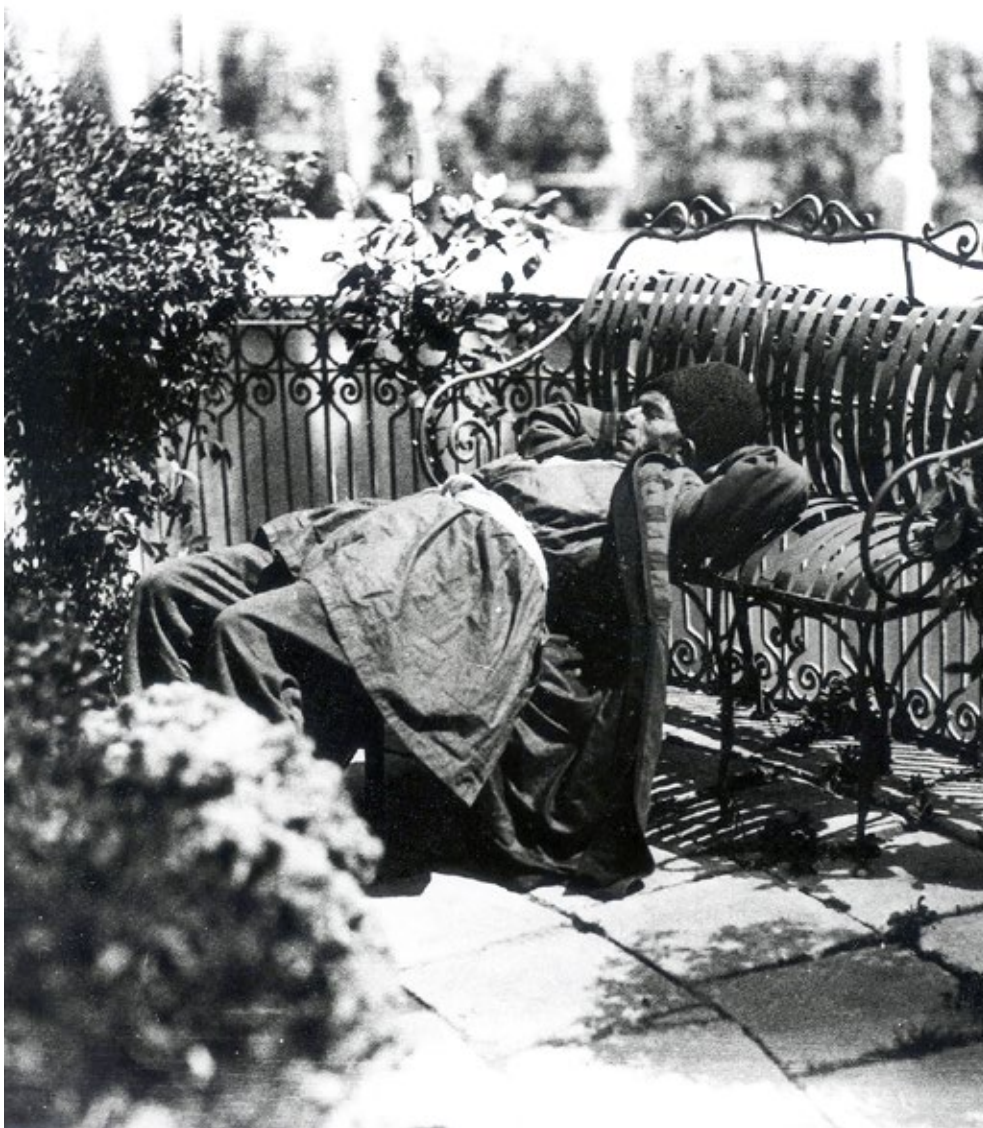
ابوالقاسم پاینده

شعوری، فرزند شعورالدوله دوم، نبره شعورالدوله بزرگ، رکاب‌دار شاه شهید در سفر طالقان و صاحب نشان‌های مکرر از دول خارجه از آن روز که چشم به دنیا گشود، عاشق بی‌قرار نشان بود و هر جا سینه‌ای را مزین به به نشان می‌دید چون عاشق شیدا که از پس فراقی طولانی به نعمت دیدار یار رسیده باشد با شوری عجیب آن را ورنه‌انداز می‌کرد. گویی می‌خواست با دیدگان خود آن را ببلعد یا تصویر محبوب را چنان به خاطر جا دهد تا هرگز از یاد نرود.

گفتی از کودکی جان شعوری با نشان پیوسته بود. غالباً به رویا می‌دید که یک دست بزرگ نورانی، نشانی به گردش می‌بندد به بزرگی سنگ آسیا و او شتابان می‌دود و انگشت نمای مردم است چون بیدار می‌شد، لذت خواب را پیاپی می‌چشید و به یاد آن آه می‌کشید. بیچاره شعوری از نام خود نشانی نداشت، در کلاس پنجم دو سال مانده بود، در کلاس ششم دو بار رد شده بود بار سوم نیز امید توفیق نداشت. معلوم نبود ممتحنان از خدا بی‌خبر با نواده مرحوم شعورالدوله چه عنادی داشتند! جای حیرت بود که سوالات امتحان وقتی به پسر نانا و بقال و خرکچی و عطار و سبزی فروش عرضه می‌شد به خاطرشان چون آب روان بود، اما چون به دست شعوری می‌رسید تغییر قیافه می‌داد؛ معما می‌شد، خط هیروگلیف می‌شد و در مغز یخ زده منگ او فرو نمی‌رفت که نمی‌رفت! شاید جادویی در کار بود. ای روزگار لعنتی! ناجوانمردی تا کجا؟! همینست بس نبود که پسر چوپان و سپور را با سرگل دودمان شعورالدوله به یک نیمکت بنشانی، تبعیض هم می‌کنی؟ پسر

توجه وزیر درباره شعوری همین بود که یک‌بار ضمن دستور به امتحان‌حضور فرموده بودند «فرزند شعورالدوله که از احرار صدر مشروطیت است جوان مستعد باهوشی است مراقب باشید در امتحان حقش ضایع نشود.» همین. و این مراقبت که با کمال دقت انجام شد اثری معجزه آسا داشت و نمره‌های خوب چون علف‌های بهار، به کاغذ روید و حاصل آن چنان بود که شعوری را از تنگنای امتحان با موفقیت گذر داد و به صف قبولیان از آخر شاگرد اول کرد. معلوم شد شعورالدوله چندان از شعور تنگ نبوده، استعدادی داشته چون آتش زیر خاکستر که به موقع شعله‌ور شده است.

اما مردم بدزبان که به هر اتفاق کوچک پیرایه‌های بزرگ می‌بندند براین قضیه عادی نیز شاخ و برگ‌های غیر عادی افزودند. می‌گفتند: «سفارش وزیر به جای خود، اما شعورالدوله که در تعوی می‌گردد محکم کاری مقلد ملای مرحوم بود نزدیک روزهای امتحان به بانک رفت و چکی کشید و اسکناس درشت گرفت و عصر همان روز با درشکه تا کوچه پشت مسجد سپهسالار رفت و آنجا دو کوچه را به قدم پیمود و عابران کنجکاو او را مقابل خانه امتحان‌حضور دیده بودند که در می‌زد و از این مقدمات مشکوک نتیجه می‌گرفتند که شعورالدوله برای توفیق شعوری در امتحانات دبستان رشوه داده است. ادامه دارد...





پانزدهم - ۲۰۱۹

شکارچی ذهن

دیدن نام دیوید فینچر، در مقام کارگردان سریالی جنایی، واقعاً و سوسه‌انگیز است. پس با این حدس که باید طرح و فیلمنامه‌ی درست و درمانی هم داشته باشد، بی‌معطلی رفتیم سراغ «شکارچی ذهن» که تولید نتفلیکس است و بین سال‌های ۲۰۱۷ و ۲۰۱۹ در دو فصل پخش شده است. حدسم درست بود و حالا که چند ماه از دیدن‌اش می‌گذرد، هنوز معتقدم یکی از بهترین‌های ژانر خود است. مأمور پلیس فدرال آمریکا، هولدن فورد، در یکی از پرونده‌هایش کافی می‌دهد که رئیسش را ناچار می‌کند دیگر اجازه‌ی کارهای عملیاتی و میدانی به او ندهد و از بد-یا شاید هم خوب روزگار - منتقلش می‌کند به بخش آموزش، تحقیق، و توسعه. در واقع دست‌به‌سرش می‌کند. ولی هولدن بیدی نیست که با این بادها بلرزد و خیلی زود از اندوهی نسبتاً بزرگ کاری می‌سازد بسیار بزرگ، و در کنار مأمور بیل تیچ و دکتر وندی کار، که روانشناس است، بخش علوم رفتاری پلیس فدرال را راه‌اندازی می‌کنند. فیلمنامه‌ی جان‌دار «شکارچی ذهن» بر اساس کتابی با همین عنوان، اثر جان داگلاس و مارک ایشیکر، نوشته شده و روایتی است از پرونده‌های واقعی پلیس.

مأمور فورد و مأمور تیچ به همراه دکتر کار، سه شخصیت اصلی سریال، هسته‌ی مرکزی بخشی تازه‌تأسیس را تشکیل می‌دهند که کارش تحقیق درباره‌ی قتل‌های بدون انگیزه‌ای مشخص است. فصل اول سریال سال‌های پایانی دهه‌ی ۱۹۷۰ را به تصویر می‌کشد. زمانی که اصطلاح قتل‌های سریالی یا زنجیره‌ای جدید است و هنوز به گوش خیلی‌ها نخورده. هولدن و بیل به طرز خستگی‌ناپذیر از این ایالت به ایالتی دیگر می‌روند تا به گفتگو با افرادی بنشینند که حتی نگاه کردن در چشم‌هایشان هم وحشتناک است. آدم‌هایی که مرتکب قتل شده‌اند؛ ولی نه یک بار که چندین و چند

بار. و وظیفه‌ی این سه نفر و همکارانشان این است که از دل این مصاحبه‌ها الگویی را بیرون بکشند تا شاید بتوانند در پرونده‌های دیگر از آن استفاده کنند. اما «شکارچی ذهن» چه ویژگی‌ای دارد که باعث می‌شود بگویم یکی از بهترین‌هاست. بر خلاف بسیاری از فیلم‌ها و سریال‌های پلیسی و جنایی، ماجرا به این صورت پیش نمی‌رود که جنایتی رخ دهد و بعد کارآگاهی بیافتد دنبال پیدا کردن جانی. نه اینکه اصلاً خبری از الگوی «کار چه کسی بوده؟» نباشد. ولی تمرکز داستان بر تحقیق و گفتگوست. شاید این پرسش پیش بیاید که اصلاً مگر داستان جنایی بدون تحقیق می‌شود؟ مگر پوارو و هولمز می‌توانستند بدون گفتگو کردن با مظنونین، معمای قتلی را حل کنند. مطمئناً جواب منفی است. شاید پرسش دیگری هم پیش بیاید که سریالی جنایی با تمرکز بر گفتگو و تحقیق، که آکشن زیادی ندارد، کسل‌کننده از آب در نمی‌آید؟ به این پرسش هم باید جواب منفی داد. واقعیت این است که جنس گفتگو و تحقیق در «شکارچی ذهن» با هر فیلم و سریال جنایی دیگری متفاوت است. اینجا قاتل قبالاً پیدا و دستگیر شده، و هدف از تحقیق و گفتگو حل معمایی دیگر است، و بخش علوم رفتاری می‌خواهد به انگیزه‌ی قتل‌ها پی ببرد و مدل‌سازی کند. گفتگوها و تحقیقاتی که اصلاً کسل‌کننده نیستند و برعکس تمام بار تعلیق و جذابیت داستان را با قدرت به دوش می‌کشند.

قاتل‌ها در کمال خون‌سردی رودرویی مأموران پلیس فدرال آمریکا می‌نشینند و پیتزا و قهوه و ساندویچ تخم مرغ می‌خورند و انگشت‌شان را هم می‌لیسند و سیگار می‌کشند و از تجربیاتی می‌گویند که منجر شده دست به قتل بزنند. گویی سوسکی را زیر پا له کرده باشند. و هولدن و بیل پایه‌پای ما بارها و بارها شگفت‌زده و خشمگین می‌شوند و گاهی

سام حاجیانی



هرچند هنوز یک سر و گردن بالاتر، ولی مدل و الگوی روایت و اتفاقات همان است؛ قتل پشت قتل و کارآگاهی که حتی نمی‌تواند سرخ‌ی از ماجرا و ردیابی از قاتل پیدا کند. فعالیت اصلی بخش علوم رفتاری کاهشی چشمگیر پیدا می‌کند و لابلای کارهای پرونده‌ی آتلانتا گاهی هم سراغ یکی از قاتلین زنجیره‌ای می‌روند که یکی از جذاب‌ترین‌هایشان چارلز منسون است که هم راک استاری شناخته شده بوده، هم قاتلی مخوف.

به نظر من فصل اول سریال از فصل دوم آن جذاب‌تر و با هر سریال جنایی‌ای که ساخته شده متفاوت است. ولی فصل دوم هم کم جذابیت ندارد و همین ماجرای قتل‌های آتلانتا خود می‌تواند دستمایه‌ی فیلم یا سریالی دیگر باشد. به هر حال عجالتاً «شکارچی ذهن»، مخصوصاً فصل اول آن، می‌تواند در صدر فهرست سریال‌های جنایی قرار بگیرد؛ چه این فهرست شخصی و برای تماشا باشد، چه از آن فهرست‌های رقابتی باشد که هر سال، این طرف و آن طرف، چند تایی از آن منتشر می‌شود.

حتی در برابر این همه بی‌رحمی از کوره در می‌روند. ولی هرچه می‌گذرد بیشتر به نتایجی غریب و البته امیدوارکننده دست پیدا می‌کنند و حساسی درگیر این گفتگوها می‌شوند و نمی‌توانند از آن دست بکشند. و شاید همین تداوم و پیوستگی مأمور تیچ و مأمور فورد - و البته سازندگان سریال - است که باعث می‌شود فصل اول «شکارچی ذهن» بسیار جذاب شروع شود، بسیار جذاب ادامه پیدا کند و بدون نقص به پایان برسد.

اما ماجرای فصل دوم کمی متفاوت است. با اینکه این فصل هم کیفیتی قابل قبول دارد و تا پایان هم منسجم و پرکشش باقی می‌ماند، ولی معلوم نیست چرا سازندگان سریال تصمیم می‌گیرند تعداد گفتگوها با قاتلین سریالی و آن جلسات پرتعلیق دیوانه‌کننده را کم کنند. فصل دوم سریال سال‌های ابتدایی دهه‌ی ۱۹۸۰ را روایت می‌کند و بیشتر به پرونده‌ی قتل‌هایی می‌پردازد که به صورت زنجیره‌ای بین سال‌های ۱۹۷۹ و ۱۹۸۱ در آتلانتا در جریان بوده. تمرکز روی این پرونده و کم شدن آن گفتگوها «شکارچی ذهن» را شبیه فیلم‌ها و سریال‌های جنایی دیگر می‌کند.

پیشنهادهایی برای فیلم و سریال

خوراک و احساس و عاطفه، سخت به هم گره خورده اند. بسا دشمنی‌ها که با یک سر سفره نشستن و با هم یک کاسه و همسفره شدن به دوستی‌های عمیق فراموش نشدنی تبدیل شده اند. پاس داشتن حق نان و نمک و همسفره‌گی در ایران و اطراف و اکنافش چنان قیمتی و گرانبهاست که برخی جان برسر آن می‌گذارند.

همان «لانچ‌باکس»ها را از در خانه‌ها یا آشپزخانه‌های عمومی تحویل می‌گیرند و در ساعات ناهاری به کارمند مورد نظر تحویل می‌دهند. یک اشتباه مستمر، دست‌یخت خاکی را به دست کارمندی می‌رساند. غذا پیام آور بین دو می‌شود و رابطه عاطفی مه‌آمیزی بین آنها شکل می‌گیرد. این فیلم بی‌تردید یکی از لطیف‌ترین و دوست‌داشتنی‌ترین آثار سینمایی در موضوع غذا است.



The Lunchbox

فیلم : ۲۰۲۱

خوراک و احساس و عاطفه، سخت به هم گره خورده اند. بسا دشمنی‌ها که با یک سر سفره نشستن و با هم یک کاسه و همسفره شدن به دوستی‌های عمیق فراموش نشدنی تبدیل شده اند. پاس داشتن حق نان و نمک و همسفره‌گی در ایران و اطراف و اکنافش چنان قیمتی و گرانبهاست که برخی جان برسر آن می‌گذارند.

فیلم زیبا و دیدنی و دلکش و خوش عطر و طعم لانچ باکس یا همان ظرف غذا یا شاید هم یقلوی، محصول سال ۲۰۱۳ هندوستان است. کارگردان این فیلم، ریتش بترا Ritesh Betra است. کار نوشتن فیلمنامه برعهده کارگردان و واسان بالا Vasan Bala بوده و مرحوم عرفان خان و نیمرات کاتور Nimrat Kaur نقش‌های اصلی آن را بر عهده دارند. قصه بر مبنای سنت دیرینه حمل ناهار تازه پخته شده از آشپزخانه‌ها برای کارمندان ساخته شده است. در بمبئی شبکه‌ای قدیمی و دقیق و بسیار کارآمدی وجود دارد که ظرف‌های غذا یا



The Hundred-Foot Journey

فیلم : ۲۰۲۲

«سفر صد قدمی» در سال ۲۰۱۴ توسط لاسه هالسترام Lasse Hallström ساخته شده است. داستان فیلم درباره یک خانواده هندی است که از هند به فرانسه مهاجرت می‌کنند و در یک روستای فرانسوی کوچک سکونت می‌کنند. در این روستا، پدر خانواده برای تامین معاش تصمیم می‌گیرد که یک رستوران هندی راه اندازی کند. اما به طور تصادفی، این رستوران همسایه‌ی نزدیک رستورانی فرانسوی دارای ستاره میشلن

خوراک و سفره و غذا در سینمای ایران

با نام «لو سنت‌استپ» است که توسط «مادام مالوری» (با بازی درخشان هلن میرن Helen Mirren) اداره می‌شود.

میان پدر خانواده و «مادام مالوری» رقابتی نفس‌گیر آغاز می‌شود و روابط بین دو خانواده به چالش می‌افتد. خانواده هندی و زن سخت‌گیر فرانسوی در مواجهه و رقابت با یکدیگر ماجراهایی را از سر می‌گذرانند که روایتی دلکش و دیدنی دارد. در این فیلم جادوی غذا و توان آن در پیوند دادن آدم‌ها با یکدیگر در شرایطی که حتی زبان یکدیگر را متوجه نمی‌شوند نمایش داده شده است. طعم و عطر و رایحه خوراک‌ها دری است که به سوی قلب‌ها گشوده می‌شوند.



خوراک و سفره و غذا در سینما، دستمایه بسیاری از آثار به یادماندنی است. در سینمای ایران، استاد زنده یاد علی حاتمی زیباترین تصاویر از سفره و خوراک را با جزئیاتی دلربا نقش کرده است. از ظرف رویشی که مفتش شش انگشتی در آن نیمرو درست می‌کند تا سفره هزار رنگ دل‌شدگان و ظرف چلوکبابی که نوازنده چلوبی تنبک آقافچ بوسلیک (اکبر عبدی) جلوی عیسی خان وزیر (زنده یاد جلال مقدم) می‌گذارد، در حافظه تصویری ما ثبت شده اند.



Like Water for Chocolate

فیلم : ۲۰۲۱

«مثل آب برای شکلات» با بازی هنرمندانی مانند لوییتا لئون، مارکو لئوناردی و رزینا تورنر به تصویر کشیده شده است. این فیلم با زیبایی ظاهری خاص، صحنه‌های رنگارنگ و داستانی شکفت‌انگیز، برای علاقه‌مندان به هنر سینما و آشپزی تجربه‌ای منحصر به فرد فراهم می‌کند. خواندن کتابی که فیلم براساس آن ساخته شده است به اندازه دیدن فیلم، جذاب و پرکشش است. فیلم هم در اقتباس از این کتاب بسیار موفق بوده است. کسانی که کتاب را خوانده و بعد فیلم را دیده اند با همان شخصیت‌ها و موقعیت‌هایی مواجه می‌شوند که نویسنده آنها را توصیف کرده است.



داریوش مهرجویی نیز در ساختن و پرداختن تصاویر خوراک و سفره ذوقی تمام دارد. در این میان نباید فیلم «ماهی‌ها عاشق می‌شوند» علی رفیعی را از یاد برد که داستانی سراسر غذایی دارد.

شیشه بسیار مهم

معنای بزرگ قرمه سبزی نزد ما ایرانیان، ضرورت وجود شنبلیله به عنوان مهمترین عنصر سازنده قرمه سبزی، و کمیاب بودن شنبلیله به خصوص اگر مدت‌ها باشد که ایران نرفته‌اید.

دانیال فراورده

هم تھیه کرد. اما شنبلیله را نمی‌شود. و بدون شنبلیله قرمه سبزی رویایی بیش نیست. این تصویر که از گوشه آشپزخانه من در ختافه گرفته شده است، راوی همه این چیزهاست. معنای بزرگ قرمه سبزی نزد ما ایرانیان (مگر می‌شود بدون قرمه سبزی هم زندگی کرد؟)، ضرورت وجود شنبلیله به عنوان مهمترین عنصر سازنده قرمه سبزی، و کمیاب بودن شنبلیله به خصوص اگر مدت‌ها باشد که ایران نرفته‌اید. مجموع این‌ها می‌شود برجسی با عبارت «شنبلیله، بسیار مهم!» تا خدای نکرده هیچ کس، چه هم‌خانه چه مهمان چه هرچی، به اشتباه آن را توی آش و سوپ و چیزهای دیگر نریزد. این شیشه شنبلیله یک دارایی ارزشمند بوده و هست و حتی تماشا کردنش در بعضی روزها باعث شده تا بار دیگر به حقیقت انسان ایمان بیاورم و همه اندوه و هراس تنهایی را تحمل کنم و به روی خودم نیاورم که دوری چقدر سخت است. و این عزیز بومی، این شیشه کوچک شنبلیله را من همچون بنفشه‌ها با خود می‌برم هر کجا که خواستم.

یک بار توییستی از یک آدم بسیار خوش ذوق در توییتر دست به دست می‌شد که خیلی کوتاه اما حاوی حقیقتی بزرگ بود: «عزیز بومی، ای شنبلیله». نویسنده با یک مصرع کوتاه از یکی از ترانه‌های آقای صدا شوخی‌ای کرده و به جای هم قبیله گذاشته بود شنبلیله. اما راستش را نخواهید فقط همین نیست. این تنها یک شوخی با شعری معروف نیست. همه آنهایی که در خارج از ایران زندگی می‌کنند می‌دانند که شنبلیله چه گیاه با ارزشی است. چون ظاهراً هیچ جای دیگری نمی‌شود پیدایش کرد و حتماً باید آدم آن را به صورت خشک یا یخ زده از ایران باد خودش بیاورد. و آنهایی هم که آورده‌اند می‌دانند چه ریسک بزرگی در این کار است چون فقط کافی است پلاستیک حاوی شنبلیله قدری سوراخ و منفذ داشته باشد تا تمام وسایل و لباس‌های توی چمدانتان بویی بگیرد که رفتنش دست هیچ کسی نیست. با این حال، شنبلیله چیزی است که به همه ریسک‌هایش می‌ارزد. چون بقیه عناصر قرمه سبزی را می‌شود به راحتی در خارج از ایران

مهاجران، برای آنکه دل تنهایی اشان تازه شود، به یاد یار و دیار، هر کدام گوشه‌ای از خانه را به شکل وطن عزیز می‌سازند. غالباً این گوشه بهترین جای خانه واقع شده. از این شماره قرار است که عکس این «جعبهٔ بنفشه»‌ها را که نمادی از وطن در خانه‌های غربت هستند، چاپ کنیم.

علاوه بر گوشه‌های ایرانی، هر کدام از ما موقعی که برای مهاجرت چمدان می‌بندیم، کتابی یا کتاب‌هایی را هم همراهان می‌آوریم. دلیل آوردن این کتاب‌ها و نام و عنوان آنها مهم هستند. اگر شما هم لطف کنید و عکس گوشه ایرانی خانه اتان را برای کرگدن بفرستید، یا دربارهٔ کتابی که با خود به غربت آوردید بنویسید، قطعاً دیدنی و خواندنی خواهد بود.

لطف فرمایید و مطالب و عکس‌های خود را به

niusha@rhinomags.com

یا صفحه اینستاگرامی کرگدن اسپانیا بفرستید.

زیاده جسارت است...





یدالله عبیدی - محرم

سنتی به تمامی ایرانی

ساخت پرده های عظیم از واقعه عاشورا و البته داستان های شاهنامه توسط نقاشان ایرانی، و سنت چهره پردازی خاص این نوع نگاره ها، نوع ارزشمندی از نقاشی کاملاً ایرانی به وجود آورده که آن را «نقاشی قهوه خانه ای» نامیده اند.

سعید رضایی

سوگواری بر شهدای واقعه دردناک و هول انگیز کربلا به تناسب سهل و سخت گیری حکومت ها، گاه صورتی علنی یافته و گاه مخفیانه بر پا می شد، به هر روی قرن ها ادامه پیدا کرد و سنت و آیین سوگواری و ذکر آنچه بر شهدا و به ویژه بر حسین بن علی علیه السلام گذشته بود با فرهنگ ملی ایران عجین شد و همه ایرانیان فراتر از عقیده مذهبی این سنت و آیین را گرامی داشتند. برگزاری آیین سوگواری عاشورا از زمان سلسله ایرانی آل بویه شکلی رسمی به خود گرفت. از همان زمان، رسم برپا داشتن سوگواری از اول تا دهم ماه محرم برقرار شد و بازارها را تعطیل کردند و سیاه بستند. تیموریان و اهل تسنن خراسان (که به خاندان پیامبر ارادت تمام داشتند و به اهل تسنن دوازده امامی معروف بودند) در پاکرختن این سنت و آیین، جهدی بلیغ کردند. آمدن صفویه به تشیع قدرتی ژرف بخشید، شاهان صفوی، تشیع را پایه وفاق ملی ساختند و اقوام ایرانی را به گرد آن جمع کردند.

برگزاری آیین پرشور عاشورا و برپا داشتن عزاداری در دهه اول محرم هر سال از دیرباز برای ایرانیان و سرزمین ایران برکات گوناگونی داشته و دارد. این برکات جدای از برکات معنوی ای است که لاجرم پادشاهان عزاداران است. از جمله این برکات، تجدید مودت و دوستی و مهر و محبت بین ایرانیان است. هر چند که بعضی از مواقع علم کشیدن و هیئت بر پا کردن ها سبب رنجش و تقار و حتی جنگ و جدل چند ساله می شده، اما برقراری فضایی روحانی و داشتن یک اندوه و هدف مشترک، ایرانیان را به هم نزدیک می ساخته است. رسم و سنت نذری دادن، این فضای محبت آمیز را تشدید می کرد، ایرانیان از دیر باز سنت نذر کردن



واقعه کربلا تأثیری شگرف و عمیق بر فرهنگ ملی ما نهاده است، چنان عناصر این رویداد در تار و پود فرهنگ و هنر ایرانی تنیده شده که تفکیک آن غیر ممکن می نماید. اما مهمترین کارکرد عاشورا، تأثیر این واقعه بر حفظ تمامیت ارضی و یکپارچگی ایران بوده است. تمامی اقوام ایرانی بر سر یک پدیده موفق و همراه و همزیان بوده اند. سوگواری و ارادت بر حسین بن علی علیه السلام، آذری و فارس و کرد و عرب و ارمن و بلوچ ندارد. همه ایران یکپارچه در این آیین ملی - مذهبی شرکت می کنند، سنت هایش را به جا می آورند و گرد یک شمع جمع می شوند. تنها آیین یکپارچه ملی دیگر، نوروز است، اما شکوه و نفوذ و تأثیر گذاری فرهنگ عاشورا و محرم ژرف تر و همه گیر تر دیده می شود.

بیشتر کنند. بعدها تعزیه گردانان نمایش های دیگری را هم در ایام غیر عزاداری سال از قبیل تعزیه امیر تیمور، تعزیه حضرت یوسف و تعزیه دره الصدف تنظیم و اجرا کردند. تعزیه ادامه سنت نمایشی بود که از روستاها به شهرها آمده بود. در تعزیه هر نقشی، درز گوشه و آوازی خاص می خواند، مثلاً شبیه حضرت عباس (ع) چهارگاه، شبیه حَرّ عراق و شبیه عبدالله بن حسن، راک می خواند. (شاید وجه تسمیه راک عبدالله به همین علت باشد.)

ساخت پرده های عظیم از واقعه عاشورا و البته داستان های شاهنامه توسط نقاشان ایرانی، و سنت چهره پردازی خاص این نوع نگاره ها، نوع ارزشمندی از نقاشی کاملاً ایرانی به وجود آورده که آن را «نقاشی قهوه خانه ای» نامیده اند.

زبان فارسی، میراث گرانبهای ایران

وقتی در دوره فتحعلی شاه به تدبیر عباس میرزا، دانشجویان ایرانی برای تحصیل علوم و صنایع جدید به لندن اعزام شدند، دیدند که جماعتی از اعیان و اشراف انگلیسی در به در به دنبال معلم فارسی زبانی هستند که لهجه ایرانی داشته باشد تا از او فارسی بیاموزند.

رضا دلخانی

مایه و پایه اتحاد ملی تاریخی ما و آنچه که سبب شده طی قرن‌های طولانی تا امروز به عنوان واحد مستقل جغرافیایی و فرهنگی و سیاسی باقی بمانیم، زبان مشترک ما بوده است. بدخواهان ایران هم خوب می‌دانند که باید همتشان را بر تضعیف و بلکه حذف این زبان بی نظیر فراقومی بگذارند. درباره‌اش دروغ بگویند، آن را به قومی موهوم نسبت دهند، درباره پیشینه تاریخی بلندش شک و تردید ایجاد کنند تا به خیال خود موفق به جدایی پاره‌های تن ایران زمین از سرزمین مادری شوند. صد البته که راه به جایی نخواهند برد.

اما نمی‌توانیم بنشینیم و دست و روی دست بگذاریم و با این تصور که آنها باطل و ما حق هستیم و در نهایت حق پیروز است، نظاره‌گر دشمنی‌های آنها باشیم. مهم‌ترین وظیفه ما آگاه شدن و آگاهی دادن است.

بدخواهان ایران در طول تاریخ، برای آنکه اقوام فارسی زبان منطقه، با ریشه‌های ایرانی‌اشان بیگانه شوند و از سرزمین اصلی بپزند، با فوریت و جدیت دست به تغییر زبان زده‌اند. افغانستان را بنگرید، دشمنان آن سرزمین برای آنکه گذشته بلند و تاریخ با شکوه مشترکش با ایران را از بین ببرند، زبان قومی کم جمعیت را رسمیت بخشیدند، آنها را بر اکثریت فارسی زبانان حاکم کردند، در نهایت نام زبان فارسی را به دری تغییر داده‌اند و دروغی ساخته‌اند که زبان دری خود زبانی مستقل با تاریخی جداگانه و اسلوبی متفاوت با زبان فارسی است. برای آنکه آن را رسمیت هم بدهند، «بی بی سی دری» راه اندازی می‌کنند. می‌دانیم که زبان فارسی دری همین زبانی است که ایرانی‌ها و افغان‌ها هر دو به آن سخن می‌گویند و می‌نویسند و می‌سریند. لفظ دری به کاربرد آن در دربار ساسانی اشاره دارد.

بر سر هندوستان نیز چنین رفته است. وقتی در دوره فتحعلی شاه به تدبیر عباس میرزا، دانشجویان ایرانی برای تحصیل علوم و صنایع جدید به لندن اعزام شدند، دیدند که جماعتی از اعیان و اشراف انگلیسی در به در به دنبال معلم فارسی زبانی هستند که لهجه ایرانی داشته باشد تا از او فارسی بیاموزند. علت شوق آنها به فراگرفتن فارسی چه بود؟: «فارسی فقط زبان ایرانیان نبود: در اوایل قرن نوزدهم، هنوز در هند و پیرامون اقیانوس هند، معتبرترین زبان واسط بود. در زمانی که بخش‌های پهنای هند در دستان بریتانیایی‌ها زیر و زیر می‌شد، فارسی زبان دیوانی کمپانی هند شرقی بود... کمپانی هند شرقی تا سال ۱۸۳۷ استفاده از زبان فارسی را به عنوان زبان اداری ادامه می‌داد.» (عشق غریبه‌ها - نوشته نایل گرین/ترجمه امیر مهدی حقیقت - نشر چشمه).

شاهد دیگر هزاران نسخه کتاب‌های فارسی کتابخانه‌های دولتی و دانشگاهی هند است که بخش بزرگی از تاریخ و فرهنگ مشترک دو ملت در این کتاب‌ها پنهان شده‌اند. هندی‌ها دیگر نمی‌توانند این کتاب‌ها را بخوانند و بنابراین دیگر چیزی به عنوان زبان واسط سازنده فرهنگ و تاریخ مشترک بین ملت‌های حوزه هند و ایران وجود ندارد. این تجربه در حال تکرار است. تردیدی نیست که هدف تاریخی و نحایی قدرت‌های بزرگ تجزیه ایران است و زبان فارسی مانع اصلی و سد محکمی در برابر این اراده شوم است.

بر ماست که این زبان و ریشه‌ها و تاریخش را بشناسیم. با شناخت زبان فارسی می‌بینیم که این زبان متعلق به هیچ قومی نیست، هیچکس تلاش نکرده تا آن را به اقوام دیگر ایرانی بقبولاند، این زبان محصول زندگی جمعی و بلند مدت همه ایرانی‌هاست. این زبان که فرهنگ ملی ما

را ساخته، چون ملاتی محکم و نفوذ ناپذیر ما را از پس هزاران سال تهاجم و درد و رنج و اشغال به اینجا رسانده. بدخواهان ایران برای اقوام ایرانی کرد و لر و آذری پیشیزی ارزش قائل نیستند و به سودای قدرت و گرفتن دستمزد و برپایی زندگی راحت در اروپا و آمریکا سخن از شووینیسیم فارس می‌گویند.

از این شماره با استفاده از دو کتاب ارزشمند زنده یاد دکتر پرویز ناتل خانلری، تاریخ زبان فارسی و زبان شناسی، موجز و مفید و مختصر، تاریخ خلاصه شده آن را می‌خوانیم. امیدوار هستیم که شناسایی ریشه‌های این زبان ستیز ما را به اتحاد و همدلی بیش از پیش در مقابل دشمنان ملیت و تاریخ و فرهنگ ایرانی رهنمون شود.

تاریخ زبان فارسی قسمت اول

دکتر پرویز ناتل خانلری
خلاصه شده توسط تحریریه کرگدن اسپانیا

• در هزاره سوم پیش از میلاد مسیح، قومی وجود داشت که به زبان خاصی تکلم می‌کرد. زبان شناسان از قرن نوزدهم، زبان آن قوم را هند و اروپایی نامیده‌اند.
• زبان‌های متعددی که رابطه خویشاوندی آنها با روش تطبیقی آشکار شده است و همه از اصل واحدی که «هند و اروپایی» خوانده شده منشعب شده‌اند، از قدیم‌ترین زمان تا امروز وسیله بیان عالی‌ترین اندیشه‌ها و ابزار ارتباط ذهنی بزرگترین و متمدن‌ترین ملت‌های جهان بوده است.

• معنی اصطلاح «خویشاوندی» یا «هم‌خانوادگی» در زبان شناسی آن است که «دو یا چند زبان نتیجه تحول جداگانه و متفاوتی از یک زبان دیگر باشند که در زمانی پیشین متداول بوده است.» این گونه زبان‌ها را یک «خانواده زبان» می‌گویند.

• قومی که به یک زبان سخن می‌گفتند چون به طایفه‌ها و قبایلی تقسیم شدند، زبان‌شان به وجهی خاص تحول می‌یابد. اما نکته‌های اساسی در ساختار زبان هست که پایدار می‌ماند، یا تحول و تغییر آنها به طریقی انجام می‌گیرد که با روش تطبیقی می‌توان به صورت اصلی آن پی برد.

برای نمونه به صیغه سوم شخص مفرد از زمان حال فعل «بودن» در چند زبان هند و اروپایی توجه کنیم؟

Ásti	سفسکریت
Ésti	یونانی باستان
Esti	لیتوانی
Jesti	اسلاوی (روسی باستان)
est	لاتینی
Ist	ژرمنی
Est(É)	فرانسوی
Is	انگلیسی
Ast	فارسی

- برای آنکه بتوان چگونگی تحول خاص هر یک از افراد خانواده (زبانی) را دریافت و بیان کرد، البته بسیار سودمند خواهد بود اگر زبان اصلی یا زبان مادر را می‌شناختیم. زبان هند و اروپایی زبانی فرضی است یعنی تنها از روی قرائن به وجود آن پی برده‌ام.
- تحول و تکامل همه زبانهایی که از اصل هند و اروپایی منشعب شده‌اند به یک اندازه نبوده است.
- زبان‌های ایرانی که زبان کشورگشایان بزرگ بوده و در سرزمینی بسیار پهناور پراکنده شده‌اند، به نسبت بسیار زودتر از شعبه‌های دیگر زبان‌های هند و اروپایی تحول پذیرفته‌اند و در مقابل زبان لیتوانی امروز به صورتی متداول است که به زبان اصلی بسیار نزدیک است و هم‌طراز زبان اوستایی و پارسی باستان شمرده می‌شود.
- شعبه‌های اصلی و مهمی که از زبان کهن هند و اروپایی مشتق شده از این قرار است:

چتی، چتی هردگلیفی و چند زبان آسیایک، تعاری، یونانی، ایتالیک، آلبانی، ژرمنی، ملتی، باقی، اسلاوی، ارمینی، آریایی (هند و ایران).



آن کتاب مستطاب بی نظیر

در شهرکتاب نیاوران چشمم به آن کتاب مستطاب بی نظیر افتاد، نام استاد نجف دریابندری بر تارک کتاب می درخشید. با اشتیاق نمونه را که بر روی پایه ای گذاشته بودند باز کردم. عکس ها را که دیدم، برام باور کردنی نبود، کتابی با این حجم و کیفیت در این موضوع منتشر شود.

مریم محمودی



از نوجوانی، سال ها بود که جسته و گریخته هر جا مطلبی با موضوع فرهنگ خوراک و آشپزی و سفره داری به چشمم می خورد جمع آوری می کردم از بعضی هاشان یادداشت بر می داشتم و کتاب های تاریخی را نشانه گذاری می کردم. در خاطرات قدما، هر جا به مطلبی می رسیدم که ذکری از غذای خورده شده و شرح سفره شاهانه رفته بود، علامت می

گذاشتم. سند درباره آشپزی ایرانی بسیار اندک و محدود است. به جز چند کتاب انگشت شمار و مقالات و خاطرات پراکنده در سفرنامه ها و روزنامه ها چیز دیگری نیست.

کتاب معروف آشپزی آن زمان مشتت دستور غذا بود که نویسنده با اعمال سلیقه و اجتهاد، اصالت آنها را خدشه دار کرده و سندی بی ارزش به دست داده بود. از همین جنس کتاب های «شکمی» بود که بعداً فراوان منتشر شدند و بیشتر به فرهنگ آشپزی ایران لطمه زدند و با اشاعه دستورات غلط، خوراک ها را دستکاری و در ذائقه مردم تصرف کردند.

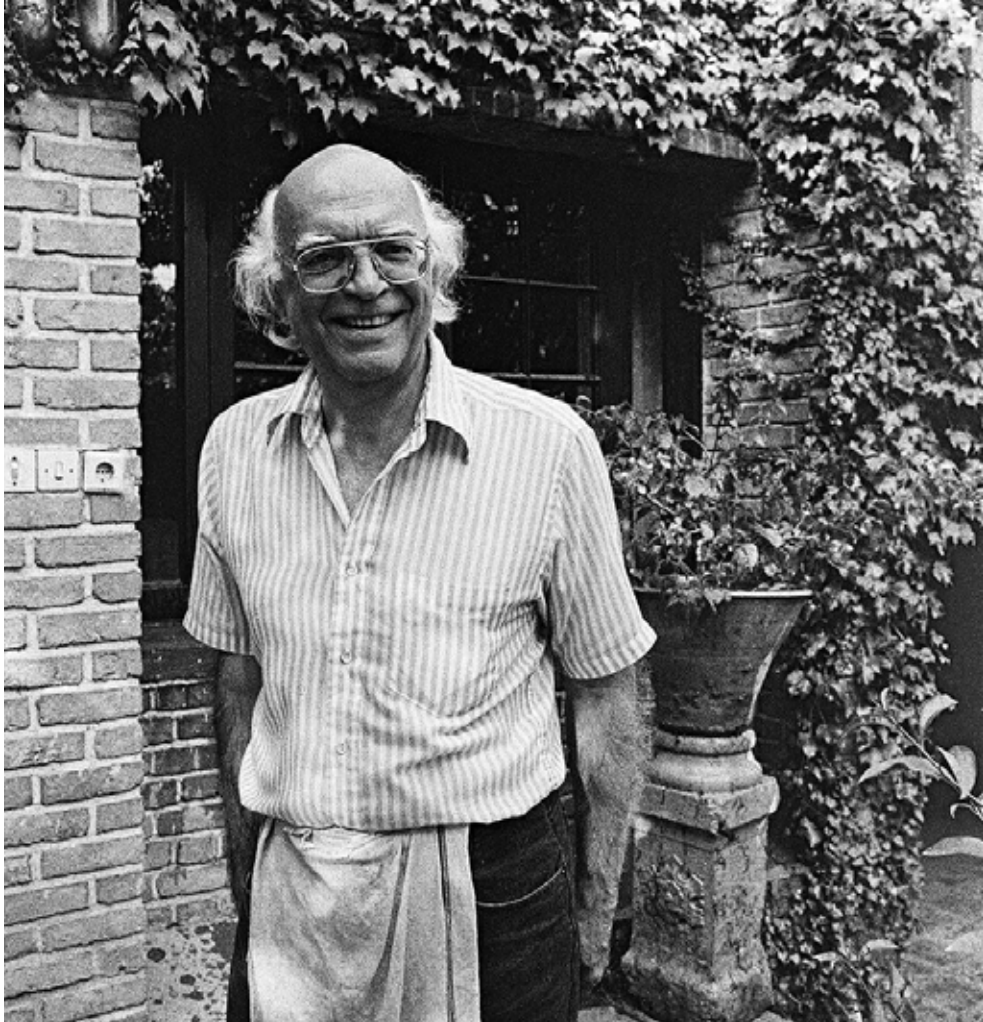
با فرهنگ درخشان و بی نظیر آشپزی و تنوع بی حد و حصر خوراک های ایرانی ما در حوزه پژوهش خوراک مطلقاً فقیر بودم.

به حکم علاقه ای که به موضوع تاریخ خوراک و سنت سفره و میزبانی در ایران داشتم، آرزو می کردم روزی کسی کتابی تحقیقی و جامع در این موضوع منتشر کند. سال ۱۳۷۹، در شهرکتاب نیاوران - نشر کارنامه، چشمم به آن کتاب مستطاب بی نظیر افتاد، نام استاد نجف دریابندری بر تارک کتاب می درخشید. با اشتیاق نمونه را که بر روی پایه ای گذاشته بودند باز

کردم. عکس ها را که دیدم، برام باور کردنی نبود، کتابی با این حجم و کیفیت در این موضوع منتشر شود. قیمت کتاب برای من زیاد و از حد خرج ماهانه معمول کتاب خریدن بسیار بیشتر بود. اما بی معطلی آن را خریدم. در راه بسته بندی بیرونش آوردم و تورق کردم. صبر نداشتم. تمام اجزای این کتاب با ظرافتی بی بدیل طراحی و اجرا شده بودند. از صفحات

ابتدایی تا فهرست های دقیق و کامل پایان جلد دوم، فرهنگ واژه ها و اصطلاحات، فهرست خوراک ها به تفکیک ملل همه دیدنی و مفید بودند. کتاب های کارنامه همیشه زیباترین بوده اند، اما این یکی را باید شاهکاری تکرار نشدنی حساب کرد.

این از ظاهر کتاب، اما متن را که نگاه کردم دیگر از شوق روی پا بند نبودم، استاد هر آنچه را می خواستم در مقدمه نسبتاً مفصل کتاب آورده بودند. تاریخ خوالیگری، مکاتب مختلف، مواد و سبک ها و وسایل و لوازم تا برسد به متن اصلی و دستورها. آن هم با چه نثر شیرین و بی مانندی! بعد از نادر میرزای قاجار*، استاد دریابندری دومین کسی هستند که با سبکی فاخر و محترمانه از این هنر شریف و فن ظریف نوشته اند. نویسندگان و خوالیگران پیش از استاد به علت قلت سواد یا به دلیل بی اهمیت انگاشتن فن خوالیگری آن را در خور اعتنا و صرف وقت نمی دانستند چیزی می نوشتند و رد می شدند. اما استاد هر دستور را با دقت و ظرافت، بی آنکه خواننده را اسیر وزن و پیمانه های خشک و ماشینی کنند، آورده اند. اگر توضیحی درباره غذا بیش از آنچه در دستور است لازم می آمده، آن را با زیبایی تمام متذکر شده اند. در تمام متن طنزی ظریف



و شریف موج می زند.

هر فصل به گونه ای غذا اختصاص داده شده و در ابتدای هر فصل، آن گونه را مفید و به اندازه معرفی فرموده و اگر پیشینه غذا در دسترسشان بوده به تعریف افزوده اند. هر کدام از مقدمه های فصول، خود به تنهایی مقاله ای خواندنی و خواستنی است. استاد با وضع اصطلاحاتی مانند «رندیدن»، «فرموج پز»، «لت زدن»، «آردینه»، «پیش زدن»، «دست هم دادن» و ... دایره لغات را در این عرصه گسترده تر کردند.

این کتاب به یکی از عزیزترین کتاب های عمرم مبدل شد. سال ها با آن محشور بوده ام. تا امروز ده ها

جلد از این مجموعه را به افراد مختلف هدیه کرده ام. اساساً این کتاب سبب شد که علاقه من در جمع آوری موضوعات مربوط به فرهنگ و تاریخ خوراک، سمت و سوی بگیرد. متوجه شدم که می توان و باید محترمانه

و محققانه در این موضوع نوشت و حرف زد. فهمیدم که خوالیگری و آشپزی باید به عنوان بخشی از تاریخ و فرهنگ ملی جدی گرفته شوند و موضوع پژوهش قرار گیرند. از همان موقع سبک و سیاق و روش نوشتن ایشان را الگو قرار دادم. بی آنکه توفیق دیدارشان دست دهد، شاگردی کردم. اندک مطالبی که در این حوزه نوشته ام یا به تصویر در آمده است، مرهون کار و زحمت بزرگی است که حضرت استاد دریابندری و سرکار خاتم فهیمه راستکار متحمل شده اند و بخش مهمی از میراث ملی ایران را ثبت کرده و راهی برای پژوهش در این موضوع گشوده اند. خدایشان بیامرزد.

* نادر میرزای قاجار نویسنده کتابی فاخر و خواندنی است که نامش را خوراک های ایرانی گذاشته اند. آقای احمد مجاهد تصحیح فرموده و انتشارات دانشگاه تهران بارها آن را چاپ کرده است.



چرا شهناز گوش کنیم

شکل نواختن او آنچنان سهل و ممتنع است، آنچنان بدون اضافه کاری و با دقت و صراحت می نوازد که می تواند آدم را وارد جهان منظم و محترم خودش بکند و بگذارد آدم آنجا تا زمانی که نواختن ادامه دارد، اقامت کند.

سیدجواد رسولی

لودویگ ویتگنشتاین گفته است «هر چه را بشود گفت، می شود چنان گفت که روشن باشد». وقت گوش دادن به آلبوم بیست قطعه برای تار جلیل شهناز و هر کدام دیگر از آثار او، شاید هم بشود جمله ویتگنشتاین را بهتر فهمید و هم شیوه تار نواختن جلیل شهناز را. شهناز موسیقی ایرانی را انگار چنان به بیان در می آورد که گویی همه چیز روشن است. چیز مبهمی در میان نیست. نت ها همه شفاف و قدرتمند و گویایند، مضراب ها تمیز و متناسب و به اندازه اند. هیچ صدایی بیشتر از همانی که در ردیف آمده یا در قطعه نوشته شده به گوش نمی رسد. شیرین کاری و خودنمایی و هیجان در کار نیست. اولین باری که به این آلبوم گوش دادم مشغول نوشتن چیزی بودم و ذهنم جمع و جور نمی شد. وقتی پلی لیست به این آلبوم رسید انگار که دری باز شد. نوشتنم سرعت گرفت، ذهنم مرتب شد و حس می کردم کلمات خیلی راحت تر و سریع تر از قبل دارند پیدا می شوند و متن را شکل می دهند. کمی طول کشید تا متوجه شوم که این تاثیر نوازندگی جلیل شهناز بوده است. شکل نواختن او آنچنان سهل و ممتنع است، آنچنان بدون اضافه کاری و با دقت و صراحت می نوازد که می تواند آدم را وارد جهان منظم و محترم خودش بکند و بگذارد آدم آنجا تا زمانی که نواختن ادامه دارد، اقامت کند. نوازندگی جلیل شهناز یکی دیگر از آن درگاههایی است که می تواند ما را به آنچه به عنوان موسیقی دستگاهی ایرانی می شناسیم متصل کند. یک دلیلش همین وضوح او در بیان موسیقی است. شهناز جوری با تارش سخن می گوید که می توانیم بفهمیم. نت های همیشگی که عادت کرده بودیم بخشی از یک قطعه باشند، در کسری از ثانیه بگذرند و کل را بسازند، زیر مضراب های شهناز



جلیل شهناز حالا یکی از قله های موسیقی ایرانی و یک هنرمند کلاسیک است. او به این معنا کلاسیک است که آثارش، نوازندگی اش، و هنرش نه تنها فاخر و شنیدنی و آموزنده است که هر بار چیزی بیشتر از گذشته دارد. تار شهناز هر بار از نو می تواند در لحظه شنیده شدن سخن تازه ای را به بیان در آورد. گفت و گویی را با شنونده آغاز کند و از هر قطعه ظاهراً ساده تار، تجربه ای انسانی بیرون بکشد. تجربه ای که هم عمیق است و هم به قول آن فیلسوف اتریشی آن چنان بیان می شود که روشن است.

چیزه دستی و پختگی یک استاد، دو ماجرای مختلف را با لحن و تاکید و نقطه گذاری های متفاوتی تعریف می کند. بعضی ها گفته اند شکل نوازندگی شهناز جوری است که انگار از تارش صدای آواز هم شنیده می شود. انگار که کسی ردیف آوازی را هم بخواند. من فکر می کنم دلیلش این است که شهناز راوی فوق العاده ای است و در تار نواختن قادر است برای ما حکایت تعریف کند، چیزی را که فهمیده با ما در میان بگذارد و در این کار بسیار هم سخاوتمند است. نکته پایانی درباره این آلبوم و نوازندگی شهناز هم این که



په حیدر قند - ۱۳۸۹

قند پارسی در بنگاله

از نشانه‌های دیگر ریشه‌های مشترک خوالیگری ایرانی و هندی نام‌هایی است که هندوان بر خوراک‌های خود گذارده‌اند. نام‌هایی که در واقع نام‌های تاریخی خوراک‌های ایرانی است. اگر نظری به سیاهه خوراک‌های یک رستوران هندی بیاندازیم، با نمونه‌های متعددی از اسامی ایرانی مواجه می‌شویم.

سیروس رنج کشان

نادرشاه افشار وقتی با لشکرش به هند رسید، با سپاهی عظیم مواجه شد که طولش در راهپیمایی به ۲۳ کیلومتر و عرضش به ۳ کیلومتر می‌رسید. (شمشیر ایران، نادرشاه) لشکر مغول هند سیصد هزار سرباز اعم از پیاده و سواره و به روایتی ۲۰۰۰ فیل و ۳۰۰۰ عراده توپ و مجموعاً یک میلیون نفر اعم از فرمانده و سرباز و آشپز و خادم و همراهان اردو را شامل می‌شد. نتیجه لشکرکشی نادرشاه شکست هندی و تسلیم شدن محمد شاه مغول و آغاز انحطاط امپراتوری بود. پیش از آن بارها گروه‌هایی از ایران به هندوستان مهاجرت کرده بودند. گروهی از زرتشتیان ایرانی معروف به پارسیان، از قرن دوم هجری به گجرات رفته بودند و گورکانیان - بعداً مغولان هند، نوادگان تیمور - که دوستدار زبان و فرهنگ پارسی بودند، پس از تفوق صفویان بر آنها به هند مهاجرت کردند و سلسله مقتدر و امپراتوری باشکوهی بر پا داشتند که چند قرن بر هندوستان حکومت کرد (۱۵۲۶م). پادشاهان مغول هند به زبان فارسی سخن می‌گفتند و فرهنگ ایرانی را می‌ستودند. خوراک‌های دربارشان، ایرانی بود، به زبان فارسی می‌نوشتند، شاعران دربار هند شعر پارسی می‌سرودند و بر دیواره کاخ‌ها و مساجدی که ساختند کتیبه‌هایی از شعر فارسی نقر کردند. دوره «شاه جهان عالمگیر» و همسر ایرانی اش «ارجمند بانو» ملقب به «ممتاز محل»، دوره اوج فرهنگ ایرانی در هندوستان است. در زمان سلطنت همین پادشاه بر هند، کتاب آشپزی «نسخه شاه جهانی یا نان و نمک» به زبان فارسی بر اساس خوراک‌های دربار

شاه جهان عالمگیر نوشته شده است. ایرج افشار در مقدمه کتاب «آشپزی دوره صفوی» نام و مشخصات چندین کتاب دیگر فارسی در موضوع خوالیگری هندی - ایرانی را ذکر کرده‌اند. مکتب آشپزی هند و مکتب آشپزی ایرانی بی‌گمان ریشه‌های مشترک فراوانی دارند. بسیاری از ادویه‌هایی که ما امروز به کار می‌بریم، ریشه هندی دارند و ما قرن‌هاست که آنها را از دست آنها می‌گیریم. مهم‌ترین این ادویه‌ها زردچوبه است که امکان کشت آن در ایران وجود ندارد و تقریباً تمامی آنچه در بازار ایران به دست می‌آید از هند وارد شده و در کارخانه‌های ایران بسته بندی شده است.

از نشانه‌های دیگر ریشه‌های مشترک خوالیگری ایرانی و هندی نام‌هایی است که هندوان بر خوراک‌های خود گذارده‌اند. نام‌هایی که در واقع نام‌های تاریخی خوراک‌های ایرانی است. اگر نظری به سیاهه خوراک‌های یک رستوران هندی بیاندازیم، با نمونه‌های متعددی از اسامی ایرانی مواجه می‌شویم: «روغن جوش گوشت»، «تکه بهار چمن» (کبابی فراهم آمده از سبزیجات و عصاره ای ترش و تند)، «بریانی» (پلوی آمیخته با مصالح مختلف از سبزیجات تا گوشت و ماهی و میگو)، «سبزی پلاو»، «مرغ تندوری» (که همان تنوری است)، «ران سکندری» (خورش فراهم آمده از ران بره)، «پالودا» (همان رشته‌های فالوده ایرانی) و عاقبت «فرنی». رسم خوردن پلو با خورش هم قاعده مشترکی است که بین ایرانیان و هندوان رواج کامل دارد.

بخف دریابندری بزرگ را اعتقاد بر این است که



بسیاری از خوراک‌های هندی در واقع همان خوراک‌های ایرانی هستند که در مهاجرت به رنگ ذائقه مردم هند در آمده‌اند و لهجه گرفته‌اند. خوراک‌های هندی وقتی توسط خوالیگرانی ماهر طبخ شوند به راستی خوشمزه و لذیذ و دیدنی و بویدنی هستند. خوراک‌های پر از عطر و بو که غالباً با موادی ساده و در دسترس می‌توان آنها را برپا کرد. دال یکی از محبوب‌ترین خوراک‌های هندی است که با انواع و اقسام بنشن‌ها ساخته می‌شود و گونه‌های مختلف دارد. آنها از ماش و عدس سیاه و عدس قرمز و عدس قرمز دو لپه شده و عدس زرد و ماش سیاه و چندین نوع ادویه «دال» درست می‌کنند و هر کدام به فراخور نوع بنشن و ادویه به کار رفته در آن صفتی دارند. بسیاری از این بنشن‌ها در دکان‌های ایران پیدا نمی‌شوند، پس مهیا شوید که با همین عدس سیاه معمول و ماش سبز که به راحتی

به دست می‌آیند، دال درست کنیم و عطر و بوی خوراک هندی را بچشیم. پیاز سفیدی را نگینی کنید و در روغن حیوانی چرخنی دهید، زردچوبه و فلفل سیاه و قرمز را گشاددستانه بر آن پاشید و با یک گوجه فرنگی خرد شده تفت دهید، نوک قاشقی زنجبیل و زیره ساییده و دو سه پر سیر را هم بر سرش ریزید، عدس‌ها و ماش‌های شسته شده را اضافه کنید و یک دور بچرخانید، آب بر سرش ریزید و آتش را ملایم کنید و بگذارید دو سه ساعتی بجوشد افزودن خامه و کره به دال البته واجب است. بعد از آنکه دال را میل کردید، گلهای تازه ۱۶۰ اثر استادان شجریان و لطفی در راک ماهور را بیابید و بنوشید که گفته‌اند گوشه راک هم سوغاتی هند است: «مرا نه دولت وصل و نه احتمال فراق/ نه پای رفتن از این ناحیت نه جای مقام.»

وقتی مارادونا گریست

سه سال از مرگ مارادونا می‌گذرد، ولی امسال بیشتر از همیشه جای خالی اش احساس می‌شود؛ سالی که هم ناپولی، بعد از حدود سی سال، قهرمان لیگ «سری آ» ایتالیا شد، هم بارسلونا قهرمانی لالیگا را به دست آورد و هم تیم ملی آرژانتین جام طلایی قهرمانی جهان را بالای سر برد؛ تیم‌هایی که مارادونا با آنها به قهرمانی رسیده بود.

سام حاجیانی

جهان، تیم نه چندان مطرح ناپولی را در «سری آ» ایتالیا قهرمان کرده بود. و البته سال‌های بیشتری باید می‌گذشت تا به این درک برسیم که چطور بعضی از بازیکنان فوتبال فرافوتبالی می‌شوند؛ بازیکنانی که به واسطه‌ی تکنیک فردی، توانایی ابرانسانی در رهبری تیمی که کاپیتان آن‌اند، و شاید مهم‌تر از این‌ها، ویژگی‌های شخصیتی، وضعیت‌هایی ناب و انسانی خلق می‌کنند؛ وضعیت‌هایی که، هرچند از دل فوتبال برآمده‌اند، مرزهای این ورزش پرترفدار را در می‌نوردند و تبدیل می‌شوند به موضوع انسان. و همین بازیکنان امثال دیه‌گو آرماندو مارادونا هستند که باعث می‌شوند فوتبال فقط یک ورزش نباشد و این همه طرفدار و تماشاچی در سراسر دنیا داشته باشد و آدم‌هایی هم بشوند عاشق سینه‌چاکش.

بعید است کسی از تماشای فیلم گل‌ها و پاس گل‌های مارادونا، در مکزیک ۸۶ و ایتالیا ۹۰ و همچنین در بارسلونا و ناپولی، می‌خکوب نشود. مخصوصاً اگر اهل فوتبال باشد. نحوه‌ی حرکت مارادونا با توپ، سری که همیشه به طرزی باورنکردنی بالاست، و انگار حتی پشت سرش را هم زیر نظر دارد، تسلطی خارق‌العاده روی توپ، حرکاتی سرشار از انعطاف، با توپ یا بدون توپ، و آخر هم پاس‌هایی که واقعاً باشکوه‌اند و بیننده و گیرنده‌ی پاس را به یک اندازه غافلگیر می‌کنند و گل‌هایی که در تک‌تک‌شان می‌توان زیبایی، خلاقیت، و سرعت را هم‌زمان به چشم دید. این‌ها همه بارها و بارها یک عشق فوتبال را به وجد می‌آورند و هر بار دوست داری بیشتر پی به جزئیات کارهایی بیزی که مارادونا در زمین فوتبال

سه سال از مرگ مارادونا می‌گذرد، ولی امسال بیشتر از همیشه جای خالی اش احساس می‌شود؛ سالی که هم ناپولی، بعد از حدود سی سال، قهرمان لیگ «سری آ» ایتالیا شد، هم بارسلونا قهرمانی لالیگا را به دست آورد و هم تیم ملی آرژانتین جام طلایی قهرمانی جهان را بالای سر برد؛ تیم‌هایی که مارادونا با آنها به قهرمانی رسیده بود. و شاید برای درک این جای خالی همین بس باشد که ناپولی و آرژانتین آخرین قهرمانی‌هایشان را، در دهه‌ی هشتاد، با رهبری مارادونا به دست آورده بودند.

پس برای دیه‌گو آرماندو مارادونا:

من در نیمه‌شب تابستانی و آرام عاشق شدم و این موضوع نه ربطی به سعید، پسر آقاجان، داشت، نه به لیلی، دختر دایی جان، مربوط می‌شد. تازه نه سالم شده بود و با دیدن اشک‌های مارادونای سی ساله دل به فوتبال باخته بودم. عشقی که هیچ اتفاقی نتوانست از آن بکاهد و سال‌به‌سال بیشتر شد. ولی باید سال‌ها می‌گذشت از آن تابستانی که رودبار و منجیل سخت لرزیده بودند و می‌شد اندوه را در چشم‌ها دید، تا معنای اشک‌های مارادونا را در استادیوم المپیک ژم درک کنم؛ آن هم وقتی داشتند مدال نایب قهرمانی را بر گردنش می‌آویختند؛ مقامی که برای جادوگر ریزجته‌ی آرژانتینی کافی نبود. سال‌ها باید می‌گذشت تا می‌رفتم سراغ فیلم‌های جام جهانی ۱۹۸۶ مکزیک که مارادونای جوان یک‌تنه تیمش را قهرمان جهان کرده بود و بعد هم بیشتر از این اعجوبه می‌خواندم، که یک سال بعد از قهرمانی





می‌کند. ولی به نظر من کاری که مارادونا در شش هفته سال حضورش در باشگاه ناپولی ایتالیا کرد، یک سر و گردن بالاتر از تکنیک ناب، و درکی است که از تاکتیک فوتبال داشت، و ویژگی بارز شخصیتی و هوش سرشارش را نشان می‌دهد، و آن وضعیت بشری‌ای را پدید می‌آورد که می‌تواند یک عاشق فوتبال را حیرت‌زده کند. بعد از اولین قهرمانی ناپولی در سال ۱۹۸۷ در «سری آ» ایتالیا، این شهر جنوبی رفته‌رفته تغییراتی می‌کند که برای خود اهالی شهر هم دور از ذهن است. در ایتالیا معروف است که شهرهای شمالی کار می‌کنند و شهرهای جنوبی «عشق‌وحال». تجمع کارخانجات و درآمد در شهرهای شمالی است و شهرهای جنوبی اغلب، به جز توریسم که در آن هم چندان کوشا نیستند و جذابیت اصلی بر دوش طبیعت و بناهای تاریخی است، چیز زیادی برای عرضه ندارند و همین موضوع اختلافاتی را بین جنوب و شمال ایتالیا پدید می‌آورد. احتمالاً مثل دو برادری که یکی کار می‌کند و برای حفظ آبروی خانواده همه جوره هوای برادر دیگرش را هم دارد. ولی بین جنوب و شمال ایتالیا دشمنی انکار ریشه‌دارتر از این حرف‌هاست، خبری از برادری نیست، و شمالی‌های به جنوبی‌ها می‌گویند بوگندو. همگام با تغییراتی که ناپولی به خود می‌بیند، مارادونا هم روزبه‌روز در این شهر محبوب‌تر می‌شود و دیگر کار به پرستش «جادوگر» و ساختن مجسمه‌اش هم می‌کشد و هرچه می‌گذرد و مخصوصاً وقتی باشگاه ناپولی در فصل ۱۹۸۹ برای دومین بار قهرمان می‌شود، اهالی این شهر جنوبی دیگر خود را بوگندو نمی‌دانند. تا سال نود که جام جهانی در ایتالیا برگزار می‌شود و این کشور برای استفاده از میزبانی و نگه داشتن جام در کشور خود حسابی ویژه باز می‌کند. ولی از بد روزگار یا برنامه‌ریزی بد برگزارکنندگان مسابقات، قرار است یکی از بازی‌های مرحله‌ی نیمه‌نهایی در ناپولی برگزار شود. ایتالیا به جمع چهار تیم راه پیدا کرده و مارادونا و آرژانتین هم بعد از شکست رقیب سنتی، برزیل، خود را به ناپولی می‌رسانند تا حریف میزبان در دیدار نیمه‌نهایی شوند. یکی دو روز مانده به بازی، مارادونا در مصاحبه‌ای جنجالی برای مردم ناپولی پیامی می‌فرستد و به آن‌ها یادآوری می‌کند که چقدر خودشان، شهرشان، و

بعد مارادونا در فینال، بازی را به ژرمن‌ها واگذار می‌کند. شاید به نظر ایتالیایی‌ها به سزای عملش می‌رسد. شاید هم به نظر خودش و یارانش داور به اشتباه برای آلمان پنالتی گرفته و حق‌شان را ضایع کرده بود. هرچه بود، اشک‌های مارادونا، که موقع دریافت مدال نایب قهرمانی جاری بودند و انگار قصد بند آمدن نداشتند، پسری نه ساله را عاشق فوتبال کردند. آن هم عاشقی سینه‌چاک. بدون اینکه بداند پشت آن اشک‌ها چه داستانی هست؛ اشک‌هایی آرژانتینی در استادیوم المپیک رُم، و جادوگری که همیشه چند گام بزرگ بالاتر از فوتبال قرار می‌گرفت و همه را شگفت‌زده می‌کرد.

تغذیه نوزادان با شیر: تحولی بزرگ در روند تکامل

رفتارهای مادرانه به طور مستقیم بستگی شرایط بدنی و توانمندیهای نوزادان در زمان تولد دارد. نوزادان حیوانات و پرندگان از نظر تکامل بدنی و حواس در زمان تولد به دو دسته تقسیم میشوند: دیررس یا پیشرس.

رضا صادقی

نوزاد مهره‌داران مختلف ممکن است به حمایت و تغذیه پدر و مادر خود نیاز داشته باشند یا از آن بی‌نیاز باشند. خزندگان هیچ رفتار مادرانه‌ای برای حمایت از نوزادان خود پس از تولد ندارند. نوزاد پس از تولد می‌تواند به خوبی حرکت کند و با کمک مقداری از زرده تخم که در روده او باقی مانده است ساعت‌های نخست تولد را پشت سر بگذارد تا به منبع غذا دسترسی پیدا کند. در حالی که پستانداران نه تنها رفتارهای مادرانه، مراقبت و حمایت از نوزادان را با جدیت انجام می‌دهند بلکه بخشی از بدن به نام پستان به طور اختصاصی برای تغذیه نوزاد پا به عرصه تکامل گذاشته است. در پوست پستانداران دو نوع غده ترشحی وجود دارد: غده‌های عرق و چربی. پستان‌ها در واقع غده‌های چربی هستند که برای تولید شیر دچار دگرگونی فراوان شده‌اند. پستان‌ها می‌توانند بر روی دو محور موازی به نام خط پستان از ناحیه سینه تا لگن رشد کنند و الزاماً قرینه یکدیگر نیستند. پستان دارای یک یا چند سرپستانک است که راه خروج شیر و انتقال‌دهنده آن به دهان نوزاد است. پستان‌های برخی جانداران مثل اسب یا گوسفند به هم متصل شده‌اند و دو سرپستانک دارند در حالی که پستان گاو دارای چهار سرپستانک به همراه مخزنی بزرگ برای ذخیره شیر است.

تعداد و محل قرارگیری پستان‌ها بر روی بدن به عوامل مختلفی بستگی دارد. یکی از این عوامل پیش‌رس بودن یا دیررس بودن نوزادان است (در شماره قبلی در این باره توضیح داده شده). نوزادان پیش‌رس به سرعت رشد می‌کنند و مدت کوتاهی پس از تولد می‌توانند مصرف غذای جامد را شروع کنند. ضمن

نیاز بدن نوزاد همچون چربی، پروتئین و قندها را از جریان خون جدا و با تولید شیر یکی از بهترین و کامل‌ترین خوراکی‌ها برای پرورش نوزادان را در اختیار آنها قرار می‌دهد. غذایی که توسط بدن مادر تولید می‌شود، نیازی به صید و شکار ندارد و به واسطه ترکیب خود، حتی آب بدن نوزاد را تامین می‌کند. تولید شیر توسط مادر به این معنا است که خوراک نوزاد همواره در دسترس قرار دارد. به خصوص زمانی که مادر و فرزند از محلی به محل دیگر حرکت یا کوچ می‌کنند. به این صورت لازم نیست که مادر برای تغذیه نوزاد خود به جست‌وجوی خوراک بپردازد و غذا هر زمانی که لازم باشد در دسترس بچه قرار دارد به شرطی که بدن مادر دچار کم‌آبی نشود. حیوان ماده می‌تواند مواد مورد نیاز برای تولید شیر به خصوص چربی‌ها را پیش از زایمان در بدن خود ذخیره کند. این امر در جاندارانی چون علف‌خواران که متابولیسم کندتری نسبت به گوشت‌خواران دارند بسیار مهم است. در شیر مقدار قابل‌توجهی ویتامین A و D وجود دارد و در همان حال خاصیت ضدباکتری دارد. به این صورت خوراک سالم و کم‌خطر از بابت هر نوع عفونت به حساب می‌آید به خصوص در روزهای نخست تولد که بدن نوزاد بسیار آسیب‌پذیر است. به جز اینها ترکیب شیر در یکی دو روز نخست تولد با روزهای بعدی بسیار متفاوت است که آن را آغاز می‌نامند و راه انتقال پادتن‌های مختلف از بدن مادر به فرزند است.

برخی پرندگان ترکیبی همانند شیر برای تغذیه جوجه‌های خود تولید می‌کنند. در این جانداران

چون بافتی به مانند پستان وجود ندارد، تولید شیر توسط بخشی از دستگاه گوارش یعنی پیش‌معدده انجام می‌شود ضمن اینکه هر دو جنس نر و ماده می‌توانند شیر تولید کنند. کبوترها یکی از این پرندگان هستند. شاید دیده باشید که جوجه کبوترها سر خود را به داخل منقار پدر و مادر فرو می‌برند. این کار برای نوشیدن شیر انجام می‌شود. این شیر دارای چربی بسیار زیادی است. یکی دیگر از پرندگانی که جوجه‌های خود را شیر می‌دهند فلامینگوها هستند. شیر فلامینگو به جز چربی و قند دارای بتاکاروتن فراوان یعنی پیش‌ساز ویتامین A است. این رنگدانه در پره‌های فلامینگو ذخیره و باعث پدید آمدن رنگ صورتی زیبایی می‌شود که بر پیکر آنها مشاهده می‌کنیم. در زمان تغذیه نوزاد مقدار زیادی از ذخیره بتاکاروتن راهی پیش‌معدده و شیر می‌شود. برای همین شیر فلامینگوها کاملاً سرخ‌رنگ است. این کار باعث می‌شود تا در پایان دوره زاد و ولد از تندی و خیره‌کنندگی رنگ پره‌های بدن مادر و پدر کاسته شود. پرها مدتی بعد از بزرگتر شدن جوجه به رنگ طبیعی خود باز می‌گردند.

*نخستی‌ها، مثل انسان‌ها و میمون‌ها.





پدرخوانده - ۱۹۷۲

تاپاس خوری در سرزمین کاتالان

این که چه شد و چرا تنها رفتیم اسپانیا، بماند برای بعد. علی الحساب می خواهیم از حکایت مواجهه خودم و تاپاس های بارسلونایی بنویسم. هرچند که ممکن است برای ساکنین اسپانیا موضوعی تازه و جذاب نباشد. اما برای من تازه به سرزمین کاتالانها رسیده، این اولین و لذیذترین اکتشافم بود.

امیر میرزا محمد

قصه از اینجا شروع شد؛ رستوران Del Bisbe من در یک شهر جدید معمولاً به این روش رستوران و یا کافه پیدا می کنم: قدم می زیم یا بختر بگویم پرسه می زیم. تماشا می کنم کجا قدیمی تر، شلوغ تر و بیشتر محل مراجعه جماعت محلی در وقت ناهار یا شام است. پس آنجا که توریست ها بیشتر می روند، قطعاً انتخاب اول من نیست؛ همچنین غذاخوری های خیلی شیک و فانتزی! هرچه قدیمی تر و البته بیشتر سرشار از رنگ و طعم باشد، به انتخاب من نزدیک تر است.

کافه ای که انتخاب کردم همه مشخصه ها را داشت، شلوغ بود، پر از رنگ و رایحه غذا بود و گوش تا گوش هم اسپانیایی ها - و البته به صلاح نزدیک تر است که بگویم کاتالان ها - نشسته بودند. اولین وعده برای شام به آنجا رفتیم. از در رستوران که وارد می شدی، سمت چپ میزهای بزرگ را چیده بودند، مشتری ها هم نشسته بودند گرم صحبت و سر و صدا. غذاهای جلوشان که خیلی به نظرم جذاب نمی آمدند، خوراک هایی بودند از سلک همین غذاهای رستورانی و معمولی.

روبرو چراغ دستشویی چشمک می زد و این یعنی که می شود جای امنی برای نشستن با خیال راحت در همان نزدیکی پیدا کرد - صندلی های حوالی دستشویی معمولاً کم طرفدارترین هستند - سمت راست میزهای گردی گذاشته بودند که جوان های دوش گرم خوردن و نوشیدن و حرف زدن و خندیدن بودند و روبروی میز اصلی، خانم محترمی مشغول درست کردن قهوه و نوشیدنی های خنک و آراستن ظرف های کوچک خوراک بود. صندلی آخر میز پیشخان از راست که خلوت ترین نقطه رستوران بود، شد انتخاب اول و آخر من برای چند روزی که در بارسلون ماندگار شدم.

مزایای فراوانی هم داشت، به شیوه پذیرایی و کارکردن آشپز و خدمه نگاه می کردم، سفارش هام را هم با اشاره به ویتترین درجا به اطلاع گارسون مربوطه می رساندم و البته همان لحظه هم دریافت می کردم. روبرویم ردیف نوشیدنی های رنگ به رنگ که تقریباً هیچ کدام را نمی شناختم و کنارش یک یخچال پر از خوردنی های ریزه میزه و رنگ به رنگ! به چشم من ردیف اول، انواع املت و کوکوی سیبزمینی کلفت که با سبزیجات درست شده بود آمد، ردیف دوم تنوعی شگفت انگیز از لازانیا و ظرف های کوچک غذاهای چرب و بعد هم شیرینی جات.

با انگشت از هر ردیف یکی دو تا انتخاب می کردم و به متصدی می فهماندم که از این به من بده لطفاً. ماحصل ایماها و اشاره های من و نگاه متعجب خانم یخچال دار، انبوهی بشقاب کوچک و بزرگ جلوی من و یک لیوان نوشیدنی بود!

سردرگم از اینکه با کدام اول شروع کنم و نگران بالا و پایین شدنم با این همه سفارش قر و قاطی از تخم مرغ و چربی جات تا شیرینی جات، عاقله مردی حدود شصت سال آمد و کنار من نشست. نگاه عاقل اندر سفیاهی به من کرد و به اسپانیایی سفارشی داد که خجالت کشیدم. یک نوشیدنی سبک و یک مزه که حالا می دانم نام این مزه های کوچک تاپاس بود و البته بسیار سبک تر از انتخاب من! اما این حقیر سراپا تقصیر کم نیاوردم و در عین تماشای زیرچشمی پیرمرد بارسلونی، مشغول سفارش معجون طور خودم شدم و ادامه دادم. آن جناب هم نوشیدنی های رنگارنگ و کوچک تر و کوچک تر سفارش می داد. تاپاس هاش هم یک به یک چرب تر و جمع و جورتر می شدند. من اما با انبوهی از



پیش دستی و یک لیوان بزرگ نوشیدنی هنوز سردرگم بودم و مشغول... القصه سر شما سلامت باد و دل درد و دل پیچه از شما به دور! آن جناب، آن شب، طی دو ساعتی که آنجا بودم، بی هیچ کلامی آن چنان راه نشانم داد که شایسته بود. یادم داد که آداب تاپاس خوری چگونه و به چه ترتیبی است و کی به یک قهوه تلخ ختم می شود.

برای من آن شب اما به دل پیچه ختم شد! هرچند هم به لذتی که بردم و تماشای عالیجناب کاتالان می ارزید و هم به تاپاس بازی هام.

لا بد که ادامه دارد...

تراس‌هایی که نجوا می‌کنند

تراس، قلب هر خانه‌ی مدیترانه‌ای است؛ فارغ از اندازه و موقعیت آن‌ها - خوان کارلوس فرناندز، معمار اسپانیایی^۱

احمد رضا غنی

جایی حوالی ال بورن نشسته‌ام. در یک بار. در قلب راولا هستیم. در یک پیتزا فروشی. با دوستان پیاده از بلوک‌های منظم و مربعی شکل اشامپله عبور می‌کنیم. یا اصلا در هوسپیتال هستیم، در محله فقیرنشین بارسولونا! فرقی نمی‌کند کجا باشی، از همه آن‌ها می‌توانی مشابه این تصویر را ببینی: مردمی آزاد و رها در تراس نشسته‌اند، یک دستشان جام و یک دست گاهی زلف یار، گاهی سیگار و گاهی هم گوشی هوشمند! تراس، بیرون درون خانه است. چند متری از عرش، چسبیده به اتاق نشیمن.

تراس، نسخه فضایی باز خانه است. جایی مثل دیگر فضاهای مورد استفاده خانه و محلی برای گپ‌وگفت‌های روزمره، غذا خوردن، سیگار کشیدن، مهمانی گرفتن و هر کار دیگری که هواش باشد. اهالی بارسولونا این را به فراست دریافته‌اند که کارکرد تراس در این شهر، کلیدی است. شهری

ساحلی که از هوای مدیترانه‌ای، زندگی شبانه، کافه‌های محلی و سرزندگی ذاتی بهره می‌برد، بدون تراس چیزی کم دارد. چیزی که آرامش خانه‌ها را به هیاهوی بیرون وصل کند. اینکه بتوانی به سرعت یک پیچاندن دستگیره، به دنیای بیرون متصل شوی. اینکه بتوانی قهوه‌ات را روی تراس صرف کنی، و در عین نشستن در فضایی خصوصی، حضور در اماکن عمومی را هم از دست ندهی. اینکه افق نیلگون مدیترانه را از کنج دنج اتاق خوابت ببینی و شرچی و شورری تابستانه‌اش را استشمام کنی. تراس در بارسولونایی با این وجنات، یک امتیاز نیست، یک ضرورت است. سینپور بالکن، نام مستعار من است: آقای بالکنی. کسی که صبحانه‌اش را در تراس صرف می‌کند و بعد با استفاده تمام‌عیار بینه‌ای از دورکاری، همانجا مشغول کار می‌شود. تنها حوالی ساعت ۴ بعد از ظهر است که خورشید به اندازه کافی به سمت غرب آمده که دیگر سایبان هم جلودارش نشود و به ضرب شست قدرت طبیعت بفرستد داخل

خانه. قدرت طبیعت که فروکاست، ساعت کاری هم تمام شده. حالا سر و کله ساکنان تراس‌های اطراف هم پیدا می‌شود؛ چیزی که من اقامت دائمش را گرفته‌ام. دستی تکان می‌دهند و اولایی و علیکی! از همین معاشرت‌های از فاصله چندین متری است که سینپور بالکن نام گرفته‌ام. از بس روزم را تا جایی که می‌شده در تراس کش داده‌ام. حتی آن‌ها که برمی‌گردند به کاناپه و تلویزیون و تفلیکس، من شامم را هم در تراس می‌خورم. بعد اندکی صبر می‌کنم تا هیاهوی شهر بیفتد و دوباره شبیخون بزم به تراس. موسیقی در خنکای شب و سکوت مطبوعی که با خنده مستان نیمه‌شب می‌شکند، نوای دیگری دارد. انگار که تراس بهترین خودش را برای کسی که تا پاسی از شب صبر کرده، رونمایی کند؛ کسی که ارزش آن را متوجه شود. که تراس نیمه‌شب مدیترانه‌ای، لحظه‌های تکرار نشدنی در خود دارد.

البته بعید می‌دانم همه کاتالان‌ها، اینطور حواریون تراس باشند. اما قطعاً جز معدودی کج‌سلیقه‌هایشان، به عنوان انباری هم از آن استفاده نمی‌کنند! سردمزاج‌ترین‌شان هم ماهی یک بار را در تراسش دورهمی برگزار می‌کند. چه بسا که بارها مهمانی‌ها، خودبخود بعد از مدتی به تراس منتقل شده. در چشم به‌هم زدن ۱۵ نفر آدم مثل صف حلیم دم افطار، در تراس در دل هم چپیده‌اند. یا از اساس قرار مهمانی‌ها در تراس و برای تراس چیده شده که این یک «تراس پارتی» است. حتی آن شبی که لوپس اهل ساحل عاج، از خاطرات کشور و درگذشت مادرش می‌گفت و چشمان همه‌مان را اشکی کرد، در تراس بودم. حتی وقتی کریستوفر بریتانیایی از زندگی کلافه‌کننده در سرمای لندن می‌گفت و دلایل مهاجرتش به اسپانیا و حتی وقتی من گوش اهالی خانه را با آواز شجریان و «آقای صدا» آشنا کردم تا زندانه به چهره‌های متحیرشان بخندم! در همه این موقعیت‌ها در تراس بودم. احتمالاً اگر جلوی تلویزیون بودم،



فرصت چنین حرف‌هایی پیش نمی‌آمد. آنجا بوتیوب بود و منتفلیکس و پلی‌استیشن. تراس اما صمیمی‌ترمان کرد. من بخشی از دوستی‌ها و لحظه‌های عمیق زندگی‌ام را مدیون تراس طبقه پنجم آپارتمان ۱۱۶ دیپوتاسیو هستم.

تقریباً مطمئن‌ام که وودی آلن، جایی در مصاحبه‌ای گفته، یا در آینده خواهد گفت، یا حتی اگر هرگز نگوید، خودش می‌داند که ایده «ویکی کریستینا بارسولونا» در تراس یکی از خانه‌های محله گوتیک به ذهنش خطور کرده! راولا، گوتیک

و ال‌بورن پر از قاب‌های وودی آلنی‌اند. غیرممکن است در یکی از این محله‌ها، روی صندلی چوبی جیرجیر کن یکی از کافه‌ها لم داده باشی، چشمت به یک تراس و حس‌وحال جاری در آن افتاده باشد و حس نکرده باشی طی طریق کرده‌ای به یکی از فیلم‌های وودی آلن. مثلاً به همان تراسی که در ابتدا گفتم از پیتزا فروشی محله راولا دیده می‌شد! تاریک و سکوت داخل خانه، با نور پیتزافروشی ناپولی و هیاهوی مهمانانش روشن می‌شد و این را زوج میان‌سالی که روزنامه یکی، مکمل جام دیگری بود، به خوبی می‌دانستند.

۱. نه چنین نقل قولی وجود دارد و نه معماری به نام خوان کارلوس فرناندز! این‌ها همه توهمات هوش مصنوعی‌اند که وقتی درباره نقل قول‌های معروف درباره «تراس» از او پرسیدم، تحویلیم داد. هرچه گفتم اما چیزی دال بر وجود چنین سخن از چنین معماری نیافتم. بعدتر خودش اعتراف کرد که از خودش چنین چیزی را درآورده! هم ترسانک است و هم بسیار جالب. درباره بخش ترسانکش در آینده خواهیم نوشت اما بخش جالبش اینکه هوش مصنوعی کامل و دقیق اهمیت تراس را برای شهرهای مدیترانه متوجه شده و به طور باورنکردنی قانع‌کننده‌ای بیان کرده است. آیا اصلاً شک کردید چنین کسی وجود خارجی ندارد؟

۲. مرا زیاد ببوس

استان پنهاور و اعجاب انگیز کرمان

انار اولین شهر استان کرمان بعد از مسیر یزد به مهریز است و تا جایی که از اهالی پرس و جو کردیم نامش را از «نار» به عاریه گرفته است.

سهراب مستوفی

سفر از شهر انار به جیرفت، هشت کشاورزی ایران که اگر با سرعت و بدون توجه به جاذبه های مسیر بروید ۵ تا ۶ ساعت طول خواهید کشید و اگر ما را قابل بدانید و پیشنهادهايمان را اجرا کنید شاید ۲ روز در راه باشید. اولین نکته این که حتی اگر در تابستان هم عازم این سفر شدید، لباس گرم همراه داشته باشید؛ در بخشی از مسیر سرمایي را تجربه خواهید کرد که باورش برایتان سخت است و البته که پیشنهاد ما برای زمان سفر اواخر زمستان است نه به علت گرمای مسیر بلکه برای کاجویی از مرکبات اعلاي جیرفت. برای این سفر حداقل دو مسیر زیبا پیش رو دارید که هر کدام جذابیت خود را دارند؛ از انار به سمت شرق بروید و بعد از عبور از رفسنجان، ماهان، دهبکری به جیرفت برسید یا انار را به سمت جنوب و شهر بابک رانندگی کنید، مسیرتان را در جاده سیرجان، بافت ادامه دهید تا جیرفت. از آنجایی که هدف ما لذت بردن از مسیر و رانندگی در جاده ها، شهرها و مناطق بکر یا کمتر شناخته شده و تماشای جاذبه های آن است، مسیر دوم که از شهر بابک عبور می کند را پیشنهاد می کنیم.

انار اولین شهر استان کرمان بعد از مسیر یزد به مهریز است و تا جایی که از اهالی پرس و جو کردیم نامش را از «نار» به عاریه گرفته است. ساکنین شهر می گویند که شغل اکثرشان تا سه دهه پیش کشت پنبه بود و محصولشان را به روستای بیاض برای تولید نخ می فرستادند که با همه گیری کاشت پسته، آن کشت و کار تعطیل و منطقه بیاض هم خالی از کارگاه های تمیزکاری پنبه شده است.

شب را در انار بمانید به آلبوم «شب، سکوت، کویر» گوش کنید و سری به ارگ شهر بزنید، قلعه ای تاریخی و جلوه ای زیبا از تمدن دوران ساسانی، صبح زود از شهر خارج شوید، بعد از حدود یک ساعت رانندگی و ۱۰-۱۵ کیلومتر پیش از رسیدن به شهر بابک سراغ معدن مس میدوک را بگیرید

و داخل جاده معدن شوید، مقصد معدن نیست، دشت ریواس است، دشتی وسیع، متراکم از ریواس و یکدست قرمز! از منظره با شکوهی که می بینید در آرامش لذت ببرید و سپس به سمت شهری بروید که نامش مرتبط با اردشیر بابکان است.

در شهر حتما نان کرنو و لبنیات محلی بخريد، سری به عمارت موسی خان بزنید و از تماشای معماری بی نقص دوره قاجاری حظ کنید، از شهر خارج شوید و حدود ۳۰ دقیقه رانندگی کنید برای نوش جان کردن چاشت همراه با تصنیف «ای عاشقان» شهرام ناظری و البته دیدن روستای دو هزار ساله، صخره های، دست کند و ثبت شده جهانی میمند. اگر فصل بارندگی به این سفر رفتید در مسیر بازگشت از میمند سراغ دریاچه نمکی مخرکه را هم بگیرید و به تماشایش بروید، دریاچه ای زیبا و آینه ای در دل کویر.

رهسپار سیرجان شوید، احتمالا ظهر به شهر برسید، برای ناهار بزقرمه نوش جان فرمایید، در شهر چندین رستوران با کیفیت هست که می توانید با جست و جوی موبایلی پیدا کنید و اگر به تجربه ما اعتماد می کنید رستوران ژئوار را امتحان نمایید. برای دیدن بادگیر چقیقی وقت بگذارید و اگر زمان و آب و هوا اجازه داد تمام اماکن تاریخی شهر را بازدید کنید کمی استراحت کنید و برای خرید فیروزه ایرانی بازار را بگردید.

برای تماشای عجیب ترین تصاویر اعتراضی که تاکنون دیده اید از شهر خارج شوید؛ آواز اصفهان استاد غلامحسین بنان را بشنوید، چای بنوشید و غرق تماشای موزه هنرهای محیطی شوید، باغ سنگی ای که درویش خان اسفندیارپور در تنهایی و در اعتراض به اصلاحات ارضی پدید آورد.

به سمت بافت بروید، از تغییر اقلیم و سرد شدن هوا لذت ببرید. در بافت زیره بخريد و گلیم های رنگارنگشان را ببینید سپس برای اقامت در هشت منطقه آماده شوید؛ شهری



چای و صبحانه را میل کنید و راهی جیرفت شوید. اگر با عجله بروید یک ساعت بعد در جیرفت خواهید بود، اما طبیعت دلفنار را از دست ندهید، عسل و مرکبات آن هم کم نظیر است پس برای رسیدن به مقصد عجله نکنید. به جیرفت که رسیدید در یکی از هتل های شهر جا بگیرید و سر فرصت یکی از باستانی ترین شهرهای کشور را با فراغ بال بگردید، تمام میوه های کشت شده در شهر را نوش جان فرمایید و اگر فرصت کردید کباب منطقه جبال بارز را امتحان کنید، اما از گشت و گذار در محوطه های باستانی غافل نشوید. در وصف تاریخ جیرفت همین بس که نام قدم آن دقینوس بوده است.

به نام «درب هشت»، بعد از بافت و حدود یک ساعت رانندگی به جاده ای می رسید که به سمت «هنزا» می رود؛ روستایی کوهستانی، سرسبز و پرآب که دیدنش ارزشمند است. به جاده اصلی برگردید تا به در هشت برسید، در یکی از اقامتگاه های بومگردی شهر اتراق کنید و از هوای خنک و آسمان پرستاره لذت ببرید و برای سفر به جیرفت آماده شوید.

صبح از شهر خارج شوید، بعد از ۳۰ دقیقه به «سریژن» می رسید منطقه ای که اهالی آن معتقدند بیژن پسر گیو، پهلوان نامدار شاهنامه در آنجا ناپدید شده است. در هر فصلی که به آنجا بروید منظره ای چشم نواز دارد. در چمنزارهای روستا

نگاهی به خوراک از دید پزشکی سنتی

عمر همه ما، کوچ کردن در مسیر زندگی است. یک سود کوتاه مدت و فایده اندک ممکن است ضررهای بزرگی در پی داشته باشد. خوب است تا هنگام دریغ کردن از دیگران و تلاش برای زرنگی و سود بردن بیشتر، به نفع همه فکر کنیم.

رضا صادقی

در پزشکی سنتی چین سه رکن اصلی در وجود انسان جای دارند که آنها را گنج‌های سه گانه می‌نامند. این سه عبارتند از جینگ (Jing)، چی (Qi) و شن (Shen). آنها در سه حوزه خاص در بدن شخص متمرکز می‌شوند. جینگ یا جوهره از پدر و مادر به فرزند می‌رسد و در هارا یا تان‌تین پایینی یعنی حدود ناف ذخیره می‌شود. چی، کی یا پرانا همان نیروی حیات است که در ناحیه قلب متمرکز است. شن یا روح در تان‌تین بالایی یعنی میان دو ابرو و هم‌طراز با غده پینه‌آل یا صنوبری جای دارد و بازتاب آن را می‌توان در چشمان شخص مشاهده کرد. این مقاله بر ویژگی‌های خوراک تمرکز دارد. در نوشتارهای بعدی درباره ویژگی‌های گنج‌های سه گانه بیشتر توضیح داده می‌شود.

خوراک و غذا ممکن است به معنای واقعی زنده به نظر نرسد ولی در واقع حمل‌کننده هرسه این کیفیت‌ها است. بخشی از خوراک، مواد تشکیل‌دهنده آن است. بخش دیگر آن چی یا نیروی حیات و بخش مهم‌تر شن یا روح خوراک است. در اینجا روح غذا، قصد، خواسته و نیرویی است که هنگام فراهم کردن خوراک به آن داده شده است. از زمان‌های قدیم خوراک‌ها ابزاری برای انتقال خواسته‌های خوب و بد بوده‌اند. این ویژگی در مورد خوراکی‌هایی که مدت بیشتری برای آماده شدن و عمل‌آوری نیاز دارند اهمیت بیشتری پیدا می‌کند. یک غذا ممکن است ظاهر زیبا و دلچسپی داشته باشد ولی در نهاد خود ویژگی‌های مسموم و پلید حمل کند و در مقابل یک خوراک ساده که با علاقه، توجه و با چاشنی محبت و صمیمیت تهیه شده طعم و کیفیت دیگری دارد. بنابراین بهتر است غذایی را که به قصد تهیه شدن آن اعتمادی نیست مصرف نکرد. خوراکی که به قصد تظاهر، مردم‌فریبی و تملق درست می‌شود، همان ویژگی‌ها را به مصرف‌کننده خود منتقل می‌کند. ابلیس در

داستان ضحاک برای کامل کردن نقشه خود و فرودن بر خوی دژدگی ضحاک در لباس آشپز به سراغ او می‌رود و با خوراک‌های دلچسپی که برای او حاضر می‌کند خوی پلید او را تقویت می‌کند.

بدوگفت اگر شاه‌زاد در خوروم یکی نامور پاک خوالیگرم چو بشنید ضحاک بنواختش زهر خورش جایگه ساختش کلید خورش خانه پادشاه بدو داد دستور فرمانروا در برخی طریقت‌های عرفانی، آشپزی و عمل تهیه کردن خوراک برای سایر مردمان و همراهان جزو آموزش‌های پایه به حساب می‌آید. کما اینکه در برخی طریقت‌های صوفیان، تازه‌درویش یا نونیناز خدمت کردن به سایرین را در آشپزخانه و در کنار سرآشپز شروع می‌کند تا به این صورت، راه سهیم شدن عشق و محبت را در مسیری متفاوت فرا بگیرد؛ از جمله اینکه یکی از ویژگی‌های مؤثر روی کیفیت غذا، توجه و حضور معنوی آشپز است. ممکن است در مراحل گوناگون پخت ذرها یا مناجات‌های خاصی خوانده شوند تا آنچه در اختیار همراهان قرار می‌گیرد خاصیت دیگری خوراک آگاهانه یا ناآگاهانه، غیبت، بدگویی، پرخاش و نفرین را چاشنی غذای خود کنند. پختن و فراهم کردن خوراک را نباید کار کوچکی دانست. اگر حال خوبی ندارید یا قصد بدگویی و نفرین کسی را دارید، دست کم موقع غذا پختن برای مدتی فکرها را ناخوشایند از ذهن دور کنید و بدانید آنچه در قلب شماست از راه دست‌هایتان به غذایی که درست می‌کنید وارد می‌شود.

چی یا نیروی حیاتی غذا تا اندازه‌ای به کیفیت مواد و فرآوری ترکیبات سازنده خوراک بستگی دارد. نیروی حیات خوراک به نیروی حیات بدن می‌پیوندد تا وجود شخص را سیراب می‌کند. این ویژگی ربط چندانی به حجم غذا



ندارد. ممکن است یک لقمه از یک خوراک بتواند یک نفر را به طور کامل سیر کند و در مقابل افراد حس کنند که باوجود مصرف مقداری زیادی از یک غذا هیچ چیز نصیب وجودشان نشده است. به این صورت یک غذا ممکن است شفابخش و غذای دیگری همانند سم و زهر عمل کند. چی همان نیرویی است که صوفیان آن را برکت می‌نامند. هنگامی که خوراک با توجه، حضور و قصد خیر پخته می‌شود برکت دیگری دارد. ممکن است بسیاری از ما این ویژگی را در برخی غذاها دیده و تجربه کرده باشیم که مقداری خوراک اندک چگونه مردم بسیاری را سیر می‌کند و انگار هر قدر از غذا خورده می‌شود تمام نمی‌شود و حتی پس از سیر شدن مصرف‌کنندگان بازهم قدری از خوراک باقی می‌ماند. یکی از علت‌های پرخوری یا سیر نشدن از غذاها

در زندگی امروز، ضعف و کمبود نیروی حیاتی خوراک است. چطور می‌توان انتظار داشت خوراکی که به دست یک آشپز ناراضی پخته می‌شود، با دلخوری بسته‌بندی و توسط یک موتورسوار پرعجله و بی‌دقت که برای زودتر رسیدن به مقصد حاضر است از روی صدها نفر عبور کند به دست مصرف‌کننده می‌رسد، بجزای از نیروی حیات در خود داشته باشد؟

هنگام خوردن غذا به آن نگاه کنید، بوی آن را حس و بدون عجله مصرف کنید تا به خوبی جذب بدنتان شود. عمل تهیه و پخت غذا را کار کم‌ارزشی نشمارید بلکه غذا را با توجه، حضور و دقت تهیه و مصرف کنید. یک خوراک ساده که با محبت و توجه تهیه شده می‌تواند بسیار دلچسب‌تر و مفیدتر از خوراک‌های گران‌قیمت رستوران‌ها باشد.



مهر ۱۳۶۸

شنبه عصرهای کرگدن اسپانیا با ایوان

اگر در خانه سردبیر مجله جمع بشویم، علاوه بر اعضای تحریریه، مهمانان دیگری هم نرم نرمک به ما می‌پیوندند. شما پیش خودتان تصور کنید در خانه‌ای ایرانی بنشینید و ماجرا به همان حرف و سخن و فوقش گلویی تازه کردن ختم شود؟ بعید است.

غزاله واتقی

تابستان رسیده است و خورشید مادرید اگرچه دلبری خاتمان سوزی دارد، اما بالاخره ما را از سرمای استخوان سوز رها کنید. کلاً در این خطه از زمین خدا اعتدال دما معنی و مفهوم خاصی ندارد و سوخت و سوزش زیاد است! یا استخوانت می‌سوزد یا مغز سرت یا کل بدنت برنزه که چه عرض کنم، برشته می‌شود زیر آفتاب تموز! حالا که هوا مساعدتر است برای بیرون نشستن، جلسات شنبه‌های ما هم بیشتر در فضای باز برگزار می‌شود. گاهی در خانه اعضای تحریریه، گاهی هم حتی وسط مهمانی در خانه دیگران! اگر در خانه سردبیر مجله جمع بشویم، علاوه بر اعضای تحریریه، مهمانان دیگری هم نرم نرمک به ما می‌پیوندند. شما پیش خودتان تصور کنید در خانه‌ای ایرانی بنشینید و ماجرا به همان حرف و سخن و فوقش گلویی تازه کردن ختم شود؟ بعید است. در ساده‌ترین حالت پذیرایی ایرانی هم شما حداقل دیسی میوه و کاسه‌ای آجیل و ظرفی شیرینی و استکانی چای را دم دست خود خواهید یافت که خشک و خالی طی نشود دور همی. خوب چنین دورنمایی، شاخک‌های هرکسی را که بتواند خودش را جا کند در این ضیافت، می‌جنباند.

باور بفرمایید صرفاً به حضور سایر انسان‌ها ختم نمی‌شود. سابقه داشته است که نشسته‌ایم به گپ وگفت (گاهی پرشور، گاهی در سکوت برای پروراندن هرآنچه در خاطر داریم) و ناگاه گربه‌ای سگی چیزی خودش را می‌رساند به جمع. اگر خواننده ثابت ما باشید تا اینجا پشنگ را می‌شناسید. سگ پرحاشیه صاحب‌خانه که راه درازی را هم آمده است تا مادرید. مهاجرت او خودش داستان جالبی است، عوض همه ما پاسپورت دول غربی متحده را هم دارد. گربه‌ها هم پاسپورت



اجلس جلسه تحریریه می‌تواند تبدیل شود به جلسه‌ای بین المللی! البته که صاحبان سگ‌ها، همسایه‌های اروپایی و مهربان سردبیر - که با همه اعضای مجله دوست هستند - به دنبال آنها و به قصد بردنشان می‌رسند و جلسه تحریریه به ضیافتی بین المللی با پذیرایی ایرانی تبدیل می‌شود.

سیب دست شما، صاحب خانه که همان سردبیر باشد به هردوتان که چطور آن یکی را برهاند از دست این و این یکی را متنفع کند به محبتی، لقمه‌ای، چیزی که پشنگ هم این وسط احساس غبن نکند! در همین اثنا آن یکی یار لیا، کیرا نیز خودش را دوان دوان چون حجم زنده‌ای از پنبه لحاف دوزی می‌رساند که برادر سهم مرا هم بده. در نهایت صاحبانشان در پی سگ‌ها می‌آیند و فی

مزایای مشاوره و خرید بیمه نامه از هلدینگ بین المللی ماروما

- خرید یا تمدید بیمه نامه بدون واسطه، مستقیم و سریع از اسپانیا
- مورد تایید سفارت و اداره مهاجرت اسپانیا در ایران
- مناسب ترین قیمت با امکان پرداخت حق بیمه نامه، نقدی و یا اقساط به صورت ریالی و ارزی
- امکان بازگشت مبلغ بیمه نامه در صورت عدم اخذ ویزا
- اپلیکیشن بیمه درمان برای تماس تلفنی و تصویری با پزشک مربوطه به زبان های اسپانیایی، انگلیسی، فرانسوی، آلمانی و ... با پشتیبانی در طول شبانه روز
- قیمت های ویژه برای شرکت های مسافرتی و گردشگری، وکلا، هیات ها، گروه ها و دانشجویان در صورت عقد قرارداد



MAROMA
International Trading SL

هلدینگ بین المللی ماروما

- نماینده انحصاری و رسمی فروش انواع بیمه نامه های معتبر در اسپانیا
- شامل بیمه های گردشگری، سلامت، دانشجویی، اقامتی و ...
- مشاور در امور بیمه، بازرگانی، مالی و ثبت شرکت
- مشاور و کارگزار شرکتهای خدمات مسافرتی و گردشگری در اسپانیا



MAROMA

تهران، خیابان جردن، نیش صانعی،
برج امیر پرویز، واحد ۷۴
۰۲۱-۸۸۸۷۰۵۰۱ ۰۲۱-۸۸۸۷۰۵۰۲
۰۲۱-۸۸۸۷۰۵۰۳ ۰۹۱۲-۱۸۹۹۹۶۸

San German, 10, 8°G Madrid
+34 910 5757 16 +34 636658436

caser
seguros

امور بیمه، مالی و بازرگانی

ایران - اسپانیا

WWW.MAROMAIN.T.COM
INFO@MAROMAIN.T.COM

Gilani

CREATIVE AUTOMOTIVE DESIGN AND RESTORATION
WWW.GILANI.ES

متخصص در بازسازی ماشین های کلاسیک،
عتیقه و کلکسیونر، موتور سیکلت در مادرید
اجاره موتور سیکلت و ماشین های کلاسیک
و ویژه جهت مراسم