مثل آب برای شکلات

نویسنده
لورا اسکوئیول

مترجم
مریم بیات

انتشارات روشنگران و مطالعات زنان

به یاد سودابه دهدشتی(اشرفی)
دوست نازنینم که این کتاب را به من هدیه کرد
و خود نماند تا ترجمه‌اش را ببیند

اسکوئیول، لورا، ۱۹۵۰ - Esquivel, Laura
مثل آب برای شکلات / نویسنده لورا اسکوئیول؛ مترجم مریم بیات. -
تهران: روشنگران و مطالعات زنان
۲۴۰ ص. ISBN 964 - 5512 - 76 - X:
فهرستنویسی براساس اطلاعات فیپا.
عنوان اصلی: como agua para chocolate = like water for chocolate
۱. داستان‌های اسپانیایی -- قرن ۲۰. الف. بیات، مریم، مترجم. ب. عنوان.
۲م ۵۴۳ الف / PQ۳ ۸۶۳/۶۴
کتابخانه ملی ایران م۷۶ - ۱۱۳۸۷

مثل آب برای شکلات

- نوشته‌ی لورا اسکوئیول
- ترجمه‌ی مریم بیات
- ویراستار: شهلا لاهیجی
- نوبت چاپ و تاریخ: هفتم ـ ۱۳۸۶
- تیراژ: ۵۰۰۰ جلد
- لیتوگرافی: دنیای تجسم تصویر تلفن: ۸۸۸۴۶۸۹۱
- چاپ و صحافی: سحاب

انتشارات روشنگران و مطالعات زنان: تلفاکس: ۸۸۷۱۶۳۹۱ـ۸۸۷۲۲۶۶۵ـ۸۸۷۲۳۹۳۶
تهران، صندوق پستی: ۵۸۱۷ـ۱۵۸۷۵ E_mail:Shahla_a_ _lahiji@hotmail.com
فروش از طریق شبکه پستی تلفن: ۸۸۷۱۶۳۹۱ و سایت: roshangaran-pub.com
مراکز پخش: ۱ ـ فقنوس: انقلاب، خ اردیبهشت، ک مبین، پ۲۳۳ تلفن: ۴۳ الی ۶۶۴۰۸۶۴۰
۲ ـ نشر دامون: خ لبافی‌نژاد، بعد از ابوریحان، پ ۱۱۲، ۶۶۹۵۴۰۷۳

شابک X ـ ۷۶ ـ ۵۵۱۲ ـ ۹۶۴ ISBN 964 - 5512 - 76 - X

سخنی با خواننده

(چاپ سوم)

در چاپهای قبلی کتاب «مثل آب برای شکلات» برای خوانندگانی که آشنایی چندانی با این نویسنده نداشتند، در مورد ویژگیهای اثر و انگیزه‌ی ناشر برای چاپ آن، نکاتی را یادآور شدیم. که شامل توضیحاتی در مورد سبک رمان (رئالیسم جادویی)، زبان و فرم (زبان خانگی و فرم زنانه)، خلاقیت و ابتکار بی‌نظیر نویسنده (استفاده از فضای آشپزخانه و دستور غذا در آغاز هر فصل از رمان و در ارتباط با آن) و سایر ویژگیهای این رمان جذاب و کم‌نظیر می‌شد.

اما از آنجا که معدودی از خوانندگان پس از مطالعه‌ی چاپهای قبلی، با اشاره به بخشهایی از متن اثر، کتاب را «بی‌پروا» و بعضاً «دارای مفاهیم به دور از معیارهای اخلاقی رایج و پذیرفته شده» ارزیابی کرده‌اند، بر خود واجب دانستیم در این مورد توضیحاتی بدهیم.

«میلان کوندرا» که بسیاری او را بزرگترین رُمان‌نویس قرن ما می‌دانند، در «هنر رُمان» می‌گوید: «رُمان‌نویس نه معلم اخلاق است و نه تحلیل‌گر سیاسی. کار رُمان‌نویس شکافتن لایه‌های پنهان روان آدمیان است. نه در قالب یک روانشناس، بلکه از طریق شخصیتهای رُمان؛ آن‌گونه که خواننده که در حالت معمولی این گوشه‌های خفته و پنهان را به ناآگاه ذهن خویش رانده است؛ با خواندن اثر و کشف همگونی‌ها، با اثر و شخصیت احساس نزدیکی و بعضاً هم‌دردی کند».

«تیتا» شخصیت اصلی «مثل آب برای شکلات» یک قربانی است. قربانی سُنتها و عادات کهنه و پوسیده‌ی جامعه خود که او را حق طبیعی و انسانی‌اش و داشتن یک زندگی طبیعی و معمولی، محروم کرده است. بحث اصلی این نیست که این سنت‌ها روزی وجود داشته یا نداشته، یا امروزه به آن عمل می‌شود یا نه. کلید اصلی در اینجا، طرح و بیان و به نقد کشیدن تمامی سنتهای کهنه و پوسیده‌ای است که زندگی مردم را

تباه می‌کند اما محافظه‌کاری ناشی از قدرت‌طلبی، مصرانه به بقای آن اصرار می‌ورزد.

در نتیجه خواننده اثر که خود یا جامعه‌ی خویش را قربانی این کهنگی و قدرت‌طلبی می‌داند با آن احساس هم‌دردی و هم‌سان‌سازی می‌کند.

یک رُمان‌نویس توانا در مورد قهرمانان اثرش به قضاوت نمی‌نشیند و سهم بهشت و دوزخ آنان را در ترازوی اخلاقیات رایج روزگار خود اندازه و گمانه نمی‌زند، بلکه تنها به روایت احوال درون و برون، بسنده می‌کند. زیرا انسان، انسان است و نه یک موجود قدسی. انسان ملغمه‌ای است از تمامی آن‌چه «نیک و بد» خوانده می‌شود و درست همین اختلاط او را انسان کرده است. دوران شخصیتهای سفید یا سیاه در رُمان مدتهاست که سپری شده زیرا «شخصیت رُمان» بیش از هر چیز یک انسان است و نه اسطوره.

خواننده‌ی تیزبین و صاحب‌نظر در بخش پایانی کتاب دوگانگی سرنوشت نهایی قهرمان رُمان را از دو منظر بیرونی و درونی شاهد خواهد بود.

جستجوی «بدها» و «خوبها» در این اثر و در تمامی آثار برجسته‌ی ادبیات داستانی، کاری عبث و به دور از رسالت واقعی رُمان در ادبیات امروز جهان است.

با این توضیح، دریافت و کشف بیشتر از جذابیتهای این اثر را به خواننده‌ی هوشیار و رُمان‌شناس واگذار می‌کنیم.

انتشارات روشنگران و مطالعات زنان

پاییز ۱۳۸۰

فصل یک

ژانویه



رولت کریسمس

مواد لازم:

یک قوطی ساردین

نصف لوله کالباس

آویشن

یک قوطی کنسرو فلفل سبز ریز

ده عدد نان سفید



طرز تهیه:

پیاز را ریز خرد کنید. برای این که به وقت خردکردن آن اشکتان سرازیر نشود (که خیلی هم ناجور است!) توصیه می‌کنم یک تکه از آن را بگذارید روی سرتان. بدیش این است که هنوز دست به کار نشده، چشمه اشک می‌جوشد و راه می‌افتد و دیگر هیچ چیز جلودارش نیست. نمی‌دانم این گرفتاری برای شما پیش آمده‌است یا نه. اما من یکی باید اعتراف کنم که بارها این بلا سرم آمده. ماما می‌گفت علتش حساسیت شدید من به پیاز است، مثل خاله بزرگه‌ام "تیتا"[1].

تیتا چنان حساسیتی به پیاز داشت که نقل می‌کنند هر وقت در هر جای خانه پیاز خرد می‌کردند، او شروع می‌کرد به های های گریه کردن ؛ حتیٰ وقتی هنوز توی شکم مادرِ مادربزرگم بود، صدای ونگ ونگ گریه‌اش چنان به هوا می‌رفت که حتیٰ "ناچا"[2] آشپز نیمه کر هم صدایش را می‌شنید. و بالاخره یکی از این دفعه‌ها های‌های زاری تیتا چنان بالا گرفت که به تولد زود رسش انجامید و پیش از آن که مادرِ مادربزرگم بتواند دست و پایش را جمع کند یا چیزی بگوید و یا حتیٰ آه و ناله‌ای سر دهد، تیتا پیش از وقت مقرر قدم به عرصهٔ هستی گذاشت، آن هم درست همان جا، روی میز آشپزخانه وسط دود و دم سوپ رشته و بو و بَرَنگِ آویشن و برگ بو و گشنیز و شیر جوشان و سیر و صد البته پیاز. تیتا در

1- Tita

2- Nacha

آغاز تولد نیازی به نوش جان کردن ضربهٔ کذایی روی کفل نداشت چون هنوز قدم به دنیا گذاشته و نگذاشته، کریه‌اش را سرداده بود؛ چه بسا سبب زاریش این بود که خودش هم می‌دانست سرنوشت مقدرش در این جهان محروم بودن از ازدواج و تشکیل خانواده است. به قول ناچا: تیتا در رودی از اشک پا به این دنیا گذاشت که مثل سیل از لبهٔ میز سرازیر شد و کف آشپزخانه را پوشاند.

همان روز بعداز ظهر وقتی ونگ ونگش فرو نشست و آفتاب حوضچهٔ اشک را خشکاند، ناچا بلوره‌های به جا مانده را از سنگفرش سرخ آشپزخانه جارو کرد. به اندازهٔ یک گونی پنج کیلویی نمک جمع شد، این نمک تا مدتها مصرف آشپزخانه را تامین کرد. از برکت همین تولد غیرعادی، تیتا انس و الفتی غریب با آشپزخانه به هم زد؛ و از آن پس بیشتر اوقات عمرش در آنجا سپری شد.

تنها دو روز از تولد تیتا گذشته بود که پدرش، پدرِ پدربزرگ من در اثر حملهٔ قلبی‌دار فانی را وداع گفت. از این ضربه و هول و تکان آن، ماما اِلنا اعراض کرد و شیرش هنوز نیامده پس رفت و خشک شد. چون در آن دوره و زمانه از تجملاتی مثل شیر خشک و غیره خبری نبود و در آن گیر و دار نتوانستند دایه‌ای برایش پیدا کنند، برای سیرکردن شکم نوزاد به دست و پا افتادند. ناچا که از آشپزی تا دلتان بخواهد سررشته داشت - بعدها معلوم شد در کارش همتا ندارد - حاضر شد مسئولیت سیر کردن شکم تیتا را عهده‌دار شود. دلش را به این خوش کرده‌بود که بهترین موقعیت برای "پروردن شکم زبان بستهٔ معصوم" به دستش افتاده. هر چند تا آن وقت خودش شوهر نکرده و بچه نزاییده‌بود و سواد هم نداشت، اما همین که حرف پخت و پز به میان می‌آمد زیر و بم کار دستش بود. ماما اِلنا هم از خدا خواسته، کار تر و خشک کردن بچه را به او واگذار کرد. در گیر و دار سوگواری برای مرگ شوهر و مسئولیت بزرگ اداره مزرعه، کلّی کار روی دستش مانده بود. - و از حق نگذریم این مزرعه بود که رزق وروزی اهل خانه ومخارج تعلیم وتربیت به قاعده فرزندانش راتامین می کرد - حالا دیگر

مجبور نبود غصه سیرکردن شکم نورسیده را که این وسط قوز بالا قوز شده بود، بخورد.

از آن روز به بعد آشپزخانه قلمرو تیتا شد و در همان جا بود که با جیرهٔ مخصوص از قبیل شیر خشت و حریره ذرت جان گرفت و تندرست و خوش بنیه رو به رشد نهاد. به این ترتیب حس ششم تیتا در مورد هر چیزی که مربوط به غذا بود ، قوی شد. تا جایی که حتی وقت غذا خوردنش به برنامه آشپز خانه بستگی داشت : اول صبح وقتی بوی لوبیای پخته به مشامش می رسید ، ظهر وقتی حس می کرد حرارت آب جوش برای پَر کردن مرغها مناسب است ، و دم غروب، وقتی کارپخت نان شب تمام می شد، می فهمید که نوبت سیر کردن شکم او رسیده است .

گاهی اوقات بی هیچ دلیل خاصیٔ می زد زیر گریه ، مثلا هر وقت که ناچا پیاز خرد می کرد. اما از آنجا که هر دو علت این "اشکریزان" را می دانستند ، زیاد به آن محل نمی گذاشتند. این گریه خود باعث شادی و سرگرمی شان می شد ، به همین دلیل وقتی تیتا بچه بود ، میان اشکهای خنده و اشکهای از سر غم و غصه تفاوتی نمی گذاشت . برای او نمایش خنده هم گریستن بود.

از این که بگذریم برای تیتا تمام خوشی عالم در شکوه غذا خلاصه شده بود. برای کسی که تمام دانسته هایش از زندگی در چهارچوب آشپزخانه محدود بود فهم جهان خارج از این محدوده کار ساده‌ای نبود. آن دنیا، پهنه ای بود بی سروته که از درِ بین آشپزخانه و باقی ساختمان شروع می شد ، در حالی که محوطهٔ این سوی آشپزخانه از در رو به حیات خلوت گرفته تا جالیز و کرتهای سبزیکاری ، همه وهمه درقُرق شخص خودش بود – قلمرو تیتا.

برای خواهرانش اوضاع فرق می‌کرد. به نظر آنها دنیای تیتا مکانی بود پراز بلا! و در هر گوشه‌اش خطری ناشناخته در کمین که از وحشت آن زَهره‌شان آب می‌شد. به باور آنها، بازی کردن در آشپزخانه، کاری بود احمقانه و پراز خطر.

اما یک بار تیتا مجابشان کرد که برای تماشای نمایش شگفت انگیز رقص قطرات آب روی سه پایهٔ گداختهٔ اجاق با او هم داستان شوند.

همین طور که تیتا آواز خوانان دستهای خیسش را به تناوب روی اجاق تکان می‌داد و قطره‌های آب را روی سه‌پایه می‌پاشید که با جِلزِ و وِلزِ "برقصند"، روسورا[1] پُکَر و دلخور از این بازی، در گوشه‌ای کز کرده‌بود. در عوض گرترودیس[2] که همیشهٔ خدا ذوق و شوق فراوانی برای ضَرب آهنگ و حرکت و موسیقی داشت، وسوسه به جانش افتاد و قاطی بازی شد. بعداً روسورا هم به آنها پیوست – اما چون دستش را فقط کمی خیس کرده‌بود و خیلی هم با احتیاط تکان می‌داد، ماحصل کارش چنگی به دل نمی‌زد، تیتا ناچار دست او را کشید تا به سه پایه نزدیکتر شود. روسورا زیر بار نرفت و کش و واکش بالا گرفت. تیتا به حال قهر ولش کرد که پی کارش برود اما با این حرکت دست روسورا به سه پایه برخورد کرد و سوخت. تیتا به خاطر این کار اُردنگی جانانه‌ای نوش جان کرد و از بازی با خواهرانش در دنیای کوچک خود منع شد. از آن به بعد ناچا هم بازیش شد. و آن دوتا با هم به هر جور شیطنت و بازی که به آشپزی و پخت و پز مربوط می‌شد، دست می‌زدند. مثل روزی که در میدانگاهیِ دهکده مردی را دیدند که بادکنکهای دراز را به شکل حیوانات در می‌آورد. تیتا و ناچا هوس کردند این کار را با لوله‌های سوسیس امتحان کنند. نه تنها توانستند حیوانات واقعی درست کنند حتی از خودشان ابتکار هم نشان دادند: موجوداتی با گردن قو و پای سگ و دم اسب و غیره و غیره.

البته بعداً اوضاع به هم ریخت. وقتی قرار شد این حیوانات را برای سرخ کردن تکه‌تکه کنند، تیتا دو پایش را در یک کفش کرده‌بود و رضا نمی‌داد. تنها یک بار حاضر شد دست به ترکیبشان بزند، آن هم فقط برای پختن نان رولت

1- Rosaura 2- Gertrudis

مخصوص کریسمس که شیرینی مورد علاقه‌اش بود. آن وقت نه تنها گذاشت حیواناتش را اوراق کنند، بلکه با طیب خاطر جِلزِ و وِلزِ سرخ شدنشان را هم سیاحت کرد.

سوسیسی که برای تهیه مواد داخل این دست پیچهای کوچک مصرف می‌شود باید روی شعله ملایم سرخ شود، طوری که داخل حلقهٔ سوسیس خوب بپزد و رویش هم نسوزد. وقتی سوسیس آماده شد، از روی اجاق بَرَش می‌داریم و به ساردین که قبلاً تیغهایش را گرفته‌ایم، اضافه می‌کنیم. تمام خالهای سیاه روی سوسیس باید با نوک چاقو کنده‌شود. این مخلوط را با پیاز و فلفل سبز تند که ریز خرد شده و پودر آویشن و ساردین قاطی می‌کنیم. پیش از این که خمیر را پهن کنیم و مایه را رویش بریزیم، می‌گذاریم کمی بماند.

تیتا از این مرحلهٔ کار واقعاً لذت می‌برد، وقتی مایه را می‌گذاشت تا جا بیفتد، بو کردن آن خیلی دلچسب بود. چون روایح نیروی عجیبی در خود دارند که یاد ایام گذشته را زنده می‌کنند و با خود خاطره‌ها، صداها و حتیٰ بوهای دیگری را به زمان حال می‌آورند. که هیچ دخلی به لحظهٔ حاضر ندارند. تیتا دوست داشت با یک نفس عمیق بو را به درون سینه بکشد و بگذارد آن دود و دم استثنایی او را به سیر و سیاحت در گذشته بَرَد. این که به خاطر بیاورد اولین بار چه وقت و کجا بوی این رولتها به مشامش خورده، کوشش بیهوده‌ای بود، یادش نمی‌آمد، چه بسا مربوط به پیش از به دنیا آمدنش می‌شد. شاید هم به دلیل ترکیب غیر متعارف ماهی ساردین و سوسیس بود که جاذبه‌اش او را واداشته بود تا آرامش هستی در بطن ماما اِلنا را با زندگی به عنوان دختر او و عضوی از خانوادهٔ دلاگرازا و سهیم شدن در خوراکهای خوشمزه و سوسیسهای کم نظیرشان تاخت بزند.

در مزرعهٔ ماما اِلنا درست کردن سوسیس آداب و رسوم خاص خودش را داشت. از روز پیش دست به کار پوست کندن سیر و تمیز کردن فلفل و آسیاب

کردن ادویه می‌شدند. تمام زنهای خانه باید آستینها را بالا می‌زدند و گوشه‌ای از کار را می‌گرفتند: از خود ماما اِلنا گرفته تا دخترانش گرترودیس و روسورا و تیتا و ناچای آشپز و چنچای خدمتکار. بعدازظهر که می‌شد دسته جمعی دور میز غذاخوری می‌نشستند و ضمن کار حرف می‌زدند و شوخی می‌کردند و زمان مثل باد می‌گذشت و تا به خود می‌آمدند هوا تاریک شده‌بود. آن وقت ماما اِلنا می‌گفت:

"این هم از امروز."

می‌گویند برای گوش شنوا یک حرف بس است. پس با شنیدن این عبارت که به معنای "همگی‌مرخص" بود، دسته جمعی از جا می‌پریدند. اول از همه باید میز تمیز می‌شد. بعدش هر کس کاری را به عهده می‌گرفت؛ یکی مرغ و خروسها را جا می‌کرد دیگری برای صبحانهٔ فردا آب از چاه می‌کشید، سومی هیزم برای اجاق می‌آورد. آن روز نه بساط اتوکشی در کار بود و نه دوخت و دوز. وقتی کارها تمام می‌شد یکی یکی به اتاقهایشان می‌رفتند و پس از کمی مطالعه و خواندن دعای شب سر به بالین خواب می‌گذاشتند. یک روز بعدازظهر، قبل از این که ماما اِلنا اجازهٔ مرخصی از پشت میز را صادر کند، تیتا که آن وقت تازه پانزده سالش شده‌بود، با صدایی لرزان خبر داد که پدرومارکویز[1] می‌خواهد بیاید آنجا و با ماما اِلنا صحبت کند.... پس از سکوتی طولانی در حالی که چهار ستون بدن تیتا به لرزه در آمده‌بود، ماما اِلنا پرسید:

"و این آقازاده به چه مناسبت می‌خواهد بیاید با من صحبت کند؟"

پاسخ تیتا به زحمت شنیده شد:

"نمی‌دانم."

ماما اِلنا چنان نگاهی به او انداخت که در نظر تیتا تمامی رفتار سرکوبگرانهٔ

1- Pedro Marquize

مادرش را شامل می‌شد که طی سالیان بر خانواده اعمال و همه را جان به سر کرده‌بود. گفت:

"اگر این آقا پسر می‌آید که از تو خواستگاری کند، برایش پیغام بده لازم نیست زحمت بکشد ، وقت خودش و مرا تلف می کند. خودت خوب می‌دانی کوچکترین دختر خانواده بودن، معنای دیگرش این است که تا وقتی من نفس می‌کشم تو باید از من پرستاری کنی، ازدواج بی‌ازدواج."

بعد ماما اِلنا با تأنی از جا بلند شد و عینکش را در جیب پیشبندش گذاشت و با لحنی آمرانه گفت:

"برای امروز کافیست."

تیتا می‌دانست "یکی به دو کردن" زیر سقف خانه ماما اِلنا محلی از اعراب ندارد، اما این دفعه تصمیم داشت برای اولین بار در زندگی ،مقابل قوانین مادرش بایستد.

"اما به عقیدهٔ من..."

"کسی عقیدهٔ تو را نپرسید. دیگر از این بابت چیزی نشنوم. از هفت پشت خانواده من به این طرف، حتی یک نفر پیدا نشده که از بابت این رسم و رسوم چون و چرا کند. قرار هم نیست دختر من اولین نفر باشد."

تیتا سرش را انداخت پایین. ضربهٔ دردناک آگاهی از سرنوشت مقدرش، همچون قطرات اشکش که بر روی میز می‌ریخت، سوزناک بود. از آن لحظه به بعد هر دو ـ او و میز ـ می‌دانستند در برابر نیروی ناشناخته‌ای که او را وادار به تسلیم در مقابل مادرش می‌کرد، هرگز کوچکترین ندای مخالفتی از گلوی او خارج نخواهدشد. و میز نیز همچنان پذیرای اشکهای تلخی خواهد بود که تیتا از آغاز تولد بر او افشانده‌بود.

با این حال تیتا هنوز سر تسلیم نداشت. دو دلی و اضطراب ذهنش را انباشته بود. قبل از هر چیز می‌خواست بداند چه کسی این رسم خانوادگی را بنیان

نهاده‌بود. چه خوب بود اگر می‌توانست به اطلاع آن "نابغه" برساند که در این رسم "بی عیب و نقص" پرستاری از مادران در سنین کهولت، یک ایراد کوچولو وجود داشت. اگر تیتا نمی‌توانست ازدواج کند و بچه دار شود، به هنگام پیری و از کار افتادگی چه کسی از او مراقبت می‌کرد؟ آیا برای مواردی از این قبیل فکری به عقل ناقصشان رسیده‌بود؟ آیا دخترانی که در خانه می‌ماندند و عهده‌دار پرستاری از مادرانشان می‌شدند نبایستی آرزو می کردند که عمر این انتظار طولانی نشود؟ و اما بر سر زنانی که ازدواج می‌کردند
و بچه‌دار نمی‌شدند چه می‌آمد؟ تکلیف آنها چه بود؟ چه کسی از آنها مواظبت می‌کرد؟ از اینها گذشته خیلی دلش می‌خواست بداند چه کسی گفته که مناسبترین کس برای نگهداری از مادر در سنین کهولت، دخترِ کوچک خانواده است و نه دختر بزرگتر.

آیا هرگز عقیدهٔ دختری که این رسم زندگیش را زیر و زِبَر می کرد، به حساب آمده‌بود؟ اگر نمی‌بایست ازدواج کند، آیا حق داشت عشق را تجربه کند؟ یا این هم برایش ممنوع بود؟

تیتا خوب می‌دانست که تمام این سؤالات تا ابد در بایگانی سؤالات بی‌جواب دفن می‌شدند. در خانوادهٔ دلاگرازا، اطاعت کردن امری واجب بود. همین و بس. ماما اِلنا با عصبانیت بی آن که به تیتا محل بگذارد، از آشپزخانه بیرون رفت و تا یک هفتهٔ تمام، لام تاکام با او حرف نزد.

و وقتی دوباره با او هم کلام شد، سرِ کارِ خیاطی بود. زنها مشغول دوخت و دوز بودند و ماما اِلنا ضمن سرکشی به دست دوز آنها متوجه شد، تکه‌ای که تیتا رویش کار می‌کرد و خیلی هم خوب از آب درآمده‌بود، پیش از دوخته شدن کوک نخورده‌است.

"آفرین، صدآفرین. بخیه‌هایت نقص ندارد - اما آن را کوک نزده‌ای، درست است؟"

تیتا در عین حال که از شکسته شدن دیوار سکوت به وجد آمده‌بود،جواب داد، "نه."

"پس برو و آن را بشکاف. اول کوک بزن و بعد بدوز و به من نشان بده. و ضمنا" یادت باشد که آدمهای تنبل و نظرتنگ مجبور می‌شوند هر کاری را دوبار انجام دهند."

"ولی این مال وقتی است که آدم اشتباه کند. خودتان یک دقیقه پیش گفتید که بخیه‌هایم..."

"دوباره می‌خواهی شروع کنی به نافرمانی؟ همین قدر که جرأت کرده‌ای مقررات دوخت و دوز را نادیده بگیری کافی است."

"ببخشید مامی، دیگر از این کارها نمی‌کنم."

بااین کار تیتا موفق شد آتش خشم ماما إلنا را فرو نشاند. برای اولین بار سنجیده رفتار کرده‌بود؛ با لحنی مناسب او را "مامی" خطاب کرده‌بود. ماما إلنا عقیده داشت کلمه "ماما" بوی بی‌نزاکتی می‌دهد و از همان دورهٔ خردسالیِ بچه‌هایش به آنها دستور داده‌بود به وقت صحبت کردن با او کلمهٔ "مامی" را به کار برند. تنها کسی که از این فرمان سرپیچی کرده‌بود، تنها کسی که این لفظ را بدون رعایت احترام لازم به کار می‌برد، تیتا بود، که البته در جا کشیده‌های فراوان هم نوش جان می‌کرد. امااین بار چقدر بی عیب و نقص این واژه را بر زبان آورده‌بود! ماما إلنا با این امیدواری که عاقبت در سر به راه کردن کوچکترین دخترش موفق شده ، نفس راحتی کشید.

بدبختانه عمر این دلخوشی بسیار کوتاه بود . چون درست فردای همان روز سروکله پدرومارکویز در حالی که پدر محترمش او را همراهی می‌کرد برای خواستگاری از تیتا در خانه آنها پیدا شد. چون این دیدار کاملا" غیر منتظره بود، با ورود آنها بلوای غریبی برپا شد. چند روز قبلش تیتا توسط برادر ناجا برای

پدرو پیغام داده‌بود فعلاً دست نگه دارد. برادر ناچا هم قسم خورده بود عین پیغام را به پدرو رسانده، با وجود این، آنها الان توی خانه بودند. ماما اِلنا مهمانان را در سالن پذیرایی پذیرفت و در نهایت ادب به آنها توضیح داد به چه دلیل تیتا نباید و نمی‌تواند ازدواج کند.

"اما اگر شما واقعاً قصد دارید برای پدرو دست بالا کنید، با اجازهٔ شما دختر دیگرم روسورا را پیشنهاد می‌کنم که فقط دو سال از تیتا بزرگتر است. او صددرصد برای ازدواج آمادگی دارد و هنوز قولش را به کسی نداده‌ایم..."

با شنیدن این حرف کم مانده‌بود چنچا سینی قهوه و نان شیرینی را که برای پذیرایی از دون پاسکولا و پسرش به سالن برده‌بود، روی سر ماما اِلنا برگرداند. هراسیده معذرت خواهی کرد و به دو خودش را به آشپزخانه رساند. تیتا و روسورا و گرترودیس آنجا منتظرش بودند تا مو به مو برایشان تعریف کند، توی سالن پذیرایی چه خبر بود. چنچا سراپا نشناخته آمد تو و سه خواهر برای این که از اول تا آخر قضیه را بشنوند، هرکاری دستشان بود گذاشتند زمین و سراپا گوش شدند.

دور هم در آشپزخانه نشسته بودند و رولتهای لقمه‌ای کریسمس را می‌پیچیدند. همان طور که از اسمش پیداست وقت درست کردن این شیرینی، حول و حوش کریسمس است، اما آن روز بساطش به مناسبت شانزدهمین سال تولد تیتا عَلَم شده‌بود که دلش می‌خواست این جشن را بایکی از خوراکیهای محبوب خود برگزارکند.

"این هم از آن حرفهاست، مامانتون هم چین راجع به آمادگی برای ازدواج حرف می‌زنه که‌اِنگاری دارِه سمبوسه تو بشقاب می‌چینه.تازه بدیش‌اینه که این دو تا از زمین تاآسمون باهم فرق‌دارن. به این مفتی‌ها نمی‌شه "تاکو" روبه جای سمبوسه قالب کرد."

چنچا به رَویهٔ خودش صحنه‌ای را که شاهد بود برای دخترها نقل می‌کرد -

که البته تعبیر و تفسیرهای شخصی‌اش هم چاشنی آن بود. تیتا می‌دانست چنچا بعضی وقتها با غُلّو کردن، مطالب را تحریف می‌کند. به همین دلیل چندان به دلش بدنیاورد. نمی‌توانست چیزی را که الان شنیده‌بود باور کند. خودش را به بی‌خیالی زد و به بریدن خمیر رولت که خواهرها و ناچا لایش مایه می‌گذاشتند و می‌پیچیدند، ادامه داد.

بهترین کار، استفاده از خمیر خانگی است. می‌شود خمیر آماده را از نانوایی تهیه کرد اما باید قطعشان کوچک باشد. چانه‌های بزرگ برای این منظور مناسب نیستند. رولتهای پیچیده شده باید ده دقیقه در فر بمانند و داغ داغ خورده شوند. بهترین کار این است که رولتهای پیچیده شده بیست و چهار ساعت لای تنظیف بمانند تا روغن سوسیس به خورد خمیر برود.

تیتا تازه روی خمیرها را با تنظیف پوشانده بود که برای روز بعد آماده باشند. که ماماِلنا وارد آشپزخانه شد وبه جمع خبرداد که وصلت با پدرو پذیرفته شده - با روسورا!

پس قصهٔ چنچا درست بود. تیتا حس کرد سرمایی گزنده وجودش را فرا گرفت: با سیلان تند و سریع سرما در رگهایش چنان یخ کرد و خشک شد که گونه‌هاش به سوزش افتاد و از سرخی به رنگ سیبی که بغل دستش بود درآمد. این سرمای طاقت فرسا تا مدتها در وجودش باقی ماند و از آن خلاصی نیافت. حتیٰ وقتی ناچا برایش تعریف کرد که هنگام بدرقهٔ دُن پاسکولا و پسرش تا دم دروازهٔ مزرعه، هر چه پدر و پسر به هم گفته بودند به گوش سپرده است. از قرار معلوم ناچا موقع رفتن آنها پاورچین پاورچین از پشت سر تعقیبشان کرده‌بود. دُن پاسکولا و پدرو همین طور که آهسته به طرف درخروجی می‌رفتند به نجوایی خشم آلوده با هم جرّ وبحث می‌کردند.

"چرا این کار را کردی پدرو؟ تن دادن به ازدواج با روسورا شرم آور است. پس عشق آتشینی که سوگندش را برای تیتا خورده بودی چه شد؟ نمی‌خواهی

بر سر عهد و پیمانی که بسته‌ای، بایستی؟"

"معلوم است که سر حرفم هستم. اما وقتی به آدم می‌گویند ـ هیچ راهی برای ازدواج با دختری که دوستش داری وجود ندارد و تنها راه بودن در کنار او ازدواج با خواهرش است، اگر تو جای من بودی همین کار را نمی‌کردی؟"

ناچا نتوانسته بود پاسخ پدر را بشنود. چون درست همان وقت پالکو، سگ مزرعه که خرگوشی را عوضی جای گربه گرفته بود، پارس کنان از کنارشان گذشته بود.

"پس می‌خواهی بدون عشق ازدواج کنی؟"

"نه پاپا، می‌خواهم با عشقی بی‌پایان و جاویدان به تیتا ازدواج کنم، عشقی که هرگز نخواهد مرد."

صدایشان دور و دورتر شده و در میان خش خش خردشدن برگهای خشک زیر پایشان محو گردیده بود. عجبا که ناچا با وجودی که آن زمان گوشش سنگین بود، ادعا می‌کرد این گفتگو را شنیده‌است. با این همه، تیتا به خاطر نقل گفته‌ها از او تشکرکرد – اما این نیز احساس سردیش را به پدرو چاره نکرد. می‌گویند کرها نمی‌شنوند اما می‌فهمند، شاید ناچا چیزهایی را می‌شنید که آدمها از گفتنش واهمه داشتند. تیتا آن شب چشم برهم نگذاشت؛ برای بیان حال و روزش نمی‌توانست کلمات مناسبی پیدا کند. چه بدبختی بزرگی که آن وقتها هنوز حفره‌های سیاه فضایی کشف نشده‌بود. چون در آن صورت شاید می‌توانست حفرهٔ سیاه وسط سینه‌اش را که کوران سرمای پایان ناپذیر در آن جریان داشت، توصیف کند.

هر بار که چشمهایش را برهم می‌نهاد، صحنه‌هایی از کریسمس گذشته که برای اولین بار پدرو و خانواده‌اش برای شام به خانهٔ آنها آمده بودند، در نظرش مجسم می‌شد. صحنه‌ها زنده و زنده‌تر و سرمای درون جانش گزنده‌تر. با آن که مدتها از آن شب گذشته بود، همه چیز روشن و واضح به یادش بود: سر و

صداها، بوها، لبهٔ دامن لباس تازه‌اش که به کفپوش چوبی واکس خورده مالیده می‌شد، نگاه پدرو که به او دوخته شده‌بود ... آه، آن نگاه ! داشت به طرف میز می‌رفت و سینی شیرینی تخم مرغی در دستهایش بود. همان وقت برای اولین بار حرارت نگاه او را که پوستش را می‌سوزاند، حس کرد. سرش را چرخاند و چشمانش در چشمان پدرو گره خورد. همان لحظه فهمید وقتی مایهٔ خمیر را توی روغن داغ می‌اندازند، چه حالی پیدا می‌کند. حرارتی که وجودش را فرا گرفت چنان واقعی بود که ترسید نکند قل قل به جوش آید - صورتش، شکمش، قلبش، سینه‌اش، انگار کن مایهٔ خمیر در روغن جوشان، و ناتوان از این که نگاه خیرهٔ او را تاب آورَد، چشم بر زمین دوخت و سراسیمه سالن را پیمود وبه جایی رسید که گرترودیس پشت پیانو نشسته بود و والس "چشمهای جوان" را می‌نواخت. دیس شیرینی را روی میز عسلی وسط سالن گذاشت و بی آن که بداند چه می‌کند، گیلاس نویو[1] را که دم دستش بود، برداشت و در کنار پاکویتا لوبو[2]، همسایهٔ خانوادهٔ دلاگرازا، نشست. اما حتیٰ این میزان فاصله بین او و پدرو کافی نبود؛ حس می‌کرد خون در رگهایش می‌جهد و جانش را می‌سوزاند. سرخی تندی به گونه‌هایش دوید. تلاشش بی‌فایده بود. نمی‌توانست نگاهش را بر نقطه‌ای متمرکز کند. پاکویتا متوجه التهابش شد و با قیافه‌ای دل نگران پرسید:

"این لیکور خیلی قوی است، مگر نه؟"

"ببخشید چه گفتید؟"

"تیتا کمی لول شده‌ای. حالت خوب است؟"

"بله، متشکرم."

"تو آن قدر بزرگ شده‌ای که اجازه داشته‌باشی در موقعیتهای خاص چیزی بنوشی، اما بگو ببینم، شیطان کوچولو، مامانت اجازه داده‌است؟ می‌بینم که این

1- Moyo 2- Paquita Lobo

نوشیدنی کمی تو را گرفته، داری می‌لرزی - ببخش فضولی می‌کنم ،اما از من بشنو و دیگر به آن لب نزن. خیال نداری که خودت را اسباب مسخره مردم کنی؟"

تیتا فقط همین یکی را کم داشت! این که پاکویتا لوبو خیال کند او قاطی کرده‌است. نباید می‌گذاشت کوچکترین بارقهٔ سوء ظن در ذهن پاکویتا به وجود آید، وگرنه بی برو برگرد به مادرش خبر می‌داد. ترس تیتا از مادرش چنان قوی بود که پدرو را لحظه‌ای به فراموشی سپرد و سعی کرد به هر قیمتی پاکویتا را قانع کند که فکرش روشنِ روشن کار می‌کند و ذهنش هشیار است. با او گپ زد، غیبت کرد، از این در و آن در سخن گفت. حتیٰ طرز درست کردن نویو را که شک می‌رفت چنان اثری بر او گذاشته باشد، به پاکویتا یاد داد. برای درست کردن این مخلوط ابتدا چهار اونس هلو و نیم پاوند زردآلو را به مدت بیست و چهار ساعت در آب خیس می‌کنیم تا پوستشان به راحتی کنده‌شود. سپس باید له شوند و پانزده روز در آب داغ بمانند. در این موقع مخلوط شروع می‌کند به تخمیر شدن. بعداً دو پوند و نیم شکر را در محلول تخمیر شده خوب حل می‌کنیم و چهار اونس عرق بهار نارنج به آن اضافه می‌کنیم، سپس مخلوط را خوب به هم می‌زنیم و صاف می‌کنیم؛ با این توضیحات دقیق دلش قرص شد که ذره‌ای شک و شبهه در مورد سلامت جسم و روانش در ذهن پاکویتا نمانده‌است. و بعد برای محکم کاری، انگار نکتهٔ مهمی را از قلم انداخته باشد، یادآوری کرد که مقدار آب ظرف باید دو لیتر و شانزده هزارم لیتر باشد، نه یک ذره کمتر، نه یک ذره بیشتر.

این توضیحات کار خودش را کرد. وقتی ماماإلنا پیش آنها آمد تا از پاکویتا بپرسد به او خوب رسیده‌اند یا نه، با خاطری شاد جواب داد:

"آه، بله، حسابی! چه دخترهای نازنینی دارید. چه گفتگوی دلپذیری داشتیم!"

ماما إلنا تیتا را روانه آشپزخانه کرد تا چیزی برای مهمانها بیاورد. پدرو "تصادفاً" همان لحظه از آنجا رد می‌شد و پیشنهاد کرد به او کمک کند. تیتا بدون یک کلمه حرف با گامهای شتابزده به آشپزخانه رفت. حضور پدرو بیش از پیش

دستپاچه‌اش می‌کرد. پدرو به دنبالش به آشپزخانه آمد و تیتا یک دیس خوراکی خوشمزه که روی میز آماده سرو شدن بود، در دستش گذاشت و از سر بازش کرد.

از آن پس تیتا هرگز لحظه‌ای را که هر دو خم شده‌بودند که سینی را بردارند و دستهاشان کاملاً" تصادفی به هم خورد، از یاد نبرد.

همان وقت بود که پدرو عشقش را اعتراف کرد.

"سینیوریتا تیتا، از این فرصت که لحظه‌ای با شما تنها هستم استفاده می‌کنم که بگویم با تمام وجودم عاشق شما هستم. می‌دانم این اعتراف، جسارت آمیز و غیر منتظره است. اما آن قدر نزدیک شدن به شما مشکل است که تصمیم گرفتم همین امشب رازم را با شما در میان گذارم. تنها تمنایم این است که به من بگویید آیا می‌توانم به عشق شما امیدوار باشم؟"

"نمی‌دانم چه بگویم ... به من فرصت بدهید ... فکر کنم."

"نه، نه، نمی‌توانم ! همین الان جواب می‌خواهم. عشق نیازی به فکر کردن ندارد.

یا این احساس را دارید و یا ندارید. من مرد کم حرفی هستم اما به آن چه می‌گویم، پای بندم. سوگند می‌خورم تا ابد به این عشق وفادار بمانم. شما چطور؟ آیا شما هم چنین احساسی به من دارید؟"

"بله !"

هزار بار بله . از آن شب تا ابد دل به عشق او می‌سپرد. و اکنون می‌باید از او چشم می‌پوشید. پذیرفتنی نبود که در تمنای شوهر آیندهٔ خواهرت باشی. باید تلاش می‌کرد به هر قیمتی او را از ذهن خود بیرون براند. در این صورت شاید می‌توانست کمی بخوابد. یک تکه رولت کریسمس را که ناچا روی میز کنار تختش گذاشته بود، برداشت تا با یک لیوان شیر بخورد؛ این درمان بارها نتیجهٔ مثبت داده‌بود. ناچا طی سالها تجربه، خوب می‌دانست برای تیتا دردی نیست که

با تکه‌ای رولت کریسمس درمان نشود. اما این بار بی‌فایده بود. معده‌اش با پرشدن آرام نمی‌گرفت. برعکس احساس دل آشوبه کرد. فهمید دل ضعفه‌اش نه از گرسنگی که از حس پنجه‌های یخ‌زدهٔ اندوه بود. باید خودش را از این سرمای مخوف نجات می‌داد. اَوَلَش یک پیراهن پشمی پوشید، بعد یک بالاپوش کلفت روی دوش انداخت. اما سرما همچنان او را در چنگ خود داشت. پاپوشهای ماهوتی‌اش را به پا کرد و دو تا شال دیگر به دوش کشید. بی‌فایده. دست آخر سراغ سبد خیاطی‌اش رفت و روتختی قلاب بافی را بیرون کشید. اولین دانهٔ این روتختی را روزی که پدرو حرف ازدواج را پیش کشید، سرانداخته بود. بافتن یک روتختی قلاب بافی مثل این، یک سال آزگار وقت می‌برد. درست همان مدت زمانی که او و پدرو باید برای عروسی صبر می‌کردند، تصمیم گرفت کلافها را مصرف کند و نگذارد حرام شوند. پس تندتند شروع کرد به قلاب زدن و همان طور یک بند اشک ریخت، گریه کرد و بافت تا دمدمه‌های صبح و آن وقت روتختی نیمه تمام را دور خود پیچید. اما این هم کمک حالش نشد. نه آن شب و نه بسیار شبهای دیگر، تا وقتی زنده بود از آن سرما خلاصی نداشت.

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد

کیک عروسی چابلا

فصل دوم

فوریه



کیک عروسی چابلا

مواد لازم:

۱۷۵ گرم شکر درشت خالص

۳۰۰ گرم آرد مخصوص شیرینی پزی که سه بارالک شده‌باشد (آردسه‌صفر)

۱۷ عدد تخم مرغ

پوست رنده شدهٔ یک لیمو



PersianPDF.com

طرز تهیه :

پنج زرده و چهار سفیده و زرده تخم مرغ را با شکر در کاسه بزرگی بریزید و آن قدر بزنید تا غلیظ شود، بعد دو تخم مرغ دیگر به آن اضافه کنید و باز بزنید؛ این کار را تکرار کنید و تخم مرغهای باقی مانده را دو تا دوتا اضافه کنید. برای آماده کردن کیک عروسی پدرو و روسورا، تیتا و ناچا می‌باید مقدار مواد لازم را ضرب در ده می‌کردند تا کیک نه برای هیجده بلکه برای صد و هشتاد نفر کافی باشد، بنابراین ، یکصد و هفتاد تخم مرغ لازم بود. پس باید ترتیب کار را طوری می‌دادند که در یک روز، این شمار تخم مرغ تازه در دسترس باشد.

برای جورکردن این همه تخم مرغ، چندین هفته تمام تخم مرغهای بهترین مرغهایشان را کنار گذاشته بودند. روش جمع آوری تخم مرغ و ذخیرهٔ این مادهٔ مغذی در طول ماههای سرد زمستان از ایام قدیم در مزرعه معمول بود. بهترین وقت برای انبار کردن آن ماه اوت یا سپتامبر است و تخم مرغها باید تازهٔ تازه باشند. ناچا ترجیح می‌داد از تخم‌هایی که در یک روز گذاشته شده استفاده کند. آنها را در بشکه‌ای پر از علوفهٔ خشک گوسفندی جا می‌دادند. اول باید تخم مرغها خنک شوند و بعد رویشان را با علوفه کاملاً بپوشانند. با این روش تخم مرغها ماهها صحیح و سالم می‌ماندند. اگر بخواهید بیش از یک سال نگه شان دارید، باید آنها را در یک خمرهٔ سفالی بگذارید و رویش را با محلول ده درصد

آبلیمو بپوشانید و بعد سرِ خمره را چنان محکم کنید که هوا نکشد و ظرف را در زیر زمین بگذارید. تیتا و ناچا شیوهٔ اول را به کار بردند چون بنا نبود تخم مرغها چندین ماه بمانند. بشکهٔ تخم مرغها را مابین خودشان زیر میز آشپزخانه گذاشته بودند و مایهٔ کیک را آماده می‌کردند.

وقتی تیتابه زحمت تازه صد تخم مرغ را زده بود، انرژی بی حد واندازه‌ای که این وظیفهٔ شاق از او می‌کشید اثر بدی روی روحیه اش گذاشت. رسیدن به مراد صد و هفتاد تخم مرغ برایش غیر قابل تصور بود. ناچا تخم مرغها را می‌شکست و توی ظرف می‌انداخت و تیتا مایه را هم می‌زد. هربار که تخم مرغی می‌شکست، بی اختیار رعشه‌ای به جانش می‌افتاد و مور مورش می‌شد. سفیدهٔ تخم مرغ یادآور بیضهٔ جوجه‌هایی بود که ماه پیش اَخته شده‌بودند. به خروسهایی که اول بیضه‌شان را می‌کِشند و بعد پروارشان می‌کنند "خروس اخته" می‌گویند. خانواده تصمیم گرفته بود برای جشن عروسی پدرو و روسورا، از مهمانان با خوراک "خروس اخته" پذیرایی کنند چون به خاطر طعم خوشمزه و استثنایی گوشت خروس و زحمتی که تهیهٔ آن داشت، خوراکی مجلسی به حساب می‌آمد و مهمانان را تحت تأثیر قرار می‌داد.

همین که تاریخ عروسی برای دوازدهم ژانویه معیّن شد، سفارش خرید دویست جوجه خروس هم داده‌شد که ابتدا اخته و سپس پروارشان کنند.

این کارِ شاق بردوش تیتا و ناچا افتاد. ناچا به خاطر تجربه و کاردانی‌اش و تیتا به عنوان مجازات؛ چون از شرکت در مراسم نامزدی خواهرش به بهانه سردرد خودداری کرده‌بود.

ماما اِلنا به تیتا گفته بود، "نه تمردت را تحمل می‌کنم و نه خیال دارم اجازه دهم مجلس عروسی خواهرت را با مظلوم نمایی و رفتاری همچون یک قربانی، خراب کنی. از حالا به بعد مسئول تدارک همه چیز خود تو هستی. بدا به حالت اگر با صورتی غمگین و یا یک قطره اشک جایی گیرَت بیاورم، شیر فهم شدی؟"

تیتا به محض این که دست به کار اخته کردن اولین جوجه شد، کوشید اخطار مادرش را به یاد داشته باشد. برای اخته کردن حیوان، روی بیضه شکاف کوچکی ایجاد می‌کنند. باید انگشتتان را داخل آن شکاف فرو ببرید و بیضه را بیرون بکشید. بعداً جراحت را می‌دوزند و رویش پیه خوک یا چربی مرغ می‌مالند. وقتی تیتا انگشت خود را به داخل شکم اولین جوجه فرو برد و بیضه‌اش را بیرون کشید، تقریباً به حال غش افتاد. دستهایش می‌لرزید و عرق کرده‌بود و قلبش مثل بچه گربه‌ای که میان طوفان گیر کرده باشد، دل دل می‌زد. ماما اِلنا نگاه تندی به او انداخت و گفت:

"چی شده، چرا می‌لرزی؟ دوباره می‌خواهی درد سر درست کنی؟" تیتا نگاهش را بالا برد و به چشمان او دوخت. دلش می‌خواست فریاد بکشد. بله مشکل داشت. آن موقع که تصمیم گرفته بودند موجودی را اخته کنند، اشتباهی رخ داده‌بود، بایستی برای اخته شدن، او را انتخاب می‌کردند. در این صورت، دست کم ممانعت از ازدواجش و سپردن جای او به روسورا در کنار مردی که دلباخته‌اش بود، توجیهی داشت. ماما اِلنا نگاه او را خواند و غضبناک، چنان سیلی آبداری به گونه‌اش نواخت که چرخی خورد و میان گرد و خاک و آت و اشغال باقی مانده از خروسی که موقع اخته شدن مرده‌بود، در غلطید.

تیتا با حالتی جنون آمیز مایهٔ کیک را هم می‌زد و هم می‌زد و هم می‌زد، گویی می‌خواست یک باره و برای همیشه شهادت خود را کامل کند. فقط دو تخم مرغ دیگر مانده بود، و آن وقت مایهٔ خمیر آماده می‌شد. پختن کیک آخرین مرحلهٔ کار بود. همه چیزهای دیگر برای برگزاری ضیافت آماده شده‌بود، از جمله بیست نوع خوراک و مزه که به دنبال آن می‌آمد. تنها تیتا و ناچا و ماما اِلنا در آشپزخانه مانده‌بودند. چنچا و گرترودیس و روسورا آخرین دست کاریها را روی لباس عروس انجام می‌دادند. ناچا آهی از سر رضایت کشید و یکی از دو تخم مرغ باقی مانده را برداشت تا در ظرف بشکند. فریاد تیتا او را متوقف کرد.

"نه ..!"

تیتا از هم زدن مایه دست کشید و تخم مرغ را از ناچا گرفت.صدا کاملا" واضح بود. می‌توانست جیک‌جیک جوجه را از داخل آن بشنود.تخم مرغ رانزدیک گوشش بُرد و صدای جیک جیک بلندتر شد. ماما اِلنا دست از کار کشید و با لحنی‌آمرانه به تیتا گفت:

"چه خبرت است؟ چرا جیغ کشیدی؟"

"برای‌این‌که توی این تخم مرغ یک جوجه است! ناچا نمی‌تواند صدایش رابشنود،اما من‌می‌شنوم."

"یک جوجه ؟ خُل شده‌ای ؟ تا به حال در یک تخم مرغ انباری همچو چیزی دیده نشده !"

ماما اِلنا با دو گام بلند خودش را به تیتا رساند و تخم مرغ را از دست او قاپید، تیتا تا جایی که زورش می‌رسید پلکهایش را روی هم فشار داد.

"چشمهایت را بازکن و جوجه‌ات را ببین !"

تیتا لای چشمهایش را باز کرد و مات و مبهوت ماند، چیزی که فکر می‌کرد جوجه است یک زرده و سفیدهٔ معمولی بود. یک تخم مرغ تر و تازه

"به من گوش بده، تیتا. دیگر داری حوصله‌ام را سر می‌بری. نمی‌گذارم خُل بازی دربیاوری. این اولین و آخرین دیوانه بازیت باشد! وگرنه قول می‌دهم از کرده‌ات پشیمان شوی."

تیتا هرگز نتوانست توضیح دهد که آن شب چه بر سرش آمده‌بود. آیا صدایی که شنیده بود از شدت خستگی بود یا توهمی زاییدهٔ ذهن. در آن لحظه بهترین کار این بود که زدن تخم مرغها را از سرگیرد چون ابدا دلش نمی‌خواست میزان صبر و حوصلهٔ ماما اِلنا را به بوتهٔ آزمایش بگذارد.

وقتی دو تخم آخر هم زده شد، پوست رنده شدهٔ لیمو را به مایه بیفزایید و خوب بزنید تا پف کند. سپس آرد الک شده را کم کم با قاشق چوبی در مخلوط

بریزید و آن قدر بزنید تا یک دست شود. دست آخر مایه راداخل‌ظرفی که قبلاً چرب کرده و کمی آرد در آن پاشیده‌اید بریزید و به مدت سی دقیقه‌درفربگذارید.

ناچا پس از سه شبانه روز کار کشنده و آماده کردن بیست جور غذا آن قدر خسته بود که به زحمت سعی می کرد سرپا بماند و کیک را هم در فر بگذارد و آن وقت نفسی بکشد و سرانجام دمی بیاساید. آن روز تیتا برخلاف همیشه برایش دستیار به درد بخوری نبود. نه این که شِکوِه و شکایت راه انداخته باشد - زیر نگاه مراقب مادرش جرات این کار را نداشت - امـا وقـتی مـاما اِلنـا پـایش را از آشپزخانه بیرون گذاشت که به بستر برود، تیتا داغ دلش تازه شد و نفس بلند آه مانندی کشید. ناچا با مهربانی قاشق چوبی را از دستش گرفت و بغلش کرد.

"حالا دوباره خودمون دوتایی تو آشپزخونه تنها موندیم. بچه جون، هر چه قدر دلت می‌خواهد گریه کن، چون نمی‌خواهم فردا کسی تورا با صورت گـریه کرده ببیند، بخصوص روسورا."

ناچا دیگر نگذاشت او مایه را هم بزند، چون حس کرد کم مانده تیتا از شدت فشار عصبی از پا درآید. هر چند کلامی مناسب وضعیت روحی تیتا بلد نبود، اما آن قدر شعور داشت که بفهمد تیتا دیگر بریده‌است و نمی‌تواند ادامه بـدهد. در واقع حال خودش هم خراب بود، روسورا و ناچا هیچوقت با هم اياغ نبودند. ناچا از بد غذایی روسورا دل خور بود ،از بچگی غذایش را دست نخورده در بشقابش باقی می‌گذاشت و یا یواشکی آن را به توکویلاپدر پـالکو ،سگ مـزرعه مـی‌داد. بزرگ هم که شد این عادت بد از سرش نیفتاد. درعـوض تـیتا هـمیشه خـوش خوراک بود و همه چیز را با اشتها می‌خورد. تیتا فقط از یک چیز بدش می‌آمد: تخم مرغ عسلی که ماما اِلنا به زور به خوردش می‌داد. بعد از آن که ناچا عهده‌دار تعلیم آشپزی به تیتا شد، دخترک نه تنها غذاهای معمولی بلکه هر چه دم دستش می‌آمد از حشرات وکرم خاکی و خرچنگ خاردار گرفته تا دل و روده خـوک و خلاصه هر آت و اشـغالی را مـی‌خورد. چـیزهایی کـه روسـورا را بـه وحشت

می‌انداخت. این گونه بود که روسورا از چشم ناچا افتاد و حالا کار چشم و هم چشمی دو خواهر به ازدواج روسورا با مرد دلخواه تیتا کشیده‌بود.

روسورا یقین نداشت اما مشکوک بود که عشق پدرو به تیتا تا ابد ادامه داشته باشد. ناچا جانب تیتا را گرفت و سعی می‌کرد تا آنجا که از دستش برمی‌آمد از بار اندوه او بکاهد. با پیشبندش قطرات اشک را از گونهٔ تیتا سِترُد و گفت:

"بچه جون، حالا باید کار کیک را تمام کنیم."

اما این کار بیشتر از آن چه فکر می‌کردند وقتشان را گرفت، مایهٔ خمیر کیک آن طور که باید و شاید ور نمی‌آمد چون اشک تیتا همین طور یک بند سرازیر بود.

ناچا و تیتا دست درگردن هم آن قدر گریستند که دیگر اشکی در چشمان تیتا باقی نماند. پس با چشم خشک گریه کرد که به قولی دردآورتر است ،مثل زایمان خشک ؛ اما دست کم خمیر کیک را خیس نمی‌کرد، حالا می‌توانستند کار بعدی را که مالیدن مارمالاد میان کیک بود شروع کنند.

مواد لازم برای مارمالاد:

۱۵۰ گرم شهد زردآلو

۱۵۰ گرم خاکه قند

طرز مالیدن مارمالاد لابه‌لای کیک

خوشاب زردآلو را با کمی آب جوش بیاورید. یکی دو تا قُل که زد، آن را صاف کنید، ترجیحاً با الک مویی یا سیمی و اگر اینها را در دسترس ندارید، از الک معمولی استفاده کنید. خوشاب صاف شده را در یک قابلمه بریزید و خاکه قند را به آن اضافه کنید و روی اجاق بگذارید و مرتب به هم بزنید تا قوام بیاید و غلیظ شود. قابلمه را از روی آتش بردارید و پیش از آن که مارمالاد آماده شده را لابه‌لای کیک بمالید بگذارید کمی خنک شود.

خوشبختانه ناچا و تیتا از یک ماه پیش تدارک کارها را دیده و چندین شیشه مارمالاد درست کرده بودند - زردآلو، انجیر، آناناس - و شُکر خدا که از کارِ

شاق پختن مارمالاد در آن روز پر مشغله معاف بودند.

اغلب مربا را در یک پخت بزرگ به مقدار زیاد درست می‌کردند، در هر فصل با میوه‌هایی که وقت رسیدنشان بود، آنها را در دیگهای عظیم مسی در حیاط خلوت بار می‌گذاشتند و دستها را با ملافه‌های کهنه می‌پوشاندند تا از خطر پریدن شهد جوشان به دستها و تاول زدن آنها در امان باشند.

همین که تیتا درِ شیشه مربا را بازکرد، عطر زردآلو او را به بعدازظهری کشاند که مربا درست می‌کردند. تیتا از باغچهٔ پشت آشپزخانه می‌آمد و دامنش پراز زردآلو بود. یادش رفته بود زنبیلی بردارد. همان طور که دامنش را بالا گرفته بود، پا گذاشت توی آشپزخانه و از حضور نامنتظر پدرو جاخورد. پدرو راه افتاده‌بود که درشکه را آماده کند. باید شماری کارت دعوت را به شهر می‌بردند و چون سرمهتر مزرعه از صبح خودش را آفتابی نکرده‌بود، وظیفهٔ توزیع کارتها به گردن پدرو افتاده‌بود. ناچا همین که دید او وارد آشپزخانه می‌شود به بهانهٔ چیدن چند دِرمُنه برای پختن لوبیا دوان دوان از آشپزخانه گریخته و خودش را گور و گم کرده‌بود. تیتا مبهوت از این برخورد ناگهانی دستهایش شل شد و چند دانه زرآلو روی زمین افتاد. پدرو فوراً پرید تا آنها را جمع کند. روی زمین پیش پای تیتا خم شده‌بود و می‌توانست آن قسمت از ساق پای او را که در معرض دید بود تماشا کند.

تیتا برای جلوگیری از چشم چرانی پدرو دامنش را پایین انداخت.

اینگونه باقی زردآلوها روی سر پدرو ریخت.

"مرا ببخش پدرو، اذیت شدی؟"

"نه آن قدر که من تو را اذیت کردم. بگذار بگویم که قصد من ..."

"من از تو توضیح نخواستم."

"باید به من اجازه بدهی چند کلمه حرف بزنم ..."

"یک بار گذاشتم این کار را بکنی و هر چه تحویلم دادی دروغ محض بود. دیگر

نمی‌خواهم چیزی بشنوم...»

تیتا این را گفت و از آشپزخانه به اتاقی گریخت که در آن چنچا و گرترودیس دست به کار گلدوزی ملافهٔ شب زفاف بودند. ملافه از جنس ابریشم و به رنگ سفید بود. چه شانسی داشتند که در چنین اوضاع سیاسی بی‌ثبات مملکت، توانسته بودند ابریشم فرانسوی تهیه کنند. انقلاب مسافرت در جاده‌های ناامن را غیر ممکن کرده بود. به همین دلیل اگر از دولتی سر یک مرد قاچاقچی چینی نبود، به دست آوردن چنین پارچه‌ای از محالات می‌نمود. چون ماما اِلنا هرگز اجازه نمی‌داد یکی از دخترانش برای خرید لباس عروس و جهیزیه روسورا دست به خطر سفر به پایتخت بزند. این طرفِ چینی مردک حقه‌بازی بود: اوراق قرضهٔ صادره از سوی ارتش انقلابی در منطقه شمالی را به جای پول جنسی که در پایتخت می‌فروخت، قبول می‌کرد، البته این اوراق در پایتخت ارزشی نداشت و طبیعتاً تبدیل به پول نقد نمی‌شد. معمولاً موقع دریافت این اوراق به جای پول، تنها درصد اندکی از ارزش اسمی اوراق قرضه را محاسبه می‌کرد. اما مردک قرضه‌ها را به شمال می‌برد که صددرصد ارزش داشتند و با آن جنس می‌خرید.

در شمال هم سفته‌هایی را که در پایتخت صادر شده بود قبول می‌کرد، البته زیر قیمت، و به همین ترتیب تمام دوران انقلاب را به سلامت از سر گذراند و دست آخر یک میلیونر از آب درآمد. بگذریم، مهم این بود که از برکت وجود او، روسورا می‌توانست در شب عروسی خود از داشتن قشنگ‌ترین و اعلاترین پارچه‌ها بر خود ببالد.

تیتا در جا ایستاد و در حالتی شبیه خلسه به سفیدی ملافه خیره ماند، فقط برای چند لحظه، اما همین چند لحظه کافی بود که دچار نوعی کور رنگی شود. همه چیز را فقط به رنگ سفید می‌دید. وقتی به روسورا نگاه کرد که مشغول نوشتن چند کارت دعوت بود، از او تنها شبحی سفید برفی دید. با این همه، به

روی خودش نیاورد. کسی هم متوجه حال او نشد.

نمی‌خواست سرکوفت دیگری از ماما اِلنا بشنود. وقتی خانم و آقای لوبو آمدند تا چشم روشنی ازدواج روسورا را بدهند، تیتا حواسش را خوب جمع کرد تا بفهمد با چه کسی دارد سلام و احوالپرسی می‌کند. چون از دید او همهٔ آدمها، اشباح چینی مانندِ پوشانده در ملافه‌های سفید بودند. خوشبختانه صدای شیهه گونهٔ پاکویتا مشکل تیتا را حل کرد و او توانست بی‌دردسر با آنها خوش و بش کند.

آن روز دیرترک، وقتی خانوادهٔ لوبو را تا دم دروازهٔ ورودی مزرعه بدرقه می‌کرد، متوجه شد که این چنین شبی را هرگز به خود ندیده‌است ، به چشم او همه چیز به نحو کورکننده‌ای یک پارچه سفید بود.

حالا می‌ترسید مبادا دوباره چنین حالتی به او دست دهد. چون هر اندازه تلاش می‌کرد نمی‌توانست حواسش را روی درست کردن سفیدهٔ یخی روی کیک متمرکز کند. سفیدی خاکه قند به وحشتش می‌انداخت. از مقابله با این احساس ناتوان بود، این که رنگ سفید ذهنش را قفل کند و به همراه آن تمام تصاویر سفید برفی دوران کودکیش را برباید. تصاویری از ماه مه که همه رخت سفید می‌پوشیدند تا دسته گلهای سفید را به باکره مقدس تقدیم کنند. آن روزها به همراه صفی از دختران سفیدپوش در شبستان کلیسا به سوی محراب می‌رفت که با شمع و گل سفید تزیین شده‌بود و از انوار درخشان آسمان سفید که از میان شیشه‌های پنجرهٔ کلیسای سفید موج موج به درون می‌تابید، روشن بود. هرگز نشد پابه درون آن کلیسا بگذارد و رویای روزی که باز و به باز و با مرد دلخواهش وارد آنجا می‌شود، در پیش نظر نیاوَرد. اما حالا نه تنها این رویا، بلکه بایستی تمامی خاطراتی را که برایش سبب این همه درد بود از سر بیرون می‌کرد. باید کار سفیدهٔ یخی روی کیک عروسی خواهرش را تمام می‌کرد.

سفیدهٔ یخی (مرینگو یخی)
۸۰۰ گرم خاکه قند
۶۰ قطره آبلیمو به همراه آب کافی برای حل کردن خاکه قند

طرز تهیه سفیدهٔ یخی:

آب و خاکه قند را در ظرفی خوب مخلوط کنید و روی آتش بگذارید و مرتب هم بزنید تا جوش بیاید. مخلوط را صاف کنید و دوباره روی آتش بگذارید و آبلیمو را اضافه کنید و آن قدر بجوشانید تا روی آن کف کند. لبهٔ قابلمه را با پارچهٔ خیس پاک کنید تا شکرک نزند. وقتی مخلوط تبدیل به کف یکدست شد، آن را در قابلمه‌ای که مرطوب کرده‌اید خالی کنید و به آن پشنگ آب سرد بپاشید و بگذارید کمی خنک شود.

بعد از اینکه خنک شد آن را با قاشق چوبی آن قدر بزنید تا مثل خامه سفت شود.

برای پوشاندن روی کیک یک قاشق غذاخوری شیر به این مخلوط اضافه کنید و بگذارید بجوشد تا دوباره رقیق شود، و بعد یک قطره رنگ خوراکی به آن بیفزایید و فقط روی کیک را با آن بپوشانید.

وقتی تیتا از ناچا پرسید مگر خیال ندارد قطرهٔ قرمز رنگ خوراکی را به مخلوط اضافه کند، ناچا فهمید که خیرا، دختره راستی راستی با کیش شده.

"دختر جون، قطره را ریختم مگر نمی‌بینی صورتی شده.؟"

"نه ..."

"تو برو به رختخواب بچه جون، خودم کار مرینگوی روی کیک را تمام می‌کنم. می‌گویند فقط دیزی می‌داند که آبگوشت وقتی قل قل می‌کند چه حالی دارد؛ اما منهم می‌توانم حال تورا بفهمم، تورابه خدا اینقدر اشک نریز. داری مایه

را آبکی می‌کنی. آن وقت آن جور که باید و شاید دُرُست نمی‌شود - حالا دیگر برو، برو.»

ناچا تیتا را بوسه باران کرد و از آشپزخانه هُلش داد بیرون. تیتا توضیحی دربارهٔ اشکهایی که تازه ریخته‌بود، نداد، اما به هر صورت کار از کار گذشته و غلظت مایهٔ سفیده تغییر کرده‌بود و برگرداندش به حالت اول دو برابر زحمت داشت. چیزی که مهم بود این که کار مرینگو را هر چه زودتر تمام کند و برود بخوابد. برای درست کردن مرینگو ده سفیدهٔ تخم مرغ و نیم کیلو شکر لازم بود و مخلوط باید آن قدر زده می‌شد تا حسابی پف کند.

وقتی مخلوط به اندازهٔ کافی زده‌شد، ناچا به فکر افتاد کمی از آن را بچشد، نکند یک وقت اشکهای تیتا طعم آن را شور کرده‌باشد. نه، مزه‌اش عوض نشده‌بود. باوجود این، بدون آن که چرایش را بداند، دلش یک باره گرفت. به یاد یک یکِ ضیافتهایی افتاد که طی سالها برای خانوادهٔ دلاگرازا برگزار کرده‌بود. و همیشه این آرزو به دلش بود که مجلس بعدی عروسی خودش باشد. در سن هشتاد و پنج سالگی دیگر دلیلی برای گریستن در سوگِ جشن عروسی که عمری به انتظارش بود و هرگز برپا نشد، وجود نداشت. هرگز ازدواج نکرد، اگرچه یک بار نامزد شده‌بود. آه بله، نامزد داشت. اما مادر ماماإلنا او را از خانه بیرون انداخت. از آن به بعد تنها کاری که از دستش برمی‌آمد، خوشی دادن به عروسی دیگران بود. کاری که سالهای سال بدون شِکوِه و شکایت انجام داده‌بود. پس حالا از بابت چی گله داشت؟ چه مرگش بود؟ باید این میان اتفاق خنده‌داری افتاده‌باشد، اما نمی‌توانست انگشت روی آن بگذارد. روی کیک را با مرینگوی یخی تا جایی که می‌توانست خوشگل تزیین کرد و به اتاقش رفت. قلبش بدجوری تیر می‌کشید. تمام شب را گریه کرد و صبح روز بعد نای بیرون آمدن از رختخواب و کارکردن در جشن عروسی را نداشت.

تیتا حاضر بود هست و نیستش را بدهد و جای ناچا باشد. او نه تنها باید در

مراسم عروسی شرکت کند، بلکه به رغم قلب خون چکانش تلاش می‌کرد که چهره‌اش کوچکترین اثری از احساسات درونی‌اش را بروز ندهد. اندیشید تا وقتی که نگاهش به نگاه پدرو نیفتاده حریف این میدان خواهدبود. نگاه او تظاهر به آرامش و بی‌خیالی را درهم می‌شکست.

خوب می‌دانست که نه خواهرش روسورا، بلکه شخص او در کانون توجه مردم است. دعوت شدگان به جشن عروسی حتی صورت ظاهر آداب معاشرت را هم رعایت نمی‌کردند، می‌خواستند رنج او را نظاره کنند؛ اما خیال نداشت چنین رضایت خاطری را ارزانی‌شان کند. نه. همین طور که در شبستان کلیسا از میان مردم رد می‌شد و پچپچه‌ها رامی‌شنید،حس می‌کرد هرکلامی چونان دشنه‌ای به پشتش فرو می‌رود.

"تیتا را دیدید؟ طفلکی، خواهرش دارد با محبوب او ازدواج می‌کند! یک روز آن دو را با هم در میدان دهکده دیدم، دست در دست هم داشتند و چقدر خوشبخت به نظر می‌رسیدند."

"آه ، نگو ! پاکویتا می‌گوید یک روز در های ماس[1] با دو تا چشمهای خودش دیده که پدرو داشته یک نامه عاشقانه به تیتا می‌داده، یک نامه عطر آگین و باقی مخلفات!"

"می‌گویند قرار است عروس و داماد در همان خانه زندگی کنند ! اصلا" کار درستی نیست ! اگر من جای ماما اِلنا بودم اجازه نمی‌دادم !"

"نمی‌توانم بفهم چطور می‌تواند چنین کاری بکند. ببین هنوز هیچی نشده مردم دارند حرف در می‌آورند."

تیتا برای این حرفها سر سوزنی ارزش قائل نبود. خیال نداشت نقش بازنده را بازی کند. قیافهٔ فاتحین را به خود گرفت. مثل یک بازیگرماهر نقش خود را

1- High Mass

سنگین و رنگین‌بازی کرد، کوشید به همه چیز فکر کند جز سرود ازدواج و خطبهٔ کشیش و گره و حلقه.

در عالم خیال برگشت به نه سالگی‌اش، روزی که در راه مدرسه داشت با چند پسر اهل دهکده قایم‌باشک بازی می‌کرد. نمی‌باید با پسرها بازی می‌کرد اما دیگر از بازی با خواهرهایش دلش به هم می‌خورد. به رودخانه ریوگرانده رفتند تا ببینند چه کسی می‌تواند با شنا عرض رودخانه را سریع‌تر شنا کند. او برنده شد. چقدر به خودش افتخار می‌کرد.

یکشنبه روزِ آرامی در دهکده بود که یکی دیگر از پیروزیهای بزرگ زندگی نصیبش شد. چهارده سال داشت. او و خواهرانش درشکه سواری می‌کردند و پسرها مشغول ترقه بازی بودند که ناگهان اسبها ترسخورده از صدای ترقه رم کردند. و به تاخت گذاشتند به سمت خارج دهکده، اسبها چهار نعل می‌رفتند و سورچی نمی‌توانست هیچ جوری مهارشان کند.

تیتا درشکه‌چی را به کنار هُل داد و خودش دست تنها افسار هر چهار اسب را به دست گرفت و آنها را مهار کرد. هنگامی که چهار نفر از مردان دهکده به تاخت خودشان را به درشکه رساندند که دخترها را نجات دهند، از شاهکار متهورانهٔ تیتا چهارشاخ ماندند.

دهاتیها ضیافتی شایستهٔ یک قهرمان برایش برپا کردند.

همین‌طور ذهنش را حول و حوش این خاطره و یادمانهایی از این دست متمرکز ساخته بود تا از پس عمل شاق نشاندن لبخند رضایت بر لب در خلال اجرای مراسم، برآید. تا وقتی که نوبت بوسیدن عروس رسید و باید به خواهرش تبریک می‌گفت. پدرو که کنار روسورا ایستاده بود به تیتا گفت:

"پس من چه، نمی‌خواهی به من هم تبریک بگویی؟"

"چرا، البته، امیدوارم خوشبخت شوی."

"اطمینان دارم که می‌شوم، چون با این ازدواج آن چه را که از ته دل آرزویش را داشتم به دست آوردم، خوشبختی بودن در کنار تو، کنار تنها زنی که از صمیم قلب عاشقش هستم..."

برای تیتا این کلمات همانند وزیدن نسیم تازه بر گدازه‌های آتش رو به خاموشی بود. در طول این ماهها با چنان فشاری مجبور به نهان کردن احساسات واقعی‌اش بود که اکنون تغییر حالتش به گونه‌ای نمایشی رهایی‌اش را از قید و بند نشان می‌داد و سعادت درونش را آشکار می‌کرد. چنان بود که گویی شوق درونش که تقریباً به خاکستر نشسته بود، یک باره و با نفس گرم پدرو به گردنش شعله برکشید. اما نگاه خیره مادرش او را به خود آورد و شتاب‌زده کنار کشید. ماما اِلنا یک راست آمد سراغ تیتا:

"پدرو دَرِ گوشت چه گفت؟"

"چیزی نگفت، مامی."

"سَر مرا شیره نمال. این چشمه از بازیهایت را قبلاً هم دیده‌ام. خودت را هم به موش مردگی نزن. اگر یک دفعه دیگر تو را دور و بر پدرو ببینم، بدا به حالت."

بعد از خط و نشان کشیدن ماما اِلنا، تیتا سعی کرد تا حد امکان از پدرو فاصله بگیرد. اما یک چیز خارج از اراده‌اش بود: نمی‌توانست لبخند تابندهٔ رضای خاطر را از صورتش بزداید. از حالا به بعد مجلس عروسی برایش معنا و مفهوم دیگری داشت.

نگاه کردن به پدرو و روسورا که از این میز به آن میز می‌رفتند و با مهمانان گپ می‌زدند، تماشای آنها در حال رقصیدن با آهنگ والس یا بریدن کیک، هیچ یک از اینها دیگر سر سوزنی سبب آزار جانش نمی‌شد. اکنون دیگر می‌دانست تنها یک حقیقت وجود دارد: پدرو دلباختهٔ اوست. انتظار برای پایان صرف شام

جانش را به لب می‌رساند، می‌خواست هر چه زودتر نزد ناچا بگریزد و تمام ماجرا را برای او نقل کند. دستور آداب معاشرت کارِنو می‌گفت تا پایان صرف شام و بریدن کیک نباید مهمانی را ترک کند. پس سرش را همچنان میان ابرها نگه داشت و تکه‌های کیک را فرو داد. چنان غرقه در افکار خود بود که نفهمید درست بغل گوشش چه اتفاق عجیب و غریبی افتاده‌بود. حاضران لحظه‌ای پس از فرودادن اولین برش کیک، همگی زاری‌کنان در موج بزرگ شور آب اشک غرق شده‌بودند. حتیٰ پدرو که در حالت عادی مردی خوددار بود، نمی‌توانست جلوی ریزش اشکش را بگیرد. ماما اِلنا ک ـر مرگ شوهرش حتیٰ یک قطره هم اشک نریخته بود، حالا بی‌صدا گریه می‌کرد. اما این گریه و زاری تازه اول کار بود، اولین نشانه‌های یک نوع مسمومیت ناشناخته ، که با عارضهٔ شدید دل پیچه و اسهال و استفراغ گریبان همهٔ مهمانان را گرفت و آنها را وسط حیاط و روی زمین و کف دستشوئیها ولو کرد. همگی دسته جمعی برای عشقی ناکام زار می‌زدند و با دل پیچه و تهوع به دستشوئیها می‌دویدند و گاه پیش از آن که به دستشویی برسند وسط حیاط یا هر جای دیگر که پیدا می‌شد، گریه کنان خودشان را خالی می‌کردند. همهٔ کسانی که آنجا بودند تا آخرین نفر به این طلسم گرفتار آمدند. تنها یک نفر از این بلبشو جان سالم به دربرد: کیک اثری روی تیتا نگذاشته‌بود. درست به محض این که تکه آخر کیک را فرو داد، از مهمانی خارج شد. دیگر طاقتش طاق شده‌بود، می‌خواست هر چه زودتر پیش ناچا برود و به او بگوید در مورد پدرو حق با او بوده‌است. پدرو فقط او را دوست دارد. آن چنان دل مشغول تجسم شادی این خبر بر پهنای صورت ناچا بود که متوجه نشد هر قدم که پیش می‌رود بر فلاکت صحنهٔ رقت‌انگیز و ترسناک پیرامونش افزوده می‌شود.

روسورا در حال عُق وپُق شان مقام افتخاریش را از دست داده‌بود.

با تمام قوا تلاش می‌کرد بر دل آشوبه‌اش فایق آید، اما این کار از توانش

خارج بود! اصل نگرانیش حفظ لباس عروسی از آلودگی نزولات استفراغ خود و قوم و خویشها و دوستان بود؛ اما همین طور که از حیاط رد می‌شد سکندری خورد و بالا تا پایین لباسش آلوده شد و بالاخره روی این رود گسترده متعفن کله پا رفت و چندین متر به جلو پرتاب شد. آن وقت دیگر نتوانست به عقب بازگردد و درست همان جا و در برابر چشمان از حدقه بیرون زدهٔ پدرو، همانند فوران آتش فشان هُر و هُر به استفراغ افتاد. روسورا با آه و زاری از این که عروسیش این گونه ضایع شده‌بود، شکایت می‌کرد و هیچ نیرویی در جهان قادر نبود قانعش کند که تیتا چیزی در کیک نریخته است.

تمام شب را به اِک و نال گذراند و حتیٰ فکر ملافهٔ زفافش را که مدتها وقت صرف گلدوزیش شده‌بود پاک به فراموشی سپرد. پدرو هم از خدا خواسته پیشنهاد کرد که مراسم زفاف را یک شب به تعویق اندازند. اما ماهها طول کشید تا پدرو سرانجام خود را ناچار به "انجام وظیفه" دید. آن هم تنها به این دلیل که روسورا به خود جرات داد و با ایما و اشاره و به زبان بی‌زبانی حالیش کرد که کاملاً بهبود یافته و دیگر ملالی ندارد! آن شب پدرو با درک این نکته که تا ابد قادر نیست وظیفهٔ دامادی را به تاخیر اندازد، کنار بستری که ملافهٔ زفاف بر آن گسترده‌بود زانو زد و دست به دعا برداشت:

"پروردگارا، تو شاهد باش این کار برای شهوت یا لذت نیست، تنها برای خلق بنده‌ای است که کمر به خدمت تو ببندد.

تیتا هرگز به خواب هم نمی‌دید که چنین شب عروسی بدشگونی، چنان وصال دور و درازی داشته باشد. برای او چه فرقی می‌کرد که این کار شب عروسی دست داده‌باشد یا شب بعد و یا ماه بعدش.

تیتا در آن احوال بیش از هر چیز نگران حفظ جان خود بود. چون در پایان شب عروسی چنان کتک مفصلی از ماما اِلنا نوش جان کرد که تا آن موقع و حتیٰ بعدها نظیرش را نخورده‌بود، دو هفته تمام در بستر ماند تا کبودیهای بدنش

بهبود یابد. انگیزهٔ ماما اِلنا برای تنبیهی چنین مخوف بر این عقیدهٔ راسخ استوار بود که تیتا با همدستی ناچا، با ریختن دوای قی‌آور در کیک، عروسی را گند زده‌بود. تیتا نتوانست او را قانع کند که تنها چیز اضافه بر مواد لازم در کیک، اشکهایی بود که موقع پختن آن ریخته بود. ناچا هم نمی‌توانست به نفع او شفاعت کند: روز عروسی وقتی تیتا به اتاقش رفت، او را مرده یافت. ناچا با چشمانی زل زده به دور دستها در حالی که ضمادی از گیاهان دارویی روی شقیقه‌اش بود و عکس مچاله شدهٔ نامزدش را در دست داشت، جان به جان آفرین تسلیم کرده‌بود.

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد

خوراک بلدرچین خوابانده در سس گل سرخ

فصل سوم

مارس



خوراک بلدرچین در سس برگ گل سرخ

مواد لازم:

۱۲ گل رُز ، ترجیحاً سرخ

۱۲ عدد شاه بلوط

۲ قاشق چای خوری کره

۲ قاشق چای خوری نشاستهٔ ذرت

۲ قطره عطر گل سرخ

۲ قاشق چای خوری رازیانه

۲ قاشق چای خوری عسل

۲ حبه سیر

۶ عدد بلدرچین

۱ عدد پتیا (میوه‌ای توسرخ و آب دار با ظاهری شبیه گلابی)



طرز تهیه:

گلبرگهای گل سرخ را به دقت جدا کنید، مواظب باشید تیغ آنها به انگشتتان فرو نرود، چون مثل فرو رفتن سوزن در دست دردناک است و چه بسا گلبرگی به خون آلوده شود و روی طعم غذا اثر بگذارد وحتیٰ باعث فعل و انفعالات شیمیایی شود که در جای خود خطرناک است.

چطور ممکن بود تیتا این نکته را به خاطر داشته باشد، آن هم درست وقتی که داشت با تنی لرزان یک دسته گل سرخ هدیه می‌گرفت. آن هم از دست هیچ کس نه و از دست پدرو. از عروسی خواهرش به این طرف این اولین بار بود که احساسی عمیق وجودش را به رعشه می‌انداخت، چون از آن وقت تا به حال این اولین بار بود که پدرو با مشقّت فراوان برای پنهان کردن از چشمان فضول اطرافیان عشقش را به او یادآوری می‌کرد. آن روز هم مثل همیشه چشمان تیزبین ماماالِنا آنها را می‌پایید، چون می‌دانست اگر پدرو و تیتا مفری برای تنها بودن با هم پیدا کنند چه اتفاقی می‌افتد. به همین جهت پیوسته با یک رشته عملیات آرتیست بازی و محیرالعقول و با دوز و کلک طوری اوضاع را جور می‌کرد که آن دو را از چشم و تماس با یکدیگر دور نگه دارد، او تنها یک نکته کوچک را از یاد برده‌بود: این که با مرگ ناچا، تیتا تنها شخص واجد شرایط در میان زنان خانواده بود که می‌توانست جای خالی ناچا را در آشپزخانه پر کند و هر آن چه در قلمرو

آشپزخانه قرار داشت، از طعم و بو و مخلوط کردن و ساختن و ریختن و پختن و فرآوردهٔ این عملیات، حیطه‌ای ماورای فرمانهای تحکم آمیز ماما اِلنا بود.

تیتا آخرین حلقهٔ بازمانده از زنجیرهٔ آشپزهایی بود که از زمانهای پیشین فوت و فن هنر خود را سینه به سینه به یکدیگر سپرده بودند، و او بهترین نمونهٔ این هنر بی‌بدیل به حساب می‌آمد. دادن عنوان رسمی "مسئول آشپزخانه مزرعه" به تیتا از نظر همگان تصمیم کاملاً به جایی بود، تیتا هم به رغم اندوهی که از مرگ ناچا در دل داشت، از ارتقاء به این پست مهم خوشحال شد.

مرگ جان گداز ناچا او را دچار افسردگی شدیدی کرده‌بود. با از دست دادن ناچا، پاک بی‌کس و کار شده‌بود. پنداری مادر واقعی‌اش مرده‌بود. به همین علت و برای تسلی بخشیدن و شادکردن دل او پدرو به فکر افتاد به بهانهٔ اولین سالگرد "آشپز مزرعه شدن" با هدیه کردن یک دسته گل به او تبریک بگوید. اما روسورا ـ که اولین بچه‌اش را حامله بود ـ از این کار خوشش نمی‌آمد و وقتی او را دید که دسته گلی برای تیتا در دست دارد، اشکش درآمد و از اتاق بیرون رفت.

ماما اِلنا فقط با یک تیرنگاه تیتا را روانه کرد که گلها را دور بیاندازد. پدرو هم هر چند با اندکی تاخیر بالاخره فهمیده بود که چه دسته گل بی مثالی به آب داده و با دومین ترکش نگاه ماما اِلنا متوجه شد که هنوز برای ترمیم خرابکاریش فرصت بود، پس به دنبال چشم غرّهٔ ماما اِلنا "ببخشید" ی گفت و برای پیدا کردن روسورا از در بیرون رفت. تیتا دسته گل سرخ را چون آن دلبندی به تخت سینه چسباند به طوری که وقتی به آشپزخانه رسید، گلها که بیشترشان صورتی بودند، از فوران خون دست و سینهٔ تیتا به رنگ سرخ آتشین درآمده بودند. باید فوراً فکری به حالشان می‌کرد. گلهای خیلی قشنگی بودند، نمی‌توانست به همین راحتی آنها را روانهٔ سطل اشغال کند، چرا که برای اولین بار در زندگیش از کسی گل هدیه می‌گرفت، و علاوه بر این، گلها را پدرو داده‌بود. همان دم صدای ناچا در گوشش پیچید که دستورالعملی را دیکته می‌کرد:دستور تهیهٔ یک غذای قدیمی

مربوط به‌اسپانیای کهن که گلبرگهای گل‌سرخ از مواد اصلیش بود. تیتا این غذا را تقریبا" از یاد برده‌بود. چون این سس را معمولا" به عنوان چاشنی با قرقاول درست می‌کردند و آنها در مزرعه‌شان قرقاول پرورش نمی‌دادند.

تنها پرنده‌ای که داشتند، بلدرچین بود. تصمیم گرفت با اندکی دستکاری در طرز تهیه از گلبرگهای گل سرخ استفاده کند.

بی معطلی، به حیاط پشتی به سراغ بلدرچینها رفت. شش تایشان را گرفت و به آشپزخانه آورد و آماده شد که سرشان را بِبُرد - چه قدر این کار برایش دردآور بود. شخصا مدتها آنها را تر و خشک کرده و آب و دانه داده‌بود.

اولی را در دست گرفت و با کشیدن یک نفس عمیق، گردنش را همان طور که دم دست ناچا یاد گرفته بود، پیچاند. اما ظاهرا" برای کشتن بلدرچین بینوا زور بیشتری لازم بود. حیوان زبان بسته در حالی که سرش به یک طرف آویزان بود بنا کرد دور آشپزخانه به دویدن. تیتا وحشت کرد! فهمید وقتی پای کشتن در میان است، نباید دل رحم باشید: باید قرص و محکم کارتان را تمام کنید وگرنه سوز دل بیشتری نصیبتان می‌شود. فکر کرد همین الان به قدرت مادرش نیاز دارد. ماما اِلنا سنگ دل بود، با یک ضربه کار طرف را تمام می‌کرد. اما البته نه همیشه. در مورد شخص تیتا استثنا قایل شده‌بود، از همان اوان کودکی این دخترش را ذره ذره زجرکش می‌کرد و هنوز هم دست از سرش برنداشته بود. ازدواج پدرو با روسورا او را قلبا" و روحا" داغان کرد، درست مثل این بلدرچین. برای معاف کردن حیوان از دردی که حالا خود نیز آن را حس می‌کرد، این بار سریع و قاطع دست به کار شد و از سر هم دردی حیوان زبان بسته را خلاص کرد. اما با بقیه، کار آسانتر پیش رفت. خودش را گول می‌زد که در حلق هر بلدرچین یک تخم مرغ پخته گیر کرده و او می‌خواهد به خاطر خدا و برای رهانیدن حیوان از این زجر، گردنش را بپیچاند و تخم مرغ را بیرون بیاورد. وقتی کوچک بود، ترجیح می‌داد بمیرد و لب به تخم مرغ نیم‌بند نزند. ماما اِلنا به زور

وادار به خوردنش می‌کرد.احساس می‌کرد که راه گلویش بسته شده، طوری که قادر نیست هیچ چیز را فرو دهد تا وقتی که ماما اِلنا کشیدهٔ محکمی بیخ گوشش می‌خواباند و گلویش به طرز معجزه‌آسایی باز می‌شد ، آن وقت بود که بدون کوچکترین زحمتی تخم مرغ به پایین سر می خورد. اکنون احساس می‌کرد که نسبتاً" آرام شده‌است و برای برداشتن قدمهای بعدی مشکل چندانی نداشت.

با چنان چیره دستی کارش را انجام می‌داد که گویی روح ناچا در کالبدش حلول کرده و او بود که کارها را راست و ریس می‌کرد: خشکه پرکردن پرنده، بیرون کشیدن دل و روده و آماده کردنشان برای سرخ شدن.

بعد از این که بلدرچینها پرکنده و آماده برای پختن شد، باید پاهایش را روی هم بگذاریم و محکم ببندیم تا موقعی که پرنده را در کره سرخ می‌کنیم که رنگش طلایی شود و برای خوشمزه شدن نمک و فلفل به آن می‌پاشیم، ریخت قشنگی به خود بگیرد.

بلدرچین باید خشکه پر شود چون گذاشتنش در آب جوش طعم گوشت را عوض می‌کند. این یکی از آن فوت و فنهای آشپزی است که فقط با تجربه به دست می‌آید. روسورا از وقتی که دستش را با سه پایهٔ اجاق سوزانده بود، دیگر نمی‌خواست حتیٰ اسم آشپزی را هم بشنود و طبیعتاً" از این راز و بسیاری دیگر از اسرار این هنر بی‌خبر بود. حالا چرا یک باره ویرش گرفته بود نزد شوهرش خود شیرینی کند و در قلمرو اختصاصی تیتا با او به چشم و هم چشمی بپردازد – خدا عالم است، – یک روز به قصد آشپزی آستینها را بالا زد. اما وقتی تیتا از روی محبت خواست راهنمائیش کند، با تَغَیر گفت که او را به حال خود بگذارد. آن شب سرشام گند کار درآمد. برنج ته گرفته بود و بوی دود می‌داد و خورشت جا نیفتاده و آب و دان سوا بود، و دسرهم سوخته از آب درآمد. اما سر میز هیچ کس جرات نکرد حرفی بزند تا این که ماما اِلنا با گوشه و کنایه اظهار نظر کرد:

PersianPDF.com

"برای دفعه اول، باید گفت که دست پخت روسورا آن قدرها هم بد نشده، تو چه می‌گویی پدرو؟"

پدرو با تلاشی جانکاه برای این که نکند همسرش را کنف کرده‌باشد، جواب داد:

"نه ، برای بار اول خیلی بد نشده ."

البته بماند که عصر آن روز جمعی از افراد خانواده چه رودلی کردند.

اما این بدبیاری در مقابل تکان ناشی از رویداد بعدی، در حکم هیچ بود چون خون تیتا و گلهای سرخ اهدایی پدرو ترکیبی قابل انفجار از آب درآمد.

وقتی برای صرف غذا دور میز نشستند، همگی کمابیش عصبی بودند. اما این حالت فقط تا نوبت خوردن بلدرچین ادامه یافت. پدرو که گویی دردسر آتش افکندن به دامن حسادت روسورا برسر غذای کذایی برایش کافی نبود، به محض این که اولین لقمهٔ خوراک بلدرچین را در دهان گذاشت و آن را مزمزه کرد، نتوانست خودش را کنترل کند و بی‌اختیار چشمانش را به نشانهٔ لذت فراوان و سیر در عرش، بست.

"این که مائدهٔ بهشتی است !"

ماما اِلنا می‌دانست که طعم بلدرچین عالی شده‌است؛ با این همه از عکس‌العمل پدرو خوشش نیامد و پاسخ داد:

"نمکش زیاد است."

روسورا به این بهانه که دلش آشوب می‌شود و حالش زیاد خوب نیست، به زحمت دو سه لقمه‌ای فرو داد. اما برای گرترودیس اتفاق عجیبی افتاده.

آن طور که بعدها معلوم شد این خوراک بر او اثری محرک داشت. چنین بود که جریانی داغ از اعصاب و عروقش گذشته و جانش را به تب و تاب انداخته باشد، قسمتهایی از بدنش به خارش افتاده بود و نمی‌توانست روی صندلی آرام و قرار بگیرد. خود را ترک اسب در حالی که دستهایش را دور سینهٔ یکی از مردان پانچوویلا حلقه کرده، مجسم می‌کرد. این مرد را هفته پیش در میدان دهکده

دیده بود. بوی عرق و گِل می‌داد. بوی دمدمه‌های سحر که آکنده از بی‌ثباتی و خطر است. بوی مرگ و زندگی. با چنچا عازم بازار پیدراس نگراس بود. وقتی مرد داشت از جاده اصلی دهکده پایین می‌آمد و پیشاپیش سایرین اسب می‌راند و معلوم می‌کرد سرکردهٔ آنهاست، چشم گرترودیس به او افتاد و بعد نگاهشان با هم تلاقی کرد. گرترودیس چیزی در او دید که به لرزه‌اش انداخت. شبهایی را دید که او با خیره شدن به آتش به صبح می‌رساند و آرزو دارد زنی در کنارش باشد. زنی درست مثل خود گرترودیس. دستمال سفره را برداشت و سعی کرد این افکار گناه‌آلود را همراه با بلورهای عرق از پیشانی بزداید.

اما کوشش او حاصلی نداشت. اتفاقی بس غریب برایش افتاده بود. به این امید که تیتا کمکش کند چشم به او دوخت، اما تیتا آنجا حضور نداشت. هر چند کالبدش درسته و کامل روی صندلی نشسته بود اما کوچکترین اثری از آثار زندگی در چشمانش دیده نمی‌شد. گویی فرآیند اکسیری ناشناخته وجودش را در سس گلبرگ گل سرخ، در گوشت لطیف بلدرچین، در تمامی بوهای خوش و معطر غذا حل کرده و از این رهگذر به کالبد پدرو راه یافته بود، داغ، لذت بخش، معطر و احساس برانگیز.

به نظر می‌رسید با این خوراک راه تازه‌ای برای ارتباط با یکدیگر کشف کرده‌اند، ارتباطی که در آن تیتا فرستنده بود، پدرو گیرنده و گرترودیس بی‌نوا واسطه، چون ظاهراً انتقال پیامهای عاشقانه از طریق او انجام می‌شد. پدرو در برابر این جریان مقاومت نشان نداد و گذاشت تیتا به دورترین زوایای جانش رخنه کند و در حالی که نمی‌توانستند چشم از یکدیگر برگیرند، گفت:

"متشکرم، در عمرم غذایی به این خوشمزگی نخورده بودم."

به راستی که این غذای خوشمزه‌ای است. گلبرگهای گل سرخ به آن طعم بی‌نظیری می‌دهد.

بعداز این که گلبرگها از کاسبرگ جداشد، با رازیانه در هاون کوبیده می‌شود. بلوطها را جداگانه در تابه‌ای بو داده و پوستش را می‌کنیم و می‌پزیم و سپس له می‌کنیم. سیر خرد کرده را در کره تفت می‌دهیم تا طلایی شود و به پوره بلوط می‌افزاییم. عسل را با پیتایای خرد کرده و گلبرگهای گل سرخ و رازیانه و نمک به اندازه دلخواه به آن می‌افزاییم. برای این که سس ما کمی غلیظتر شود می‌توانید دو قاشق چای‌خوری نشاسته ذرت به مخلوط اضافه کنید و از یک الک نرم بگذرانید و فقط دو قطره عطر گل سرخ در آن بچکانید، فقط دو قطره و نه بیشتر، وگرنه طعم و بوی آن سنگین می‌شود. به محض این که چاشنی را اضافه کردید سس را از روی آتش بردارید و بلدرچینها را ده دقیقه در این سس بخوابانید تا طعم آن را به خود بگیرد. بعداز سس خارج کنید.

عطر گل سرخ چنان ماندنی است که هاونی که گلبرگها در آن کوبیده می‌شود، تا روزهای روز بوی عطر را در خود حفظ می‌کند.

وظیفهٔ شستن بشقابها و ظرفهای آشپزخانه به عهدهٔ گرترودیس بود. بعداز صرف هر وعده غذا، ظرفها را در حیاط خلوت می‌شست و آت و اشغالهای باقی مانده را جلوی حیوانات خانه می‌ریخت. چون بعضی از ظرفهای آشپزخانه بزرگ بودند شستن آنها در پاشیر حیاط خلوت آسانتر بود. اما روزی که ناهار بلدرچین داشتند، گرترودیس از تیتا خواهش کرد جای او ظرفها را بشوید. حال خودش به راستی آشفته بود؛ تمام بدنش از قطرات عرق برق می‌زد. بلورهای عرق صورتی رنگ بود و بوی گل سرخ می‌داد، بویی خوش و غریب. از سرلاعلاجی، به امید گرفتن دوش، دوید که حمام را آماده کند.

ماما اِلنا پشت حیاط خلوت، بغل دست طویله و انبار ذرت یک حمام ابتدایی عَلَم کرده‌بود. حمام پستوی کوچکی بود که از میخ کوب کردن چند تخته الوار به یکدیگر سرهم بندی شده‌بود. البته لای درز الوارها باز بود و مثل آب خوردن می‌شد شخص حمام کننده را دید زد. با این همه، این اولین دوش از هر نوع

حمامی بود که تا آن موقع در آن ناحیه ظهور کرده‌بود. یکی از قوم و خویشهای ماما اِلنا که در سن آنتونیوی تکزاس زندگی می‌کرد، این دوش را برای او ابداع کرده‌بود. حمام منبع آبی داشت به ظرفیت سی گالن که شش فوت ارتفاع آن بود. اول باید منبع از آب پر می‌شد تا با استفاده از نیروی جاذبه آب از دوش جاری شود. بالا بردن سطل سطل آب از نردبام چوبی کار چندان آسانی نبود. اما بعداً که شیر آب باز می‌شد و جریان سیال و مداوم آن روی تن آدم حس می‌شد احساسی لذت بخش داشت. و مهمتر این که دیگر لازم نبود به رسم متعارف پیمانه پیمانه با پوست کدو قلیانی آب به سر و تنشان بریزند. چند سال بعد یک غربتی یانکی این اختراع خویشاوند ماما اِلنا را مفت و مسلم روی هوا بُل گرفت و با چند دست کاری کاملش کرد. از همان موقع هزاران دوش ساخته شد که از سیستم لوله کشی استفاده می‌کرد و دیگر لازم نبود کسی وظیفهٔ دشوار پرکردن منبع را به عهده بگیرد.

اگر گرترودیس این را می‌دانست! دختر بی‌نوا سطل به دست ده بار از نردبام بالا و پایین رفت. ورزش طاقت فرسایی بود و باعث شد لهیب گرمایی که بدنش را می‌سوزاند، داغ و داغتر شود، تا جایی که نزدیک بود غش کند.

تنها چیزی که او را وامی‌داشت کار پرکردن منبع را ادامه دهد، تصور دوش خنک و جانبخش در پایان این مرارت بود. اما بدبختانه گرترودیس هرگز نتوانست این لذت را بچشد، چون قطرات آبی که از دوش پایین می‌ریخت به بدن او نمی‌رسید، و پیش از آن که پوست بدن او را لمس کند در میانهٔ راه بخار می‌شد. از تنش چنان لهیبی برمی‌خاست که عاقبت دیوارهای چوبی را شکافت و به آتش کشید. گرترودیس ترس برش داشت که همین الان است که بسوزد و در جا جزغاله شود. در نتیجه همین طور لخت و عور از پستوی کوچک بیرون زد و فرار کرد.

آن وقت شمیم عطر آگینی که از پیکرش بر می‌خاست، هوا را انباشت و تا

مسافتهای دور طی طریق کرد. تمام راه را تا شهر پیمود و به نقطه‌ای رسید که نیروهای شورشی و ارتش فدرال در گرماگرم نبردی خونین بودند. پیشاپیش نیروهای شورشی، یک جوان بزن‌بهادر، یک سر و گردن از سایرین بلندتر و یک هوا چهارشانه‌تر در وسط صحنه کارزار ایستاده بود; او همان سرکرده شورشیان بود که گرترودیس هفته پیش در میدان دهکده پیدراس نگراس دیده بود.

تکه ابر صورتی به جانب او شناور شد و او را در بخار خود پوشاند و به راهش انداخت تا چهار نعل به طرف مزرعه ماما اِلنا بتازد. خوان[1] ـ نام این سرباز بود ـ در بحبوحه نبرد میدان کارزار را ترک کرد و کشتار سربازان دشمن را نیمه‌کاره گذاشت. خودش هم نمی‌دانست چرا این کار را کرده بود. قدرتی برتر زمام اختیار او را در دست گرفته بود، تحت فشار نیرویی خارق‌العاده با شتابی فزاینده برای دیدار با فردی ناشناس در مکانی مجهول به جلو رانده می‌شد. اما پیدا کردن راه دشوار نبود. عطری که از پیکر گرترودیس برمی‌خاست راه را بر او می‌گشود. درست زمانی آنجا رسید که گرترودیس به دور مزرعه می‌دوید. آن وقت فهمید چرا به آنجا کشیده شده است. این زن در آرزوی مردی بود که بتواند لهیب آتش گداخته امیالی را که در وجودش سر به خروش برداشته بود، خاموش کند. مردی که همان اندازه در عطش دلباختن به کسی باشد. مردی همانند او.

گرترودیس وقتی او را دید که به سویش می‌تازد، دست از دویدن برداشت. آن گونه که بود، با اندامی برهنه و گیسوانی که تا قد کمر پریشان به دورش ریخته بود، نورانی و سرشار از انرژی، می‌توانست فرشته و اهریمن در پیکر زنی واحد باشد. این نشانه‌ها، با تمنیات غریزی که طی دوران طولانی جنگ در کوهها و دربدری در جسم و جان خوان انباشته شده بود، برخوردی تماشایی به وجود

1- Juan

آورد.

خوان برای آن که حتی یک لحظه را هم از دست ندهد، بی آن که از سرعتش بکاهد خم شد و دستها را همچون کمندی به دور کمر گرترودیس حلقه کرد و از زمین برگرفتش و چهره به چهره مقابل خود بر ترک اسب نشاند و به تاخت دور شد. اسب که به نظر می‌رسید فرمان را دریافته و هدف نهایی را می‌داند، با آن که خوان افسارش را رها کرده و فقط گرترودیس را در آغوش داشت، چهار نعل به راه خود ادامه داد.

با چنان سرعتی می‌تاختند که سربازان محافظ خوان هرگز به گرد آنها هم نرسیدند. لیارس[1] (از جنگجویان تحت فرماندهی او) وقتی به ابواب‌جمعی گفت که کاپیتان انگار به سرش زده باشد ناگهان و در هنگامه نبرد پست فرماندهی را ترک کرد، تنها نیمی از حقیقت را بر زبان آورده بود.

و تاریخ این گونه به رشته تحریر درمی‌آید: تحریفاتی از توصیفات شاهدان عینی که بر واقعیت منطبق نیست. تیتا این ماجرا را از دیدگاه متفاوتی تماشا کرد. تمام جریان را از حیاط خلوت در حالی که داشت ظرفها را می‌شست دید: به رغم بخار و شعله آتشی که از حمام سر برمی‌کشید و جلوی چشم را تیره و تار می‌کرد، حتی جزیی از منظره را هم نادیده نگذاشت. پدرو هم آن قدر بختش بلند بود که وقتی روی زین دوچرخه‌اش نشسته بود که به قصد زدن دوری از حیاط بیرون برود، توانست صحنه را تماشا کند.

تیتا و پدرو، چون آن تماشاگران خاموش یک فیلم احساساتی، صحنه عاشقانه پیش رو را که برای خودشان ممنوع اعلام شده بود، تماشا کردند و زارزار به گریه افتادند، برای یک لحظه، یک لحظه کوتاه، موقعیتی پیش آمد که شاید پدرو می‌توانست مسیر سرنوشتشان را عوض کند. دست تیتا را در دست

1- Liars

گرفت و خواست چیزی بگوید: ... تیتا ... اما فقط همین. فرصت نکرد جمله‌اش را تمام کند. مجبور شد به واقعیت تلخ باز گردد. صدای ماما اِلنا را شنید که می‌پرسید در حیاط خلوت چه خبر است. اگر در آن لحظه، درست در همان لحظه پدرو از تیتا تقاضا می‌کرد که با او فرار کند، تیتا لحظه‌ای تردید نمی‌کرد. اما او چنین درخواستی نکرد؛ برعکس، به سرعت پرید پشت دوچرخه‌اش و پریشان حال رکاب زد. نمی‌توانست تصویر گرترودیس را از ذهن خود بیرون براند.

تیتا هم دلش می‌خواست پشت سر پدرو فریاد بکشد که بایستد و او را هم با خودش ببرد، به هر جا، به راههای دور دور، به جایی که اجازه دوست داشتن یکدیگر را داشته باشند، جایی که هیچ قانونی نتواند از هم جدایشان کند. جایی که ماما اِلنایی در کار نباشد ـ اما صدایش درنیامد، کلمات در گلویش گیر کرد و همان جا خفه شد.

احساس گم‌گشتگی و تنهایی می‌کرد. مثل آخرین دلمهٔ فلفل آغشته به سس شاه بلوط پس مانده در بشقاب، بعد از یک شام مجلل. بارها وقتی در آشپزخانه تنها بود، این ته‌ماندهٔ غذا را به جای آن که دور بریزد، خورده بود. مردم معمولاً آخرین دلمه مانده در بشقابشان را به رسم ادب باقی می‌گذارند که مبادا خوردنش حمل بر شکم بارگی شود، بگذریم که خیلی وقتها دلشان ضعف می‌رود آن را ببلعند، اما دست به طرفش نمی‌برند. گویی این آخری دلشان را زده است، آنهم هیچی نه و دلمهٔ فلفل که هر طعمی که بخواهید در آن هست: شیرین مثل آب نبات لیمو، آب دار مثل انار، پر از دانه‌های معطر فلفل سیاه و تندی دلپذیر فلفل قرمز در سس شاه بلوط. این دلمه اسرار عشق را نیز در خود نهفته دارد. اما این راز هرگز برملا نمی‌شود، آن هم فقط به این دلیل که در انظار شایسته نیست.

لعنت به رفتار شایسته! مرده شوی دستور آداب معاشرت کارنو را ببرد! باید برای نوشتن این دستورات مجازات می‌شد و ذره ذره زجر کُشَش می‌کردند.

لعنت بر پدرو با شایستگی‌اش، با آداب دانی‌اش، بـا مـردانگـی‌اش و آن هـمه ... خوبیهایش.

اگر تیتا می‌دانست به زودی زود عشق جسمانی را تجربه خواهد کـرد، ایـن همه احساس یأس نمی‌کرد. فریاد بعدی ماما النا تیتا را از بحر تفکر بیرون کشید و به خودش آورد تا فوراً پاسخی برای آن از خود بسازد.

مانده بود حیران که قضیه آتش سوزی گوشه حیاط خلوت را اول بگوید یا این که گرترودیس لخت و عور بر پشت اسب یکی از مردان پانچو ویلا گریخته است.

بالاخره خودش را جمع و جور کرد و برای رفع و رجوع کردن قـضایا، ایـن قصه را از خودش ساخت که بله: سربازان ارتش فدرال (که تیتا از آنـها نـفرت داشت) به مزرعه حمله کرده، حمام را به آتش کشیده و گرترودیس را دزدیده‌اند. ماما اِلنا قصه را شنید و از غصه پس افتاد، اما آنچه به راستی نزدیک بـود دق مرگش کند، حوفهای پدر ایگناتسیو[1] کشیش ناحیه بود (خـدا مـی‌دانـد از کـجا خبردار شده بود) که گرترودیس یک هفته پس از ماجرای حیاط خلوت، از نجیب خانه‌ای در نوار مرزی سر در آورده و همان جا به کار مشغول شده بود. ماما اِلنا شناسنامه و عکسهای گرترودیس را سوزاند و اعلام کرد که از این پس در این خانه هیچ کس حق ندارد اسم او را به زبان آورد.

نه آتش و نه گذشت زمان هیچ یک نتوانستند رایحه عطر گل سرخ را از جایی که روزی دم و دستگاه دوش ابداعی ماما اِلنا نصب شده بود، و امروزه پارکینگ یک مـجموعهٔ آپارتمانی است، بزداید. همچنان که تصاویر آن ماجرا تا ابد بر ذهن تیتا و پدرو نقش بست و هرگز پاک نشد. از آن پس بلدرچین در سس برگ گل سرخ، یادآور خاموش این منظر بی‌بدیل بود.

تیتا هر سال به پاس گرامی داشت خاطرهٔ آزادی خواهرش این غذا را درست

1- Ignacio

می‌کرد و همیشه در پختن آن از دل و جان مایه می‌گذاشت.

بلدرچینها را میان دیس قرار می‌دهند و سس را روی آن می‌ریزند و یک گل سرخ شکفته وسط دیس می‌گذارند و دورش را با گلبرگهای پَرپَر شده می‌آرایند؛ یا این که بلدرچینها را در بشقابهای جداگانه می‌کشند. تیتا این یکی را بیشتر دوست داشت، چون موقع برداشتن غذا گل سرخ تزیینی روی آن سُر نمی‌خورد، این نکته را آن شب که مثل هر شب پس از بافتن تکه‌ای از روتختی قلاب‌بافی به سراغ نوشتن کتاب آشپزی رفت، مؤکداً یادآوری کرد. در همان حال که مشغول کار بود تصاویر گرترودیس در سرش می‌چرخید و می‌چرخید: گرترودیس در حال دویدن در مزرعه و چیزی که تصور می‌کرد بعدتر وقتی خواهرش از دید رس نگاهش ناپدید شد، اتفاق افتاده بود. ناگفته معلوم است که قوه تخیلش به دلیل فقدان تجربه از این فراتر نمی‌رفت.

در شگفت بود که آیا گرترودیس در این لحظه تن پوشی در بر دارد یا نه، اگر هنوز برهنه باشد، چه؟ نگران بود. نکند گرترودیس سردش باشد، همان قدر که خودش سردش بود. اما بعد به این نتیجه رسید که نه! گرترودیس احساس سرما نمی‌کرد، چون یقیناً کنار آتش و در آغوش مردش بود و همین گرمش می‌کرد.

ناگهان فکر بکری به سرش زد و از جا پرید و دوید طرف حیاط تا نگاهی به ستاره‌ها بیاندازد. با درک احساسی که وجودش را به غلیان درآورده بود، فهمید که یک نگاه هم می‌تواند خرمن آتشی به پا کند.

حتی می‌تواند خود خورشید را به آتش کشد. اگر گرترودیس به ستاره‌ای چشم می‌دوخت چه پیش می‌آمد؟ یقیناً حرارت وجود او که با عشق فروزانتر شده بود بی آن که ذره‌ای از انرژی خود را از دست دهد، می‌توانست از طریق نگاه طول یک ابدیت را بپیماید و روی سیاره‌ای که به تماشایش ایستاده بود فرو آید. این ستارگان با عظمت از میلیونها سال پیش تاکنون برقرار بوده‌اند و مراقب؛ که

هرگز هیچ یک از هزاران پیکان آتشین عشق که هر شبِ خدا از کمان نگاه هزاران عاشق به سوی آنها رها می‌شود در خود جذب نکنند. برای پرهیز از این رویداد، هر ستاره چنان حرارتی در درون خود تولید می‌کند که هر تیر عشق را هزار پاره سازد. هر نگاه که بدان رسد، بازگردانده می‌شود، همچون بازی آینه‌ها، بازتابش به زمین برمی‌گردد، برای همین است که ستاره‌ها شب هنگام چنین نورانی می‌درخشند. این گونه، تیتا به این امید دل بست که اگر ستاره‌ای را در آسمان بیابد که خواهرش درست در همان دم بر آن چشم دوخته بود، شاید اندکی از گرمای او وجودش را دربر گیرد.

رویایش چنین بود، اما هر چه بیشتر ستاره‌ها را یک به یک پویید، بر خلاف انتظارش ذره‌ای گرما در خود احساس نکرد. لرزان از سرما به بستر بازگشت با این باور که گرترودیس حتماً خفته بود و چشمانش بسته، برای همین تجربه‌اش حاصلی نداشته. پس روتختی را که حالا بایستی سه لا تا می‌شد روی خود کشید، نگاهی به دست نوشته دستور آشپزی انداخت که مبادا چیزی را از قلم انداخته باشد. و بر آن این جمله را افزود: "امروز وقتی این خوراک را می‌خوردیم گرترودیس فرار کرد."

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد

قیمه بوقلمون با بادام و دانه کنجد

فصل چهارم

آوریل



قیمه بوقلمون با بادام و دانهٔ کنجد

مواد لازم:

$\frac{1}{4}$ فلفل قرمز تند
۳ عدد فلفل سیاه کبابی
۳ عدد فلفل قرمز دلمه‌ای خشک
یک مشت بادام
یک مشت دانهٔ کنجد
بوقلمون آماده
$\frac{1}{2}$ نان سفید برشته
بادام زمینی
نصف پیاز
دو تخته شکلات
رازیانه
روغن حیوانی (چربی خوک)
دانهٔ میخک
دارچین
فلفل
شکر
دانهٔ فلفل
۵ حبه سیر

طرز تهیه :

دو روز بعد از سر بریدن بوقلمون آن را تمیز کرده و با نمک بپزید. اگر بوقلمون خوب پروار شود، گوشتش مطبوع وخوشمزه خواهد بود. برای این کار حیوان را در یک قفس تمیز با آب و دانه کافی نگهداری کنید.

پانزده روز پیش از سربریدن بوقلمون، خوراندن گردوهای کوچک را به او آغاز کنید. ابتدا با یک عدد، روز بعد دوعدد در منقارش بگذارید و همین طور تدریجاً تعداد گردوها را تا شب سر بریدن افزایش دهید. مهم نیست که در این مدت خودش چه مقدار دانه ذرت خورده است.

تیتا مواظب بود بوقلمون خوب تغذیه شود; می‌خواست مجلس مهمانی تمام و کمال برگزار شود، چون مزرعه واقعه مهمی را جشن می‌گرفت: مراسم غسل تعمید خواهرزاده‌اش، اولین فرزند روسورا و پدرو بود. این رویداد سفره‌ای رنگین با بوقلمون می‌طلبید. تیتا یک دست کامل ظروف سفالین ویژهٔ این مهمانی تهیه کرده‌بود که نام روبرتو را رویش حک کرده‌بودند. نام این پسرک زیبا روبرتو بود و تمام افراد خانواده و قوم وخویشان و دوستان با دست و دل بازی سیل هدایا و محبت نثارش می کردند. به خصوص تیتا که برخلاف انتظار محبتی بی‌اندازه به این پسر احساس می‌کرد و این واقعیت را که او محصول ازدواج خواهرش با پدرو عشق تمامی زندگی و مرد مورد علاقه‌اش بود نادیده می‌گرفت.

روز پیش از مراسم غسل تعمید هنگامی که دست به کار آماده کردن بوقلمون شد، به راستی هیجان زده‌بود. پدرو که از سالن پذیرایی سر و صدای او را می‌شنید، احساسی را تجربه می‌کرد که برایش تازگی داشت. صدای به هم خوردن دیگ و دیگ بر، رایحهٔ خوش بودادن بادام روی اجاق، صدای خوش نوای تیتا که در حال آشپزی ترانه‌ای را زمزمه می‌کرد، احساسات او را شعله‌ور می‌ساخت، همان گونه که عشاق از باهمی و بوییدن شمیم تن یار می‌دانند که گاه وصال نزدیک است، پدرو هم از شنیدن آن سر و صداها و بوییدن عطر خوش آشپزی که در هوا موج می‌زد، به خصوص بوی دانهٔ کنجد برشته می‌دانست که سور و سات مهمانی مفصلی تدارک دیده شده است.

بادام و دانهٔ کنجد روی اجاق بو داده می‌شوند. فلفلهای قرمز هم مختصری روی آتش کباب می‌شوند،البته قبلاً برای‌این که تلخ نشوند تخمشان را بیرون می‌آورند. چون چربی اندکی مصرف می‌شود، بهتر است برای سرخ کردن مواد از ماهیتابه‌های جداگانه استفاده کنید.بعداً فلفلهای کبابی‌وبادام‌وکنجد در هاون سنگی کوبیده می‌شوند.

تیتا دو زانو روی هاون سنگی خم شده‌بود و با حرکاتی شمرده و یک نواخت بادام و کنجد را می‌کوبید.

پدرو که دیگر طاقت نداشت در برابر بویی که از آشپزخانه می‌آمد مقاومت کند، به آن‌سو شتافت. اما هنوز به در نرسیده خشکش زد،از تماشای تیتا درآن حال و هوا درجا میخ کوب شد.تیتا بی‌آن‌که دست‌از کوبیدن بردارد سرش رابالا گرفت وبه چشمان پدرو خیره ماند.نگاه مشتاقشان چنان در هم گره خورده‌بود که اگر شاهدی آنجا بود تنها یک نگاه و یک حرکت موزون و یک کشش و یک نفس لرزان و جهانی تمنا می‌دید.

آن‌قدر در این حالت باقی ماندند،تا عاقبت پدرو نگاهش را به زیرانداخت.تیتا دست از کوبیدن‌برداشت، سرش را با غرور بالا گرفت و سینه را برافراشت تا

نگاه پدرو را بهتر جذب کند.چشمان جستجوگر پدرو رابطه میان آنها را برای همیشه تغییر داد.با آن نگاه کاونده که جامه را می‌درید،دیگر هیچ چیز نمی‌توانست براحوال سابق بماند.تیتا با تمام جسم خود دریافت‌که چگونه‌آتش عناصر را دگرگون می‌کند،چگونه یک چانه‌آردذرت به یک گرده نان تبدیل‌می‌شود و چگونه جانی که از عشق‌گرما نیافته،از زندگی خالیست.

اگر چنجا که رفته بود فلفل قرمز دلمه‌ای بخرد،قدم به آشپزخانه نمی‌گذاشت معلوم نبود میان پدرو و تیتا چه‌اتفاقی می‌افتاد:پدرو که وانمودمی‌کرد برای خوردن یک لیوان شربت آبلیمو به آشپزخانه آمده،شربت را گرفت و با عجله بیرون رفت.تیتا با دستهای لرزان کوشید،انگارکه هیچ اتفاقی نیفتاده،آماده‌کردن قیمه بوقلمون را از سرگیرد.

وقتی بادام و دانه کنجد خوب کوبیده شد، آب باقی مانده از پختن بوقلمون را به آن بیفزایید و به دلخواه نمک اضافه کنید. میخک و دارچین و رازیانه و فلفل را بکوبید و نان را پس از سرخ کردن در چربی حیوانی با پیاز و سیر و به این مخلوط بیفزایید و خوب به هم بزنید.

در حالی که تیتا سرگرم کوبیدن ادویه بود، چنجا سعی می‌کرد حواس او را به خود جلب کند. شروع کرده بود به شرح و بسط ماجرایی که در میدان دهکده دیده‌بود و با شاخ و برگ و یک کلاغ چهل کلاغ از یک کتک کاری و خون و خون ریزی که پیش آمده‌بود حرف می‌زد، اما گوش تیتا ذره‌ای بدهکار او نبود.

آن روز دیگر نمی توانست حواس خود را جز بر احساسی که لحظه‌ای پیش تجربه کرده‌بود، متمرکز سازد. وانگهی، تیتا می‌دانست چنجا از نقل این قصه‌ها و حکایتها چه منظوری دارد. او از آن دخترها نبود که از شنیدن قصه های لارونا - جادوگری که خون بچه‌های نابالغ را می‌مکد - یا افسانه‌های جن و پری و دیو دوسر و داستانهای ترسناک از این دست می‌ترسند، بنابراین چنجا با نقل اخباری از به دار کشیدن و تیر زدن و تکه تکه کردن و یا حتی مراسم قربانی که

در آن قلب محکوم در میانه نبرد از سینه بیرون کشیده می شد، می خواست او را بترساند! اگر وقت دیگری بود، گاهی تیتا جذب داستانهای ابلهانهٔ چنجا می‌شد و گهگاه هم چاخانهای او را به باور دل می سپرد، حتی این شایعه که پانچوویلا به این دلیل قلب دشمنانش را از سینه بیرون می‌کشد که آن را درسته ببلعد، اما امروز نه.

نگاه پدرو باورش را نسبت به عشق او از نو زنده کرده‌بود. در ماههای گذشته از این فکر عذاب کشیده بود که پدرو در روز ازدواجش به او دروغ گفته، و ابراز عشقش فقط برای این بوده که زجر تیتا را تخفیف دهد، و یا شاید با گذشت زمان به راستی اندک اندک دل به عشق روسورا سپرده‌بود. این شک و تردیدها وقتی به جانش افتاد که پدرو ناگهان و بدون هیچ توضیحی از تحسین دست پخت او خودداری کرد. تیتا سرخورده از این بی‌توجهی، چه مرارتها به جان خرید تا هر روز غذای خوشمزه‌تری درست کند. شبها، دل سپرده به نومیدی - پس از آن که قسمتی از رو تختی را می‌بافت - دستور پختن غذاهای تازه‌ای را ابداع می‌کرد با این امید که شاید رابطه‌ای را که دست پخت او میانشان برقرارکرده‌بود، از نو ترمیم کند. بهترین غذاهایش تاریخ این دوران رنج و عذاب را در سرصفحه خودداشت.

درست مثل بازی شاعر با واژه ها، تیتا با چشیدن مزه‌ها و کم و زیاد کردن مواد در غذاها به آزمون پرداخت و نتایج درخشانی به دست آورد. و این همه رنج به خاطر هیچ : تمام زحماتش به هدر رفت. نمی‌توانست یک کلمه تعریف و تحسین از زبان پدرو بیرون بکشد. چیزی که خبر نداشت این بود که ماما اِلنا از پدرو "تقاضا" کرده‌بود از تعریف تمجید غذا دست بردارد مبادا روسوا که براثر بارداری چاق و بد هیکل شده‌بود، از این همه خوش زبانی به تیتا برای پختن غذاهای خوشمزه، احساس ناامنی کند.

درگذران این دوره تیتا بیش از پیش احساس تنهایی کرد. چقدر دلش برای

ناچا تنگ شده بود! از همه متنفر بود، حتی از پدرو. به این باور رسیده‌بود که تا واپسین روز حیات دل در گرو عشق کسی نخواهد سپرد. اما وقتی پسر روسورا را در آغوش گرفت، تمام این افکار دودشد و به هوا رفت.

پگاه سردی در ماه مارس بود. داشت از مرغدانی تخم مرغهای تازه را برای ناشتایی جمع می‌کرد. بعضی از تخم مرغها هنوز گرم بودند، به همین خاطر آنها را داخل بلوزش گذاشت، چسبیده به تنش تا شاید سرمای وجودش که دائما رو به فزونی می رفت،اندکی کاهش یابد.اوهمیشه قبل از دیگران از بستربیرون‌می‌آمد.

اما آن روز نیم ساعتی هم زودتر از روزهای دیگر برخاسته بود تا جامه دان لباسهای گرترودیس را آماده کند. نیکلاس[1] گله گوسفندان را به چراگاه می‌برد و تینا می‌خواست جامه‌دان را همراه او کند تا به خواهرش برساند. نگفته پیدا بود که تمام ماجرا باید از مادرش پنهان می‌ماند. تیتا دلش خواسته بود این لباسها را برای گرترودیس بفرستد چون فکر و خیال برهنگی گرترودیس از ذهنش بیرون نمی‌رفت. البته نه به این خاطر که گرترودیس در یک خانه آن چنانی دم مرز کار می‌کرد، بلکه بیشتر از این بابت که هیچ تن پوشی از خانه باخود نبرده بود.

جامه دان لباسها و پاکتی که نشانی اقامتگاه احتمالی گرترودیس بر آن نوشته شده بود را به نیکلاس سپرد و خود به کارهای روزمره پرداخت.

چیزی نگذشت که سر و صدای پدرو را شنید که داشت درشکه را آماده می‌کرد. عجیب بود که صبح به این زودی دست به کارشده‌بود. اما از گستردگی پرتو آفتاب دستگیرش شد که چندان هم زود نیست. بسته بندی گذشته گرترودیس لابه لای لباسهایش بیش از آن که تصور می‌کرد وقت گرفته بود. نمی‌توانست روزی را که سه خواهر با هم اولین مراسم عشا ربانی را بجا آوردند به همین راحتی در جامه دان جا دهد. توری سر، کتاب دعا، عکسی که با هم

1- Nicholas

بیرون کلیسا انداخته بودند، همه و همه بی‌دردسر در جامه دان جا گرفت، اما مزه شیر تخم مرغ و معجونی که ناچا پخته و بعد از انجام مراسم به همراه دوستان و خانواده خورده بودند، چه می شد؟ هستهٔ رنگی زردآلو در جامه دان جا گرفت، اما غش غش خنده‌هایشان وقتی با این هسته‌ها در حیاط مدرسه بازی می‌کردند، معلمشان خویتا[1]، تاب خوردنها یا بوی اتاقی که در آن می‌خوابیدند و یا طعم معجون خامه و شکلات و تخم‌مرغ تازه مخلوط با شکر را نتوانست لابه‌لای لباسها جا دهد. خوشبختانه دعوا کردنها واردنگی‌های ماماإلنا هم در آن جا نشد. تیتا پیش ازآن که آنهابتوانند یواشکی درون جامه‌دان بخزند، درش را محکم بست.

همین که قدم به حیاط خلوت گذاشت صدای پدرو را شنید که با درماندگی او را به نام می‌خواند. باید به دنبال دکتر براون پزشک خانواده به ایگل پاس می‌رفت به همه جا سرزده و نتوانسته بود تیتا را پیدا کند. اولین دردهای زایمان روسورا آغاز شده‌بود.

پدرو از تیتا خواهش کرد لطف کند و در غیاب او مواظب روسورا باشد.

این کار فقط از تیتا برمی‌آمد، چون کسی دیگری خانه نبود. ماما إلنا با چنچا به بازار رفته بود تا سیسمونی نوزاد را که هر آن انتظار تولدش می‌رفت تکمیل کند; دلش نمی‌خواست چیزی کم و کسر باشد، نتوانسته بودند زودتر بروند، چون بعد از آن که نیروهای فدرال دهکده را اشغال کردند، رفتن به آنجا خیلی خطرناک بود. از کجا می‌دانستند که بمحض رفتنشان سر و کله نوزاد پیدا خواهد شد؟ چون درست بعداز حرکت آنها بود که اولین دردهای روسورا شروع شد.

تیتا چاره‌ای جز این نداشت که به بالین خواهرش برود. خدا خدا می کرد وظیفه‌اش چندان به درازا نکشد. کوچکترین علاقه‌ای به دیدن نوزاد چه پسر - چه

1- Juuita

دختر نداشت.

از کجا می‌دانست که ممکن است پدرو به دست قوای فدرال دستگیر شود و نتواند سراغ دکتر برود و یا ماما اِلنا و چنچا بر اثر تیراندازی در دهکده، از ترس مجبور شوند پیش خانواده لوبو سنگر بگیرند؟ اوضاع جوری پیش آمد که هنگام تولد خواهرزاده‌اش او تنها شخص حاضر در خانه باشد. خودش! خودش دست تنها!

طی ساعتهایی که بر بالین خواهرش گذراند، بیشتر از همه آن سالهایی که در مدرسه دهکده درس خوانده‌بود چیزیاد گرفت. تمام معلمان و مادرش را به خاطر این که به او نیاموخته بودند که چگونه باید نوزادی را به دنیا آورد، لعنت کرد. اگر خواهرش می‌مرد و او کاری نمی‌توانست بکند، نام آن همه سیاره که آموخته بود و تمام دستورات کتاب آداب معاشرت کارِنو که از الف تا یای آن را حفظ کرده‌بود، به چه کارمی‌آمد. روسورا در طول بارداری سی و پنج کیلو اضافه وزن پیدا کرده‌بود که مسلماً زایمان شکم اول را دشوارتر می‌کرد. تیتا هر چند گندگی شکم خواهرش را به عیان می‌دید، اما متوجه شد ورم بدن روسورا غیر طبیعی است. اول پاهایش باد آورد و بعد صورت و دستهایش. تیتا عرق پیشانی او را خشک کرد و کوشید به هوشش آورد. اما به نظر نمی‌رسید که روسورا صدایش را بشنود.

تیتا زایمان چند حیوان را به چشم دیده‌بود، اما این تجربه‌ها فعلاً دردی از زایمانی که پیش رو داشت دوا نمی‌کرد. در آن موقع فقط تماشاگر بود. حیوانات از روی غریزه خود می‌دانند چه باید بکنند. در حالی که او چیزی نمی‌دانست. ملافه‌ها، آب جوش و قیچی‌های ضد عفونی شده را آماده کرد. می‌دانست که باید بند ناف را قطع کند، اما چطور و چه اندازه‌اش را نمی‌دانست - تنها این را می‌دانست که به محض دنیا آمدن نوزاد یک ردیف کارها هست که باید پشت سرهم انجام شود. اما چه کارهایی؟ این را هم نمی‌دانست. اما این را می‌فهمید که

اول از همه بچه باید به دنیا بیاید و این چیزی بود که هر لحظه احتمالش می‌رفت! پای بستر روسورا زانو زد و به ناچا التماس کرد در این لحظات خطیر به یاریش بشتابد.

اگر ناچا این قدرت را داشت که دستور غذا را به گوشش بخواند، قادر بود در این تنگنا هم به دادش برسد. بهتر بود برای نجات جان روسورا دست به دامن بالائیها می‌شد وگرنه در روی زمین دستش به جایی بند نبود.

نفهمید چه مدت زانو بر زمین زده به دعا مشغول بوده است. اما وقتی که بعد از عجز و لابه‌ها چشمانش را باز کرد، مثل یک آتش‌فشان در حال فوران، بدن خواهرش از هم باز شد تا راه را برای بقای هستی آماده کند. تیتا تا روزی که نفس می‌کشید آن صدا و همچنین نحوه پدیدار شدن سر خواهر زاده‌اش را از یاد نبرد، سر زیبایی نبود؛ راستش را بخواهید به دلیل فشاری که ساعتهای متمادی به استخوانهای غضروفی جمجمه وارد آمده بود، مثل پیلهٔ نیشکر مخروطی شکل شده بود. اما پیروز در مبارزه برای بقا و به چشم تیتا قشنگترین کَلّهٔ جهان بود.

گریهٔ نوزاد تمامی فضای خالی قلب تیتا را پر کرد. دریافتی همانند احساس یک عشق تازه بود: عشق به این نوزاد، به پدرو، و حتی به خواهرش که مدتها بود از او نفرت داشت. بچه را در بر گرفت و در آغوش روسورا گذاشت و بچه به بغل هر دو زارزار به گریه افتادند. مطابق دستوراتی که ناچا در گوشش زمزمه می‌کرد، می‌دانست که در مراحل بعدی چه کارهایی را باید برای نوزاد و زائو بکند: بریدن بند ناف و جدا کردن نوزاد از جفت، درست و به موقع و به اندازهٔ صحیح، تمیز کردن بدن کودک با روغن بادام شیرین، بستن ناف و سرانجام لباس پوشاندن. هیچ مشکلی در کار نبود. می‌دانست چگونه لباسهای زیر را به

او بپوشاند و بعد لباسهای رو، شکم بند و آن وقت بستن کهنه و قنداق کردنش با یک پتو، ژاکت کوچولو، کفش و جوراب و آخر سرهم بستن دستهای نوزاد با یک نوار نظیف بر روی سینه‌اش که نتواند صورتش را خراش دهد. آن شب وقتی ماما اِلنا و چنچا همراه با خانواده لوبو از راه رسیدند، همگی یک دل و یک زبان کار تمام و کمال تیتا را ستودند. نوزاد مثل یک دست پیچ خوشگل، پیچیده و مرتب به خواب ناز فرورفته بود.

دوروز بعد سر و کله پدرو که بالاخره ارتش فدرال آزادش کرده‌بود به همراه دکتر براون پیداشد. با بازگشت او همگی نفس راحتی کشیدند

اهل خانه نگران جان پدرو بودند. اما حالا که خیال همه از بابت او راحت شده‌بود، تنها دغدغه باقیمانده، وضعیت سلامت روسورا بود چون هنوز خیک باد و بسیار بی‌رمق و ناتوان بود. وقتی دکتر براون سرتاپای او را معاینه کرد تازه شستشان خبردار شد که چه زایمان خطرناکی را از سرگذرانده. این طور که دکتر براون اظهار نظر می‌کرد، گویا روسورا مبتلا به نوعی مسمومیت حاد ناشی از حاملگی بوده که به خودی خود می‌توانسته عاملی کشنده‌باشد. از این که تیتا توانسته بود با خونسردی کامل و در عین حال مهارت و دقت به زایمان او سر و سامان دهد، درشگفت مانده‌بود. آن هم در چنین موقعیت اضطراری. البته، خدا می‌داند چه چیزی حس اعجاب دکتر براون را تا این حد نسبت به تیتا برانگیخت: این که دست تنها نوزاد را به دنیا آورده‌بود، یا این مکاشفه که دختر کوچولوی دندان درشتی که در یاد او بود، بی آن که خبردار شود، یک خانم خوشگل از آب در آمده بود.

از بعداز مرگ همسرش در پنج سال پیش تا به حال هیچ زنی توجهش را به خود جلب نکرده‌بود، دردی که از داغ مرگ نوعروسش برجان داشت در گذر این سالها نسبت به کشش عشقی دیگر مقاومش ساخته بود. اما وقتی تیتا را دید، احساسات متفاوت و غریبی وجودش را در برگرفت. موج سوزشی زیر پوستش

دوید و تمناهای خفته را بیدار کرد و نفسش را برید. چنان نگاهش کرد که گویی این اولین بار است که او را می‌بیند. حالا چه ردیف دندانهای قشنگی داشت، مغرور از نقش واقعی‌شان و در عین حال در هماهنگی کامل با ظرافت ترکیب اجزایی که صورت او را شکل داده‌بود.

از صدای ماما اِلنا رشتهٔ افکارش گسیخت.

"دکتر براون، برایتان اسباب زحمت نیست تا رفع خطر از دخترم روزی دوبار اینجا سر بزنید؟"

"البته که نیست ! اولا وظیفه‌ام است. در ثانی دیدار از خانهٔ قشنگتان باعث شادمانی است."

واقعاً" جای شکرش باقی بود که ماما اِلنا آن قدر دلواپس سلامتی روسورا بود که متوجه نشد هربار جان براون به تیتا نگاه می‌کند، چه جرقه تحسینی از چشمانش برمی‌جهد.چه بسااگر می‌فهمید،هرگز بااین اطمینان خاطردرِخانهٔ خود رابراو نمی‌گشود.

در حال حاضر دکتر مشکلی برای ماما اِلنا به حساب نمی‌آمد. نگرانیش این بود که روسورا شیر ندارد.

خوشبختانه دایه‌ای در دهکده پیدا کردند که برای شیردادن به بچه اجیر شد. او یکی از قوم و خویشهای ناچا بود که اخیراً" هشتمین فرزندش را به دنیا آورده و شیردادن به نوهٔ ماما اِلنا مایهٔ مباهاتش بود. به مدت یک ماه وظیفه‌اش را به نحو احسن انجام داد. اما یک روز صبح که برای سرزدن به خانواده‌اش به دهکده می‌رفت، هدف اصابت گلولهٔ بی‌هدفی قرار گرفت که در زد و خورد میان شورشیان و نیروهای فدرال بی‌هوا شلیک شده‌بود. زن زخم مهلکی برداشت. یکی از اقوامش را به مزرعه فرستادند تا خبر بدهد. او درست وقتی وارد آشپزخانه شد که تیتا و چنچا مشغول خالی کردن مواد قیمهٔ بوقلمون در یک دیگ سفالین بودند.

این آخرین مرحلهٔ کار است، مواد را که جداجدا به همان ریزی، طبق دستور خرد کرده‌اید، با هم در دیگ بزرگی بریزید و قیمه بوقلمون و کاکائو و شکر را مطابق ذائقه اضافه کنید. همین که غذا خوب جا افتاد دیگ را از روی آتش بردارید.

تیتا مجبور شد مراحل آخر پختن قیمهٔ بوقلمون را خودش به تنهایی انجام دهد چون چنچا از لحظه‌ای که خبر را شنیدند برای پیدا کردن یک دایهٔ دیگر برای نوزاد، توی دهکده به این در و آن در می‌زد و عاقبت غروب دست خالی برگشت. بچه با بی‌تابی گریه می‌کرد. سعی کردند به او شیر گاو بخورانند، اما پس زد. تیتا کوشید کمی چای بخوردش دهد (همان کاری که ناچا برای خودش کرده‌بود) اما بی‌فایده: بچه به آن لب نزد. فکر کرد شاید بد نباشد پیراهن لوپیتا دایه قبلی را که جا مانده بود به تن کند شاید بوی آشنای آن بچه را آرام کند، اما نتیجه به عکس بود و گریهٔ کودک گرسنه شدیدترشد،چون‌این بوی‌آشنامی‌گفت وقت شیرخوردنش‌رسیده‌ونمی‌فهمید چرا بی‌خود این دست و آن دست می‌کنند. دیوانه وار تلاش می‌کرد شیر را میان سینه‌های تیتا بجوید. سیرکردن یک شکم گرسنه از آن کارهایی بود که تیتا در برابرش تاب مقاومت نداشت.تماشای این صحنه برایش شکنجه محض بود.وقتی که طاقتش تاق شد، به سیم آخر زد و دکمه بلوزش را باز کرد و سینه‌اش را در دهان نوزاد گذاشت. می‌دانست قطره‌ای شیر درآن نیست،اما دست کم حکم پستانک راداشت و سربچه گرم می‌شد تا او بتواند فکرش را جمع کند و برای سیرکردن نوزاد راه چاره‌ای بیابد.

بچه بی‌تاب و مشتاق سرسینه را گرفت و مک زد و مک زد. وقتی تیتا دید که صورت پسرک نرم نرم آرام می‌گیرد و آن جوری که صدای قُرت قُرت قورت دادنش را شنید، دل به شک شد که نکند اتفاق خارق العاده‌ای افتاده‌باشد. مگر او می‌توانست به راستی بچه را سیر کند؟ او را از زیر سینه عقب کشید: جوی باریک شیر بیرون زد. تیتا سردر نمی‌آورد. گذشته از معجزات و کرامات که این روزها خبری از آن نبود، امکان نداشت یک دختر باکره شیر داشته‌باشد.وقتی

PersianPDF.com

بچه حس کرداز غذایش جدا شده، دوباره سر به شیون گذاشت. تیتا در دم سینه را در دهانش چپاند، تا وقتی بچه شیر مست شد و پنداری یک فرشته به خواب رفت. تیتا چنان در بحر بچه غرق بود که متوجه نشد پدرو به آشپزخانه آمده‌است. در این لحظه تیتا به "سِرِس" الههٔ برکت مانند شده‌بود.

پدرو از تماشای این منظره ذره‌ای تعجب نکرد، نیازی هم به توضیح نداشت. با لبخندی از سر رضایت به سویشان رفت و خم شد و پیشانی تیتا را بوسید. تیتا بچه را از سینه‌اش دور کرد و خواست خود را با بلوزش بپوشاند. پدرو با مهربانی و در سکوت کمکش کرد. در این حال موجی از احساسات متضاد سرا پای وجود هر دو نفر را دربرگرفت: عشق، هوس، عطوفت، شهوت، شرم ... و عاقبت ترس – ترس از برملا شدن رازشان. تق تق کفشهای ماما اِلنا بر کف پوش چوبی به موقع از خطر آگاهشان کرد. تیتا بلوزش را مرتب کرد و وقتی ماما اِلنا قدم به آشپزخانه گذاشت پدرو با فاصلهٔ مناسب از تیتا ایستاده بود. ماما اِلنا چیزی خلاف عرف ندید. نه، ظاهراً نکته‌ای که باعث دغدغهٔ خاطر او باشد وجود نداشت. با این همه عنصری ناپیدا در هوا موج می‌زد؛ ماما اِلنا می‌توانست بویش را حس کند. حواسش را متمرکز کرد تا دریابد این چیست که نگرانش کرده‌بود.

"تیتا، بچه چطور است؟ توانستی چیزی به او بخورانی؟"

"بله، مامی، کمی چای خورد و خوابید."

"خدا را شکر! پدرو چرا بچه را پیش مادرش نمی‌بری؟بچه باید کنار مادرش باشد."

پدرو بچه به بغل درحالی آشپزخانه را ترک کرد که ماما اِلنا تیتا را زیر نگاه مو شکاف خود گرفته‌بود. برقی در چشمان دخترک تلالو داشت که او را خوش نمی‌آمد.

"شیرکاکائو با زردهٔ تخم‌مرغ خواهرت حاضر است؟"

"بله ،مامی."

"بده به من آن را ببرم، باید شب و روز بخورد تا شیر به پستانش بیاید."

اما روسورا هر قدر شیر کاکائو نوشید، دریغ از یک قطره شیر. در عوض تیتا آن قدر شیرداشت که می‌توانست روبرتو - و اگر دلش می‌خواست - دو شیرخوارهٔ دیگر را هم سیرکند. از آنجا که روسورا هنوز کم و بیش گرفتار ضعف بعداز زایمان بود، کسی از این که تیتا مسئولیت سیرکردن شکم خواهرزاده‌اش را به عهده گرفت، جانخورد؛ چیزی که از آن بو نبردند چگونگی سیرکردن نوزاد بود، چون تیتا با همدستی پدرو دائما" مواظب بود کسی سر بزنگاه مچش را نگیرد.

به این ترتیب، وجود بچه به جای این که سبب دور شدن آن دو از یکدیگر شود، عملا" به هم نزدیکترشان کرد. انگار تیتا مادر طفل بود و نه روسورا. احساس تیتا چنین بود و به کمک غریزه به آن عمل می‌کرد. روز غسل تعمید، با مباهات خواهرزاده‌اش را در آغوش گرفته بود و به تک تک مهمانان نشان می‌داد و چون روسورا دچار ضعف شدید بود، فقط لحظهٔ کوتاهی خودش را در کلیسا آفتابی کرد. این‌گونه، در آن جشن تیتا بر جایگاه او نشست.

دکتر جان براون تیتا را تماشا می‌کرد و هردم شیداتر می‌شد.نمی‌توانست چشم از او برگیرد.جان تنها به این امید که بتواند در خلوت چند کلمه‌ای با او صحبت کند، در مراسم شرکت کرده‌بود.با این که در خلال معاینات روزانهٔ روسورا، مرتب تیتا را می‌دید، اما هرگز خلوتی دست نمی‌داد تا با خیال راحت با او حرف بزند. وقتی تیتا از کنار میزی که اوپشت آن نشسته بود ردشد.جان ازجابرخاست و به بهانهٔ نوازش طفل نزد او رفت.

" در بغل خالهٔ به این خوشگلی بچه نازتر شده‌است."

"متشکرم، دکتر."

"تازه این بچهٔ خودت نیست. فکرش را بکن، اگر بچهٔ خودت را بغل بگیری چه قیامتی به پا می‌کنی."

سایه‌ای از اندوه برچهرهٔ تیتا نشست. جان به سرعت متوجه شد و گفت:

"مرا ببخش، ظاهرا" حرف بی‌جایی زدم."

"نه، ربطی به حرف شما ندارد. من نمی‌توانم شوهر کنم یا بچه دار شوم. باید تا روزی که مادرم نفس می‌کشد، از او مراقبت کنم."

"این چه حرفی است که می‌زنی، این که یک پارچه حماقت است."

"متاسفانه حقیقت محض است. حالا لطفا" مرا ببخشید، باید به مهمانها برسم."

تیتا به تندی کنار جان را خالی کرد و او را مرتعش برجا نهاد. خودش هم داشت می‌لرزید، اما وقتی روبرتو را در آغوش فشرد، حالش بهتر شد. تا وقتی که این بچه را برای خودش داشت، بچه‌ای که همان قدر مال او بود که مال والدین حقیقی‌اش، سرنوشت محتومش چه اهمیتی می‌توانست داشته‌باشد؟ به راستی او بی‌عنوان رسمی "مادر" تمام وظایف مادری را انجام می‌داد. پدرو و روبرتو مال او بودند و تمامی خواسته‌های او از جهان در همین خلاصه می‌شد.

تیتا آن قدر خوشبخت بود که متوجه نشد مادرش هم درست مثل جان اما با انگیزه‌ای متفاوت - لحظه‌ای او را از نظر دور نداشته‌است. ماما اِلنا شک نداشت که میان تیتا و پدرو سَر و سِری هست. آن قدر در تب و تاب مچ گیری آن دو بود که لب به غذا نزد و چنان سرگرم پاییدن آنها بود که به زحمت متوجه گرمی مجلس مهمانی شد. همگان براین عقیده بودند که تیتا گل کاشته‌است ؛ قیمهٔ بوقلمون که پخته بود، حرف نداشت و واقعا" خوشمزه بود! همه از دست پختش تعریف می‌کردند و جماعت می‌خواستند فوت و فن کار را بدانند. به راستی جای شرمندگی، که درست همان دم که تیتا در پاسخ حضار می‌خواست توضیح دهد که تنها راز و رمز کارش تلفیق پختن قیمهٔ بوقلمون با یک دنیا عشق است، از قضا پدرو در همان گوشه کنارها بود و لحظه‌ای گذرا نگاهشان مثل دو تا شریک جرم در هم گره خورد و هر دو یاد روزی افتادند که تیتا روی هاون سنگی خم شده‌بود،چشمان عقاب آسای ماما اِلنا، جرقهٔ برق نگاهشان را از فاصلهٔ چند

متری میان زمین و هوا گرفت، و از آن به شدت برآشفت.

از حق نگذریم، در جمع مهمانان، او تنها کسی بود که حظی از مجلس نمی‌برد. تک تک مهمانان بعداز خوردن خوراک بوقلمون به نحو بی‌سابقه‌ای احساس نشاط و سرزندگی می‌کردند؛ نوعی شادمانی وصف ناپذیر همگان را دربرگرفته بود. صدای غش غش خنده بلند بود و همه مهمانان چنان ساعات خوشی را می‌گذراندند که در زندگیشان سابقه نداشت و چه بسابعداز آن هم پیش نمی آمد. با آن که خطر انقلاب بالای سرشان بال بال می‌زد و قحطی و نیستی تهدیدشان می‌کرد. اما ظاهراً اراده کرده‌بودند درگذر لحظات این محفل شادمانی، گلوله‌هایی را که در سراسر دهکده در پرواز بود، به فراموشی سپارند.

تنها کسی که اصلا و ابدا خویشتن‌داری خود را از دست نداد ماماإلنا بود که دنبال بهانه‌ای می‌گشت دق‌دلی خود را خالی کند. وقتی تیتا در جایی ایستاد که دم چنگش بود و خواسته و ناخواسته همهٔ حرفهای او را می‌شنید، رو کرد به پدر ایگناتسیو و با صدای بلند گفت:

"پدر! این جور که اوضاع دارد پیش می‌رود، می‌ترسم روزی برسد که دخترم روسورا دکتر لازم داشته باشد و ما درست مثل روزی که روبرتو به دنیا آمد دستمان به کسی نرسد. به همین خاطر فکر می‌کنم به محض این که حالش سر جا بیاید، بهترین کار این باشد که او را با شوهر و پسر کوچولویش بفرستم سن آنتونیو پیش پسرعمویم زندگی کند. آنجا دست کم از حیث دوا و دکتر کم و کسری نخواهد داشت".

"نه! دونا إلنا ! من به دلیل وضعیت سیاسی موجود با نظرتان موافق نیستم. شما برای دفاع از خانه به یک مرد احتیاج دارید."

"به هیچ وجه این‌طور نیست.من برای هیچ کاری سرپرست مرد لازم نداشته‌ام؛ همیشهٔ خدا همهٔ کارها را خودم انجام داده‌ام و یک تنه از عهدهٔ ادارهٔ مزرعه و سرپرستی دخترانم به خوبی برآمده‌ام. پدر، در زندگی ما مردها نقش

چندان چشمگیری نداشته و ندارند." و با تاکید اضافه کرد: "این انقلاب آن طور که شماها وانمود می‌کنید، لولو خورخوره نیست! کاشتن فلفل و نداشتن آب کافی برای آبیاری آن به مراتب بدتر است."

کشیش خنده‌کنان پاسخ داد: "کاملا درست است! آه، دونا اِلنا شما واقعا" عقل کل هستید. اما فکرش را کرده‌اید که پدرو در سن آنتونیو چه کار باید بکند؟"

"می‌تواند در شرکت پسرعمویم به شغل حسابداری مشغول شود؛ هیچ مشکلی ندارد؛ انگلیسی‌اش عالی است."

پژواک این کلمات در ذهن تیتا همانند شلیک توپ بود. نه! او اجازه نمی‌داد این اتفاق بیفتد. نمی‌توانستند حالا بچه را از او جدا کنند. باید به هر قیمتی جلوی این کار را می‌گرفت. اما ماما اِلنا زهرش را ریخته و موفق شده‌بود مهمانی را به کام او زهر مار کند. آن هم در جشنی که برای اولین بار در زندگی از آن لذت برده‌بود.

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد

سوسیس به سبک شمالی

فصل پنجم

مِه



سوسیس به سبک شمالی

مواد لازم:

۸ کیلو گردهٔ گوشت

۲ کیلو گوشت کله یا مغز و بنا گوش

۱ کیلو فلفل دلمه‌ای قرمز خشک

۶۰ گرم زیره

۶۰ گرم آویشن

۳۰ گرم فلفل

۶ گرم میخک

۲ فنجان سیر

۲ لیتر سرکهٔ سیب

ربع کیلو نمک



طرز تهیه:

سرکه را بجوشانید و فلفل‌ها را پس از آن که تخمشان را بیرون آوردید، داخل سرکه جوشان بریزید. وقتی چند جوش زد، قابلمه را از روی آتش بردارید و دَرِ ظرف را بگذارید تا فلفلها نرم شوند.

چنچا در قابلمه را گذاشت و به حیاط خلوت دوید تا به تیتا در پیدا کردن کرم کمک کند. ماما اِلنا دائما" در حال رفت و آمد به آشپزخانه بود تا هم زمان به آماده کردن سوسیس و روبراه کردن حمام نظارت کند، چنچا و تیتا هم به هر دو کار مشغول بودند. از وقتی روسورا و پدرو و روبرتو به سن‌آنتونیو نقل مکان کرده‌بودند، تیتا همهٔ دلبستگی‌اش را به زندگی از دست داده‌بود، بجز یک چیز : جمع کردنِ کِرم برای خوراندن به کبوترهای زبان بسته. سوای این دلمشغولی. حتیٰ اگر خانه آوار می‌شد و فرو می‌ریخت به حال او تفاوتی نمی‌کرد.

چنچا نمی‌خواست حتیٰ فکرش را بکند که اگر ماما اِلنا سر می‌رسید و می‌دید تیتا دست به کار آماده کردن سوسیسها نیست، چه الم شنگه‌ای به راه می‌انداخت.

برنامه ریزی برای درست کردنِ سوسیس برای این بود که درست کردنش بهترین روش مقرون به صرفه در استفادهٔ کامل از گوشت بود. و در عین حال هم غذای خوشمزه‌ای است و هم می‌شود آن را مدت طولانی بی‌آن که فاسد شود،

نگه‌داری کرد. از همین بابت مقدار زیادی گوشت نمک سود شده، ژامبون مازهٔ دودی و چربی آماده کرده‌بودند. باید تا ذرهٔ آخرش مصرف می‌شد. چون این یکی از حیوانات انگشت شماری بود که از هجوم چند روز پیش ارتش انقلابی به مزرعه جان سالم به در برده‌بود.

وقتی ارتش انقلابی وارد شد، فقط ماما اِلنا و تیتا و چنچا و دو کارگر زمین - روسالیو و گوادالوپ در مزرعه بودند. نیکلاس مباشر با گوسفندانی که مجبور شده‌بود بخرد در راه بود ؛ به خاطر مضیقه‌های جنگ مجبور شده‌بودند تمام حیواناتی را که با پرورش آنها امرار معاش می‌کردند، بکُشند و بخورند. نیکلاس رفته بود که برای حیوانات خورده‌شده جای گزین پیدا کند. به همراه خود دو تن از زبده‌ترین کارگران را به عنوان وردست برده‌بود و مسئولیت مزرعه را به پسرش فیلیپ سپرده‌بود؛ اما ماما اِلنا فیلیپ را از این وظیفه خلاص کرده و برای خبر گرفتن از پدرو و خانواده‌اش به سن آنتونیوی تگزاس فرستاده‌بود. چون مدتها بود از آنها بی‌خبر بودند و می‌ترسیدند اتفاق بدی برایشان افتاده باشد.

روسالیو تاخت کنان خبرآورد که یک فوج سرباز دارند به طرف مزرعه می‌آیند. ماما اِلنا بلافاصله تفنگ دولولش را برداشت و همین طور که آن را برای شلیک آماده می‌کرد، نقشه می‌ریخت که چگونه اموال گران قیمتش را از دستبرد این مردان حریص و شکمباره حفظ کند. تا به حال جز بدی دربارهٔ این انقلابیون نشنیده‌بود و چون راویان این اخبار آدمهای معتبری مثل پدرایگناتسیو و شهردار پیدراس نگراس بودند، حرفشان را باور می‌کرد. برایش تعریف کرده‌بودند که یاغیان چطور وارد خانه‌ها می‌شوند و سر راهشان همه چیز را نابود و به هر زنی که دم چنگشان بیاید تجاوز می کنند. ماما اِلنا به تیتا و چنچا و خوک دستور داد در انبار زیرزمین پنهان شوند.

وقتی انقلابیون سر رسیدند، در آستانه ورودی خانه با ماما اِلنا مواجه شدند. او تفنگ را پشت چینهای دامنش پنهان کرده‌بود.و روسالیو و گوادالوپ دو

طرفش ایستاده بودند.نگاهش رابه چشمان سروان فرمانده دوخت و طرف از سختی این نگاه حساب دستش آمد که با شیرزنی روبروست و باید مواظب خودش باشد.

"صبح بخیر سینیورا، شما مالک مزرعه هستید؟"

"بله، من هستم، چه فرمایشی دارید؟"

"خدمت رسیدیم تا استدعا کنیم خودتان داوطلبانه به آرمان ما کمک کنید."

"بنده هم داوطلبانه به شما می‌گویم، هر چه دلتان می‌خواهد از انبار ذرت و طویله بردارید. اما فقط همین. به شما اجازه نمی‌دهم دست به ترکیب اسبابهای داخل خانهٔ من بزنید. حالی شد؟ این اسبابها متعلق به آرمان شخص من هستند."

سروان یک تیر هوایی به نشانهٔ اخطار و آماده باش به سربازانش شلیک کرد و در جواب ماما اِلنا گفت:

"اطاعت ژنرال."

این شوخی، سربازان را قلقلک داد و صدای غش غش خنده‌شان بلند شد. اما سروان فهمید که ماما اِلنا اهل شوخی و مزاح نیست و روی حرفش ایستاده است.

فرمانده تلاش کرد نشان دهد که مرعوب تیر نگاه خشم آگین و لحن تحکم آمیز زن نشده ؛ فرمان داد مزرعه را وجب به وجب بگردند. اما از این جستجو چیز دندان گیری به دست نیامد. کمی ذرت پخش و پلا اینجا و آنجا و هشت تا مرغ. گروهبان با عصبانیت به سوی سروان آمد و گفت :

"جناب سروان، حتم بدانید این پیرزن همه چیز را داخل خانه پنهان کرده‌است. اجازه بدهید بروم نگاهی توی خانه بیاندازم."

ماما اِلنا انگشت روی ماشه گذاشت و گفت:

"من با کسی شوخی ندارم.دوباره می‌گویم: هیچ جنبنده‌ای اجازه ندارد قدم به حریم خانهٔ من بگذارد."

گروهبان که مرغها را وارانه در دستش تاب می‌داد، خنده کنان به طرف در

ورودی ساختمان به راه افتاد. ماما اِلنا تفنگ را بالا برد و به دیوار تکیه داد تا از لگد تفنگ به زمین نیفتد و مرغ را نشانه گرفت و شلیک کرد. ذرات آش و لاش مرغ از هر سو به پرواز درآمد و بوی پر سوخته بلند شد.

روسالیو و گوادالوپ لرزان از این باور که اجلشان رسیده، هفت تیرها را کشیدند. سرباز بغل دست سروان خواست ماما اِلنا را هدف بگیرد، اما فرمانده اشاره کرد که دست نگه دارد. همگی شان منتظر بودند فرمانده دستور آتش دهد.

"من هدف گیری بسیار خوب و اخلاق بسیار بدی دارم، جناب فرمانده! هدف تیر بدی شخص شما خواهید بود. خیالتان را راحت کنم، پیش از اینکه آنها مرا بکشند، من شما را زده‌ام، پس چه بهتر که هوای همدیگر را داشته‌باشیم. اگر ما دو تا بمیریم، برای من یکی کسی فاتحه هم نمی‌خواند. اما شما چی، آیا ملت سوگوار شما نخواهد شد؟"

چشم دوختن به نگاه خیرهٔ ماما اِلنا از آن کارهای شاق بود، حتی برای جناب سروان. چیزی رعب آور در آن موج می‌زد که باعث می‌شد ترسی ناشناخته سرتاپای کسانی را که آماج نگاه بودند، فرا گیرد. احساس می‌کردند به خاطر خطایی خود کرده محاکمه و محکوم شده‌اند؛ ترسی کودکانه از عظمت اقتداری مادرانه میخکوبشان می‌کرد.

"حق با شماست. نگران نباشید هیچ کس قصد کشتن شما را ندارد؛ بی حرمتی هم در کار نخواهد بود، از این بابت خیالتان راحت باشد. شیرزنی چون شما همیشه مورد احترام من است." جناب سروان سپس روکرد به سربازانش و گفت:

"هیچ کس حق ندارد برای خوراکی قدم به داخل خانه بگذارد. این دور و ورها بگردید شاید چیز دیگری دستتان را بگیرد. آن وقت راه می‌افتیم."

چیزی که یافتند، دهانهٔ کبوترخان بزرگی بود که در فضای سقف کاذب بنای

بزرگ خانه جاسازی شده‌بود. برای رسیدن به آن باید از یک نردبام بلند هشت متری بالا می‌رفتند. سه سرباز از نردبام بالا رفتند و پیش از آن که بتوانند جُم بخورند، مدتی آن بالا مات و مبهوت در جا خشکشان زد، از ابهت و وسعت لانه و تاریکی گسترده بر آن و بغبغوی کبوترهایی که پشت توری دریچه‌ها درآیند و روند بودند، جاخوردند. همین که به خود آمدند، از ترس این که مبادا حتی یکی از کبوترها فرار کند، در و دریچه رابستند و شروع کردند به گرفتن آنها.

با این همه پرنده می‌شد سور و سات یک هفتهٔ ستاد کل را تامین کرد. بیش از آن که افراد از محوطه خارج شوند، جناب سروان به سوی حیاط خلوت راند و با کشیدن نفسهای عمیق سینه‌اش را از عطر گل سرخ که فضا به آن آغشته بود، پرکرد. سپس چشمانش را برهم نهاد و لحظاتی چند بی‌حرکت برجا ماند. وقتی به سوی ماما اِلنا برگشت، پرسید:

"می‌دانم که شما سه دختر دارید. آنها کجا هستند.؟"

"بزرگترین و کوچکترین شان در ایالات متحد زندگی می‌کنند، آن دیگری هم عمرش را به شما داده‌است."

انگار ضربهٔ این خبر سروان را تکان داده‌باشد، با صدایی که به زحمت شنیده می‌شد. گفت:

"حیف شد، واقعاً" حیف شد."

سپس سری به نشانهٔ احترام فروآورد و از ماما اِلنا اجازهٔ مرخصی خواست. همان طور که بی‌سر و صدا آمده‌بودند، بی سر و صدا آنجا را ترک کردند و با حسن سلوکی که به خرج داده‌بودند ماما اِلنا را انگشت به دهان باقی گذاشتند ؛ این برخورد با تصویری که از این اوباش بی‌رحم در ذهن داشت، جور درنمی‌آمد. از آن روز به بعد از هرگونه ابراز عقیده دربارهٔ انقلابیون خودداری کرد. نکته‌ای که هیچ گاه ندانست این بود که جناب سروان همان خوان

الخاندرز[1] بود که چند ماه قبل دخترش گرترودیس را از آنجا برده‌بود.

در این ماجرا واقعاً برنده بودند، چون سروان شمار زیادی مرغ را که ماما اِلنا پشت خانه لای خاکستر پنهان کرده‌بود، به کلی نادیده گرفت. پیش از رسیدن مهاجمان توانسته بودند ترتیب کشتن بیست مرغ را بدهند. شکم مرغها را با گندم آسیاب شده یا جو پُر می‌کنند و بعد همان طور درسته، با پر و تشکیلات در یک تغار سفالین لعاب دار جای می دهند و روی آن را با یک تکه پارچه محکم می‌پوشانند؛ با این شیوه می‌شود گوشت را بیشتر از یک هفته صحیح و سالم نگه داشت.

از عهد باستان تا امروز، از این روش برای ذخیرهٔ گوشت شکار استفاده می‌کنند.

وقتی تیتا از مخفی گاه بیرون آمد، بلافاصله دلش هوای بغبغوی همیشگی کبوتران را کرد که از دیرباز جزیی از سر و صدای زندگی روزانه‌اش بود. این سکوت نامنتظر، احساس تنهایی‌اش را تشدید کرد. آن وقت به راستی غم از دست دادن پدرو و روسورا و روبرتو را حس کرد. شتاب زده پله‌های نردبام مرتفع را که کنار دریچهٔ کبوترخان قرار داشت، گرفت و بالا رفت، اما تنها چیزی که آنجا یافت، مفروش همیشگی پَر و فضله بود.

چرخهٔ باد از دریچهٔ باز به داخل لانه وزید و مشتی پر به هوا برد که آرام بر فرش سکوت فرو افتاد. سپس صدای جیرجیر ضعیفی به گوش رسید: جوجه کبوتر نورسیده و نحیفی که از قتل عام جان به در برده‌بود. تیتا آن را برداشت و آماده شد که پایین بیاید اما، آن بالا لحظه‌ای درنگ کرد تا به ابر گرد و غباری که از زیر سم اسبهای سربازان به هوا برمی‌خاست، بنگرد. در شگفت بود که چرا آنها آسیبی به مادرش نرساندند. وقتی در مخفی‌گاهش بود دعا می‌کرد اتفاق

1- Juan Alejandres

ناگواری برای مادرش نیفتد، اما ناخودآگاه ته دلش امیدوار بود وقتی از سوراخی زیرزمین بالا بیاید با نعش مادرش روبرو شود.

شرمنده از این افکار شیطانی ، برای آزاد گذاشتن دستها و پایین آمدن از نردبام خطرناک، جوجه را روی سینه داخل بلوزش جا داد و از کبوترخان پایین آمد. از آن لحظه به بعد تمام هم و غمش غذادادن و تیمار جوجه کبوتر رقت انگیز بود و این گونه، زندگی برایش اندکی معنا یافت. این احساس قابل مقایسه با رضایت ناشی از سیرکردن و پرستاری از یک بچه آدم نبود. اما از بعضی جهات به آن شباهت داشت.

شیر پستانهایش به فاصله بیست و چهار ساعت از درد فراق خواهرزاده‌اش خشک شده‌بود. همین طور که دنبال کِرم می‌گشت، دلش شور می‌زد که چه کسی به روبرتو غذا می‌داد و او چی می‌خورد. این فکر و خیال بیست و چهارساعته عذابش می‌داد. یک ماه آزگار چشم بر هم نگذاشته بود. درگذران این دوران تنها کاری که از دستش برآمده‌بود، پنج برابر کردن اندازهٔ روتختی عظیمش بود. چنچا آمد که او را از گرداب افکار غم انگیز بیرون بیاورد. کشاندش به آشپزخانه و نشاندش جلوی هاون سنگی و از او خواست ادویه‌ها را با فلفل بکوبد. برای سهولت در کار بهتر است موقع کوبیدن ادویه جات، هراز گاهی چند قطره سرکه به مواد اضافه کنید. آخر از همه گوشت را که خوب کوبیده و له شده به فلفل و ادویه بیفزایید و بگذارید این مخلوط مدت زمانی - ترجیحاً یک شب - بماند.

تازه کار کوبیدن را شروع کرده‌بودند که ماما اِلنا به آشپزخانه آمد و سوال کرد که چرا منبع آب حمامش هنوز پرنشده، دوست نداشت حمام کردنش به دیرگاه بیفتد، چون موهایش خوب خشک نمی‌شد.

در واقع حمام کردن ماما اِلنا، مراسمی پرادا اصول بود. آب آن باید با گلهای اسطوخودوس عطر مورد علاقهٔ ماما اِلنا داغ می‌شد. بعد این جوشانده را از تنظیف می‌گذراندند و به آن چند قطره گلاب اضافه می‌کردند. سرانجام باید

سطلهای آب داغ یکی پس از دیگری به تاریکخانه که پستوی کوچکی در گوشهٔ ساختمان درست بغل دست آشپزخانه بود برده‌می‌شد. همان طور که از اسمش پیداست، این فضا چون پنجره‌ای نداشت از هیچ جا نور نمی‌گرفت و تنها راه ارتباطش با بیرون یک در باریک یک لتی بود. داخل این فضا، درست در وسط طشت عظیمی قرار داشت که آب داخل آن ریخته می‌شد. کنار طشت یک مشربهٔ برنجی بود که برای شستشوی گیسوان ماماإلنا با آب و مخلوطی از داروهای گیاهی خوش بو و تقویت کننده به کار می‌رفت.

تنها تیتا که بر پیشانیش خدمت به مادر تا آن گاه که مرگش فرا رسد ثبت شده‌بود، اجازه داشت در این مراسم "آئینی" حضور به هم رساند و ریخت و شمایل برهنهٔ مادرش را ببیند. کس دیگری؟ اصلا و ابدا. به همین علت پستو طوری ساخته شده‌بود که داخلش قابل رویت نباشد. تیتا ابتدا باید تن و بدن و سپس گیسوان مادرش را می‌شست و بعد از آن لباسهایی را که ماما إلنا بعداز استحمام می‌پوشید اطو می‌کرد. در این مدت ماما إلنا در طشت دراز می‌کشید و خستگی در می‌کرد و از غوطه خوردن در آب لذت می‌برد.

همین که مادر احضارش می‌کرد، تیتا کمک می‌کرد سر و تنش را خشک کند و تر و فرز لباسهای گرم به او می‌پوشاند که مبادا خدای ناکرده سرما بخورد. آن وقت تیتا لای در را کمی باز می‌گذاشت تا اتاق کم کم هوا بگیرد و از تغییر ناگهانی حرارت، گزندی به وجود ماما إلنا نرسد. بعداز این تمهیدات، تیتا در کورسوی روشنایی بی‌رمقی که از جرز باز در به داخل نفوذ می‌کرد، و با گذر از لایه‌های بخار مواج در اتاق اشباح ترسناکی را بر در و دیوار نقش می‌زد و فضایی و هم آلود به وجود می‌آورد، آن قدر با موهای ماماإلنا ورمی‌رفت و آنها را شانه می‌زد که کاملاً خشک می‌شدند. بعد آنها را می‌بافت و بدین گونه، تشریفات این آیین شبه عبادی پایان می‌پذیرفت. تیتا همیشه خدا را شکر می‌کرد که مادرش فقط هفته‌ای یک بار حمام می کرد، وگرنه زندگی چون آن حمل صلیبی دائمی

بردوش، بارگرانی بیش نبود.

به عقیدهٔ ماما اِلنا، حمام کردن و غذا خوردنش هردو، حکایتی پرمکافات بود؛ هر قدر تیتا سعی می‌کرد و از جان مایه می‌گذاشت، همیشه مادرش یک دور تسبیح عیب و ایراد داشت که به کار او بگیرد. این که بلوزش یک چروک داشته یا آب داغ به اندازه کافی نبوده یا موهایش نامرتب بافته شده، خلاصه این که ماما اِلنا در پیدا کردن نکات منفی نبوغی خارق العاده داشت. اما هرگز نتوانسته بود به اندازه امروز در کارهای دخترش عیب و ایراد پیدا کند، شاید به این علت که تیتا امروز به راستی در انجام دادن نکات مهم تشریفات حمام کردن او گیج و سر به هوا به نظر می‌آمد. آب آن قدر داغ بود که ماما اِلنا به محض این که داخل وان شد جفت پاهایش سوخت. یادش رفته‌بود گلاب در آب شستشوی گیسوان او بریزد. پایین بلوز ماما اِلنا را سوزاند. در را زیادی بازگذاشت. عاقبت کاسهٔ صبر مادرش لبریز شد و پس از بد و بی‌راه گفتن بسیار از حمام بیرونش انداخت.

تیتا همین طور که رخت چرکها زیر بغلش بود، تلو تلو خوران به طرف آشپزخانه می‌رفت، از بد و بیراهی که شنیده و خطاهای بیشماری که مرتکب شده‌بود، بغضش پر بود. از همه بدتر، بار کار اضافه‌ای بود که سوختگی بلوز به گردنش گذاشته بود. در تمام طول عمرش این دومین بار بود که چنین بلایی به سرش می‌آمد. لکهٔ سوختگی را باید در ترکیبی از محلول پرمنگنات، آب ساده و جوهر نمک خیس کنید و مرتب چنگ بزنید تا اثر سوختگی پاک شود و به این کار شاق، شستن لباسهای سیاه مادر هم اضافه شده‌بود. برای شستن لباسهای سیاه باید زرداب گاو را در کمی آب جوش حل می‌کرد و با یک تکه اسفنج آغشته به این محلول تمام لباسها را مرطوب می‌ساخت ؛ بعداً با آب ساده همه را آب کشی و آویزان می‌کرد تا خشک شوند.

تیتا لباسها را چنگ زد و چنگ زد، مثل آن وقتها که کهنه‌های روبرتو را چنگ می‌زد تا زردیشان پاک شود. روشی که برای پاک کردن لکهٔ زردی کهنه ردخور

نداشت این بود که ادرار را کمی حرارت می‌دادند و لکه را چند دقیقه در آن خیسانده سپس خوب آب کشی می‌کردند. این بهترین راه از بین لکه بود. اما حالا هر قدر کهنه را در محلول ادرار نگه‌می‌داشت، لکهٔ سیاه مخوف خیال پاک شدن نداشت. سپس به خود آمد و متوجه شد که کهنهٔ روبرتو را در دست ندارد بلکه لباسهای ماما اِلنا است. از صبح آن را در لگن خیسانده و یادش رفته بود آب بکشد. با شرمندگی دنبال راهی می‌گشت که خطایش را جبران کند.

تیتا همین طور که توی آشپزخانه ولو شده‌بود، با خود عهد کرد بعداز این درکارهایش بیشتر دقت کند. قبل از هر چیز باید خاطراتی که شکنجه‌اش می‌داد و یا بیم آن می‌رفت که هر لحظه دیگ خشم ماما اِلنا را به جوش آوَرد، به فراموشی سپارد.

حالا وقتش بود مایه سوسیس را که به خاطر آماده کردن حمام ماما اِلنا به حال خود رها کرده بود، داخل پوست کند.

پوست سوسیس همان رودهٔ است که شسته و ضدعفونی می‌شود. وسیلهٔ پرکردن سوسیسها یک قیف است. بعداز پرکردن، با فاصلهٔ چهار بندانگشت آن را بندبند محکم با نخ می‌بندیم و سوزنی در آن فرو می‌کنیم تا هوا خارج شود، چون اگر هوا تویش بماند فاسد می‌شود. خیلی مهم است که موقع پرکردن، پوست سوسیس را خوب فشار دهیم تا هیچ فضای خالی مابین آنها باقی نماند.

هر چه تیتا بیشتر سعی می‌کرد خاطرات تلخ و عذاب آور را که باعث می‌شد اشتباهات بیشتری مرتکب شود، از ذهن براند، موفق نمی‌شد، در حالی که یک ریسه بلند سوسیس به دست داشت نمی‌توانست از یادآوری خاطرهٔ نیمه شبی که همگی در حیاط خلوت خوابیده بودند، بگریزد. در تابستان برای فرار از گرمای شدید، در حیاط خلوت ننوهای بزرگ می‌بستند. لاوک سفالینی را پراز یخ می‌کردند و روی میز می‌گذاشتند و هندوانه را قاچ قاچ دور آن می‌چیدند تا اگر نیمه‌های شب کسی از شدت گرما بی‌خواب می‌شد با خوردن یک قاچ هندوانهٔ

خنک رفع عطش کند. ماما اِلنا در قاچ‌کردن هندوانه استاد بود. با یک چاقوی تیز پوست را تا انتهای قسمت سبز آن گردتاگرد شکاف می‌داد بی آن که چاقو به گُل هندوانه برسد.

با چنان دقت حساب شده‌ای روی پوست سبز برش می‌داد که وقتی کارش تمام می‌شد و نقطهٔ انتهایی را با یک ضربه به سنگ می‌زد،پوست هندوانه عیناً شبیه کار شعبده بازان به شکل گلبرگهای یک گل می‌شکفت و گل آن دست نخورده روی میز بود.بی‌برو وبرگردوقتی نوبت تقسیم‌کردن می‌رسید،در بریدن و پوست کندن و قاچ زدن و سهمیه دادن به افراد خانواده و خلاصه برکت کردن و حرام نشدن آن ماما اِلنا استاد بی چون و چرا بود. پس‌از مرگ او هیچ کس نتوانست چنین هنری در پاره کردن هندوانه به خرج دهد.

آن شب تیتا از داخل ننویش صدای قدمهای پاورچین کسی را شنید که برای برداشتن قاچ هندوانه از جا بلند شده‌بود. چون از خواب پریده‌بود، احتیاج داشت به دستشویی برود. تمام روز آبجو نوشیده‌بود، نه برای رفع عطش، بلکه به هوای زیاد شدن شیر محض خاطر روبرتو.

حالا بچه آرام و آسوده بغل مادرش خوابیده‌بود. تیتا از جا بلند شد. توی تاریکی مطلق چشمش جایی را نمی‌دید - ذره‌ای روشنایی به چشم نمی‌خورد. همین طور که کورمال کورمال به طرف دستشویی می‌رفت، سعی می‌کرد جابه‌جا محل آویختن ننوها را به یاد آورد؛ نمی‌خواست روی کسی کله پا شود.

پدرو توی ننویش نشسته بود و به یک قاچ هندوانه گاز می‌زد و به تیتا فکر می‌کرد. از بودن در جوار او به تب و تاب افتاده بود. از این فکر که او در چند قدمی‌اش است، خوابش نمی‌برد ... البته همین طور در چند قدمی ماما اِلنا. صدای پا را در تاریکی شنید. لحظه‌ای گاز زدن به هندوانه را کنار گذاشت. باید خود تیتا باشد. نسیم، بوی او را به مشامش رساند، مخلوطی از عطر یاس و بوی آشپزخانه که مخصوص او بود. یک آن فکر کرد تیتا به جستجوی او از جایش

بلند شده. صدای نزدیک شدن گامهای او با طپش شدید قلبش به هم آمیخت. اما نه! صدای قدمها از کنار گوشش رد شد و به طرف دستشویی رفت. پدرو به نرمی یک گربه از جا بلند شد و دنبال او به راه افتاد.

تیتا از این که کسی او را به طرف خود کشید و دست روی دهانش گذاشت، یکه خورد اما بلافاصله فهمید طرف، کیست.

همین که پدرو شروع کرد به بوسیدنش، تیتا وحشت زده خود را پس کشید؛ نه برای فرار از نوازشهای پدرو، بلکه از رعب فریادی که همان دم ماما اِلنا برکشید.

"تیتا، کجایی؟"

"اینجا هستم مامی، می‌خواهم بروم دستشویی." ترس خورده از این که مادرش به چیزی مشکوک شده باشد، سراسیمه به بستر بازگشت و شبی پرشکنجه را به صبح رساند. و این در حالی بود که مثانهٔ پر و امیالی که پدرو در او برانگیخت، امانش را بریده بود. اما این رنج و فداکاری حاصلی در پی نداشت؛ روز بعد، ماما اِلنا که به نظر می‌رسید مدتی است فکر فرستادن روسورا و پدرو به تگزاس را رها کرده‌است، به برنامه ریزی برای حرکت آنها شتاب بخشید؛ آنها سه روز بعد مزرعه را ترک گفتند.

با ورود ماما اِلنا به آشپزخانه، تیتا این خاطرات را از ذهن خود دور کرد. رشته سوسیسی که در دستش بود به زمین افتاد و ترسید مبادا مادرش افکارش را بخواند. پشت سر ماما اِلنا چنچا که به شدت می‌گریست، وارد شد.

"گریه نکن بچه جان، دیدن گریه‌ات حالم را به هم می‌زند. چه خبر شده؟"

"فیلیپ برگشته،می گوید که او مرده!"

"چه کسی چه گفته؟ چه کسی مرده؟"

"خُب معلومه، بچه!"

تیتا پرسید، "کدام بچه؟"

"خُب فکر می‌کنی کدام بچه ! معلومه ، خواهر زاده‌ات؛ هر چی می‌خورده بهش نمی‌ساخته ، طفلک ورپرید."

تیتا حس کرد خانه بر سرش آوار می‌شود. انفجار، صدای شکستن ظرفها که هزار تکه می‌شدند. از جا پرید.

"بنشین سرجایت و کارت را بکن. گریه موقوف ! ... بچهٔ معصوم، امیدوارم پروردگار بزرگ قرین رحمتش فرماید، اما ما نمی‌توانیم بنشینیم و عزا بگیریم؛ یک عالم کار روی دستمان مانده، کارَت را تمام کن، بعد هر غلطی خواستی بکن، فقط این را بدان ! گریه موقوف، شنیدی چه گفتم ؟"

تیتا حس کرد خشمی توفنده سراپای وجودش را فرا گرفت. همان طور که سوسیسها لای انگشتانش بود به آرامی به چشمان مادرش خیره شد و بعد، به جای اطاعت از دستور او در حالی که وحشیانه نعره می‌کشید، شروع کرد به تکه تکه کردن سوسیسهایی که دم دستش بود.

"ببین با اوامرت چه می‌کنم! دیگر دارم بالا می‌آورم ! از اطاعت کردن دستورهای تو عُقَم می‌گیرد!"

ماما اِلنا پرید یک قاشق چوبی بزرگ برداشت و با آن به جان تیتا افتاد. همین طور ضربه بود که به سر و صورت دخترک فرو می‌آمد.

"تو کشتی‌اش، تو روبرتو را کشتی." تیتا از خود بی خود هوار می‌کشید. بی‌اعتنا به خونی که از بینی‌اش جاری بود، از اتاق بیرون زد، پرید جوجه کبوتر و یک قوطی کِرم برداشت و نردبام را گرفت و به سوی کبوترخان بالا رفت.

ماما اِلنا فورا" دستور داد نردبان را بردارند و رهایش کنند شب را همان جا بماند. خودش با چنچا در سکوت کار پرکردن سوسیها را تمام کردند. در کارش خبره بود و دقت می‌کرد و حواسش بود که ذره‌ای هوا توی سوسیها نماند. اما هفتهٔ بعد که به سراغ سوسیها رفتند و دیدند همه‌شان کرم گذاشته و فاسد شده‌است، هیچ کس توجیهی برای آن نداشت.

صبح روز بعد ماما اِلنا به چنچا دستور داد تیتا را از کبوترخان پایین بکشد. نمی‌توانست این کار را شخصاً انجام دهد، چون تنها ترسش در زندگی ترس از بلندی بود. حتی فکر بالا رفتن از نردبام تا ارتفاع هشت متری و بازکردن دریچهٔ کوچک کبوترخان و رفتن به داخل آن، لرزه بر تنش می‌انداخت. برای این که خودش را از تک و تا نیندازد، قیافه‌ای مغرور و مطمئن و حالتی مقتدرتر از همیشه به خود گرفت و کس دیگری را برای پایین آوردن تیتا فرستاد، هر چند دلش لک می‌زد خودش بالا برود و چنگ بیندازد توی موهای دخترک و او را کشان کشان پایین بیاورد.

چنچا تیتا را در حالی یافت که جوجه کبوتر به بغل گوشه‌ای کز کرده‌بود. ظاهراً نفهمیده بود حیوان مرده‌است. سعی می‌کرد یک کرم دیگر به او بخوراند. حیوان زبان بسته احتمالاً بر اثر پرخوری جان داده‌بود. تیتا نگاهش را بالا آورد. چشمانش خالی بود، چنان به چنچا زل زد که گویی قبلاً هرگز او را ندیده‌است.

چنچااز نردبام پایین آمد و گفت که تیتا مثل دیوانه‌ها شده و حاضر نیست از کبوترخان پایین بیاید.

"بسیار خوب، اگر دیوانه بازی در می‌آورد، پس جایش در دیوانه خانه است. در این خانه برای خُل و چِل‌ها جایی نداریم."

و بی درنگ فیلیپ را پی دکتر براون فرستاد تا تیتا را به تیمارستان ببرد. دکتر فوراً آمد و به شرح ماجرا از زبان ماما اِلنا گوش داد و سپس به قصد کبوترخان از نردبام بالا رفت. تیتا را در آنجا لخت و برهنه یافت. بینی‌اش شکسته و بدنش به فضولات کبوتر آغشته بود. چند مشت پَر توی موها و روی پوستش چسبیده بود. به محض این که چشمش به دکتر افتاد به گوشه‌ای گریخت و در حالی که بدنش در هم مچاله شده‌بود در سه کنجی دیوار کز کرد.

هرگز کسی ندانست در آن چند ساعتی که دکتر براون آن بالا ماند، تیتا به او چه‌ها گفت، اما هوا روبه تاریکی می‌رفت که دکتر او را لباس بر تن پایین آورد،

سوار درشکه کرد و باخود برد.

چنچا زاری کنان هم پای درشکه دوید و به زحمت موفق شد روتختی غول آسایی را که تیتا در طول شب زنده‌داریهای دیر گذر خود بافته بود، روی دوشش بیندازد. این روکش آن قدر بزرگ و حجیم شده‌بود که در درشکه جا نمی‌گرفت. تیتا آن را چنان در چنگ گرفت که چاره‌ای نماند جز آن که مانند دنبالهٔ لباس عروس تا یک کیلومتر بیرون از درشکه روی زمین گسترده شود. او از هر نوع کلافی که دم دستش آمده‌بود، بی آن که اهمیتی به رنگ آن بدهد در بافت روتختی استفاده کرده و اکنون حاصل کارش همچون لولهٔ جادو[1] مجموعه‌ای از رنگها، جنسها و اشکال گوناگون بود که در ورای تودهٔ ابرگون گردو غبار که از زیر چرخهای درشگه برمی‌خاست، همانند پدیده‌ای جادویی آشکار و پنهان می‌شد.

1- Kaldeedoscoore

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه آینده

طرز درست کردن کبریت

PersianPDF.com

فصل ششم

ژوئن



طرز درست کردن کبریت

مواد لازم:

۱ اونس پودر نیترات پتاسیم

$\frac{۱}{۲}$ اونس شنگرف (گل اوُخرا) سُرنج Phbo4 ا کسید سرب

$\frac{۱}{۲}$ پودر صمغ عربی

۱ سطل فسفر (یک رطل یا پیمانه فسفر)

زعفران

تخته سه لایی



طرز تهیه:

صمغ عربی باید در مقدار کافی آب داغ حل شود تا چسبی با غلظت مناسب به دست آید. وقتی چسب آماده شد، فسفر به آن افزوده و حل می‌شود. همین کار با نیترات پتاسیم تکرار می‌شود. و در آخر گل اوُخرا تا مخلوط رنگ بگیرد.

همین طور که دکتربراون این مخلوط را کامل می‌کرد،تیتا در سکوت او را می‌پایید.

پشت به پنجرهٔ آزمایشگاه کوچک دکتر در عقب حیاط خلوت پشت خانه نشسته بود. نور آفتاب که از پنجره عبور می‌کرد به شانه‌هایش می‌تابید و گرمای بی رمقی را در تنش می‌دواند، هر چند چنان بی‌رمق که بود و نبودش فرقی نمی‌کرد. با آن که خودش را لابه لای روتختی سنگین دست بافت پوشانده بود، اما سرمایی مزمن در جانش ریشه دوانده‌بود و نمی‌گذاشت گرما را حس کند. هنوز یکی از بزرگترین دلمشغولیهایش شب هنگام، کار روی روتختی بود و کلاف‌های نخ را جان برایش می‌خرید. این مکان برای هر دو نفرشان دوست داشتنی ترین جای خانه بود. تیتا این محل را در همان هفتهٔ اول اقامتش نزد دکتر براون کشف کرد. جان دستور ماما اِلنا را نادیده گرفته و تیتا را به دیوانه‌خانه تحویل نداد و به خانهٔ خودش برده‌بود که فعلاً پیش او زندگی کند.تیتا هرگز قادر نبود آن طور که باید از این کار او سپاسگزاری کند. در یک دیوانه خانه به راستی

دیوانه می‌شد.اما در اینجا با گرمایی که رفتار و گفتار جان به اومی‌بخشید،حس می‌کرد روزبه روز حالش بهتراست.و ورودش به آنجامثل یک خواب بود. میان تصاویر رنگ باختهٔ آن اوقات تنها چیزی که به یادداشت، درد و زجری بود که وقتی دکتر بینی‌اش را جا می‌انداخت کشیده‌بود. اما از پس این درد، دستهای شریف و مهربان جان لباسهایش را کنده، شستشویش داده، با دقت و حوصله فضله‌های خشک شدهٔ پرندگان را از سر و تنش زدوده و پاک و پاکیزه‌اش کرده‌بود. و دست آخر بعداز شانه کردن موهایش، او را در بستری با ملافه‌های پاک و سفید خوابانده بود.

همین دستها او را از سایهٔ وحشت نجات داد و او هرگز این محبت را از یاد نمی‌برد.

یک روز وقتی دلش خواست حرف بزند، همهٔ اینها را به جان خواهد گفت؛ اما در حال حاضر ترجیح می‌داد سکوت اختیار کند. لازم بود مسائل زیادی را در ذهنش تجزیه تحلیل کند. واژگان از بیان احساساتی که از هنگام ترک مزرعه در جانش خلجا داشت، ناتوان بود. آن واقعه بدجوری تکانش داده‌بود. چند روز اول حتیٰ دلش نمی‌خواست پا از اتاقش بیرون بگذارد؛ غذایش را کتیٰ که یک زن هفتاد سالهٔ امریکایی بود به اتاقش می‌آورد.کَتی به جزآشپزی،از الکس پسرخردسال دکتر هم نگهداری می‌کرد.مادربچه هنگام تولد او مرده‌بود.تیتا سروصدای خنده وبازی الکس را از حیاط می‌شنیداما میلی به دیدن او نداشت.

بعضی وقتها لب به غذایش نمی‌زد. همهٔ خوراکها به مزاقش بی‌مزه بود و اشتهایش را کور می‌کرد. به جای این که چیزی بخورد ساعتهای متوالی می‌نشست و به دستهای خودش خیره می‌شد. مثل مادری که در بحر نوزاد خود فرو می رود، از این که دستها به او تعلق داشتند، غرق شگفتی بود. اکنون می‌توانست آنها را هر طور که دلش می‌خواست بجنباند. با این همه، نمی‌دانست جز بافتن چه کاری از دستهایش برمی‌آید. هرگز فرصت نکرده‌بود به این چیزها

بیندیشد. در خانهٔ مادری، کارهایی که باید با دستهایش انجام می‌داد، با قاطعیت مشخص شده‌بود و جای پرس و جو باقی نمی‌گذاشت. باید از خواب بلند می‌شد، لباس می‌پوشید، اجاق را روشن می‌کرد، صبحانه را آماده می‌ساخت، به حیوانات غذا می‌داد، ظرفها را می شست، رختخوابها را مرتب می‌کرد، ناهار می‌پخت، ظرفها را می‌شست. لباسها را اتو می‌کشید، شام را آماده می‌کرد، ظرفها را می‌شست و دوباره روز از نو روزی از نو. روز از پی روز و سال از پی سال. بی لحظه‌ای درنگ و یا بی آن که هرگز از خود سوال کند آیا این همان چیزی بود که می‌خواست؟ حالا با نگاه کردن به دستهایی که دیگر به فرمان مادر نبود، نمی‌دانست با آنها چه کند. هرگز دربارهٔ خودش تصمیم نگرفته بود. اکنون این دستها می‌توانستند هرکاری بکنند یا هر چیزی بشوند. می‌توانستند به پرنده‌ای تبدیل شوند و در آسمان به پرواز درآیند! دلش می‌خواست او را به دور دست ببرند، آن قدر دور که در خیال نگنجد. به سوی پنجرهٔ رو به حیاط رفت و دستها را رو به بی‌نهایت آسمان گشود؛ می‌خواست از خویشتن خویش بگریزد، دلش نمی‌خواست به "چه باید بکنم" بیندیشد. دلش نمی‌خواست دوباره حرف زدن را شروع کند، دلش نمی‌خواست واژگان، رنج او را باز گویند.

با تمامی وجود آرزو کرد که از دستهایش دوباره هستی را آغاز کند. لختی همان جا ایستاد و به عمق آبی نیلگون که دستهای بی حرکتش را احاطه کرده‌بود، نگریست. وقتی متوجه شد انگشتانش تبدیل به تکه ابر نازکی شده و رو به سوی آسمان دارد، با خود فکر کرد معجزه کم و بیش به وقوع پیوسته است و او به کمک یک قدرت فوق بشری دارد صعود می‌کند. اما هیچ اتفاقی نیفتاد. سرخورده تن به این واقعیت سپرد که دودی که رو به سوی آسمان دارد از دستهای او نیست.

دود از اتاق کوچکی در کنج حیاط برمی‌خاست. از دودکش چنان رایحهٔ آشنا و دلپذیری فضا را آغشته بود که پنجره را گشود تا آن را بهتر به درون سینه فرو

کشد. با چشمان بسته خودش را دید که در کنار ناچا توی آشپزخانه است و تورتیلای ذرت درست می‌کند؛ قابلمه را دید که در آن خوشمزه‌ترین راگوی عالم پخته می‌شود و در کنار آن لوبیاها به تک قل افتاده‌اند... بدون یک لحظه تردید تصمیم گرفت برود ببیند چه کسی دارد آشپزی می‌کند. حتماً کتی نبود. کسی که توانسته چنین عطر و بویی به راه اندازد، بی شک معنای آشپزی رامی دانست. تیتا بی‌آن که او را دیده‌باشد، حس می‌کرد که می‌شناسدش. حالا هر کی می‌خواهد باشد.

عرض حیاط را پیمود و در اتاق را گشود ؛ در آنجا زنی دید خوش صورت حدود هشتاد سال. چقدر شکل ناچا بود. یک گیس بافته کلفت دور سرش بسته بود و داشت با پیشبندش عرق پیشانی را خشک می‌کرد. ترکیب استخوان بندی چهره‌اش نشان می‌داد سرخ پوست خالص است. سرگرم دم کردن چای در یک قوری سفالین بود.

سرش را بلند کرد و با مهربانی خندید، با اشاره از تیتا دعوت کرد کنارش بنشیند. تیتا نشست. زن بلافاصله فنجانی چای معطر و دلپذیر به او تعارف کرد.

تیتا ذره ذره چای را نوشید و از بوی عطر آشنا و جادویی اش سرمست شد. چه گرما و طعم خوشایندی داشت.

کمی نزد او ماند. زن نیز زبان به سخن نگشود. اما به حرف زدن نیازی نبود. از همان ابتدا بینشان رابطه‌ای فراتر از کلمات ایجاد شده‌بود. از آن پس تیتا هر روز به ملاقات او می‌شتافت. اما به تدریج دکتر براون به جای زن ظاهر می‌شد. اولین بار که این اتفاق افتاد، شگفت زده شد. انتظار دیدن او را نداشت و همچنین تغییراتی که در چیدن اسباب و اثاثیه اتاق داده‌شده‌بود.

اکنون اتاق پربود از لوازم آزمایشگاهی با لوله‌های آزمایش، لامهای مخصوص، چراغ ، حرارت سنج و چیزهایی از این قبیل ... دیگر اجاق کوچک خانگی در وسط اتاق قرار نداشت بلکه به کنجی تبعید شده‌بود. احساسش

می‌گفت جا به جایی اسبابها کار درستی نبوده‌است، اما یک کلمه هم بر زبانش جاری نشد. ابراز عقیده در این مورد و پرسشهای دیگر دربارهٔ پیشینهٔ زن را گذاشت برای بعد. وانگهی باید اذعان می‌کرد که از هم نشینی با جان خیلی لذت می‌برد.دراین میان فقط یک چیز فرق می‌کرد؛جان در حین‌کار با او حرف‌می‌زد اما به جای پخت وپز نظریه‌های علمی را آزمایش می‌کرد.

دلبستگی به آزمایش کردن را از مادربزرگش به ارث برده‌بود. یک سرخ پوست کی کاپو که پدربزرگ جان او را به اسارت گرفته و به اینجا آورده‌بود تا دور از خان و مان و قبیله‌اش با او زندگی کند. بااین که پدربزرگ او را به همسری خود درآورد، زن از طرف خانوادهٔ براون که از آن یانکی‌های مغرور و متعصب بودند به عنوان همسر رسمی پدربزرگ پذیرفته نشد. به همین خاطر براون بزرگ این اتاق را در حیاط پشتی خانه برای او ساخت. در اینجا زن می‌توانست در تنهایی بیشتر اوقات روز را به کار مورد علاقه‌اش که مطالعه دربارهٔ خواص گیاه داروها بود، بپردازد.

در عین حال اتاق مأمنی بود که او را از آزار و اذیتهای خانوادگی حفظ می‌کرد. اولین کاری که برای تحقیر او کردند، این که برایش لقبی بسازند؛ "کی کاپو". هرگز به خاطرشان هم خطور نکرد که این کار دل او را می‌شکند و یا درستش این است که او را با نام واقعی‌اش صدا کنند. برای خانواده براون کلمهٔ "کی کاپو" نماد تمامی چیزهای غیرقابل پذیرش جهان بود. اما برای روشنایی صبح این موضوع اصلاً اهمیت نداشت بر عکس لقب کی کاپو دستمایهٔ عظیم غرورش بود.

این نکته، نمونه‌ای کوچک از تفاوت بزرگ میان عقاید و افکار نمایندگان این دو فرهنگ کاملاً متباین به شمار می‌رفت. یک خلیج فاصله شکافی را سبب می‌شد که خانوادهٔ براون نخواهند رغبتی به آموختن آداب و سنن روشنایی صبح نشان دهند. سالها طول کشید تا آنها کشف گوشه‌هایی از فرهنگ کی‌کاپو را آغاز

کردند. آن هم بعداز این که پدرِ پدربزرگ جان "پیتر" به بیماری ریوی وخیمی مبتلا شد. صورتش از حملات پی در پی سرفه همیشه کبود بود. هوا به اندازهٔ کافی به ریه‌هایش نمی‌رسید. همسرش ماری که دختر یک پزشک بود، از امور پزشکی چیزکی سرش می‌شد و می‌دانست در چنین مواردی بدن شخص بیمار بیش از حد لازم گلبول قرمز می‌سازد و برای جلوگیری از این عدم توازن و مقابله با اضافه تولید گلبولهای قرمز که ممکن است موجب بافت مردگی در یک قسمت از بدن و توقف گردش خون و یا خون لختگی شود و کار بیمار را بسازد، توصیه می‌شود از بیمار خون بگیرند.

مادرِ مادربزرگ جان رفت که ترتیب زالو انداختن شوهرش را بدهد. همین طور که اوضاع را راست و ریس می‌کرد، کاملا" از خود متشکر بود که از جدیدترین پدیده‌های علمی روز مطلع است و با به کارگیری روشهای نوین و درست از سلامتی خانواده محافظت می‌کند - نه مثل آن کی‌کاپو و علفهایش!

زالوها را در لیوانی که یک بند انگشت آب در آن است قرار می‌دهند و می‌گذارند یک ساعت بماند. آن قسمت از بدن را که باید زالو انداخته شود، با آب قند ولرم می‌شویند. زالوها را وسط یک دستمال تمیز قرار می‌دهند و با نیمهٔ دستمال روی آن را می‌پوشانند و برمی‌گردانند روی قسمتی از بدن که باید مکیده‌شود و با دستمال محکم زالوها را نگه می‌دارند و به پوست فشارشان می‌دهند که به سایر قسمتهای بدن بند نکنند. بعداز برداشتن زالوها و برای ادامهٔ جریان خون‌گیری، مالش پوست با آب گرم مفید است. برای کنترل خونریزی و بستن نقاط جراحت روی زخم را با تنظیف و یا پوست درخت تبریزی ببندید و ضمادی از خیساندهٔ خمیرنان در شیر روی آن بگذارید و بعداز دَلَمه بستن زخم، آن را بردارید.

ماری مو به مو این دستورات را اجرا کرد، اما وقتی زالوها را از روی بازوی پیتر برداشت، زخم به خونریزی افتاد و خونش بند نیامد. کی‌کاپو که صدای جیغ

هراسانی را از داخل خانه شنیده‌بود، دوید تا ببیند چه شده: همین که به بالین مرد بیمار رسید و دستش را روی زخم گذاشت، خونریزی آنا" بند آمد. خانوادهٔ شوهرش مات و مبهوت در جا خشکشان زده‌بود. بعد خواهش کرد اگر می‌شود او را با بیمار تنها بگذارند. بعداز چیزی که به چشم خود دیده‌بودند، کسی جرأت "نه" گفتن نداشت. کی‌کاپو تمام بعدازظهر و عصر را بر بالین پدرشوهرش گذراند و در حالی که میان بخورات و دود و دم سندروس و مایعاتی که در آتش می‌ریخت احاطه شده‌بود، آوازهایی می‌خواند که کسی تا آن موقع نشنیده‌بود و مرهم گیاهان شفابخش را بر جراحات بیمار می‌گذاشت. هوا تاریک شده‌بود که در اتاق را گشود و در حالی که ابری از بخورات اطرافش را گرفته‌بود، بیرون آمد؛ پشت سرش سر و کلهٔ پیتر پیدا شد که کاملا" بهبود یافته‌بود.

از آن پس کی‌کاپو پزشک خانوادگی‌شان شد و در میان جامعهٔ امریکائیان مقیم آن ناحیه به عنوان یک شفادهندهٔ معجزه‌گر شهرت یافت. پدربزرگ جان می‌خواست برای او اتاق بزرگتری بسازد تا آسوده‌تر به آزمایشهایش بپردازد، اما کی‌کاپو نپذیرفت. برای او در سرتاسر آن خانه جایی بهتر از اتاق کوچک خودش پیدا نمی‌شد. جان بیشتر دوران خردسالی و نوجوانی خود را در همین آزمایشگاه سپری کرد. اما وقتی وارد دانشگاه شد، دیگر به آنجا نیامد. چون نظریه‌های نوین پزشکی که در دانشگاه می‌آموخت با نظریه‌های مادربزرگ و آموزه‌های او در تضاد جدی قرار داشت. همچنان که تحقیقات پزشکی جان گسترش می‌یافت، آموخته‌هایش از مادربزرگ و هر آن چه از مقدمات علم پزشکی نزد او آموخته بود به یادش می‌آمد. اکنون که پس از سالها کار و مطالعه به آزمایشگاه مادربزرگ بازگشته بود ، اعتقاد داشت اگر بتواند ریشه علمی معجزه‌های شفابخش روشنایی صبح را ثابت کند، به بزرگترین و پیشرفته‌ترین روشهای درمان دست یافته‌است.

تیتا عاشق تماشای کارکردن جان بود. با او همیشه چیزهایی برای آموختن و

کشف کردن وجود داشت. درست مثل همین الان که جان داشت کبریت درست می‌کرد و در همان حال فسفر و خواص آن را نیز درس می‌داد.

"فسفر در سال ۱۶۶۹ توسط یک شیمی دان اهل هامبورگ به نام برانت که در جستجوی کیمیا بود، کشف شد. او بر این باور بود که اگر فلز را با اوره مخلوط کنند تبدیل به طلا می‌شود. درحین آزمایش این نظریه او به ماده‌ای نورانی دست یافت که با شدت احتراق فوق‌العاده می‌سوخت. چنان شدتی که تا آن زمان کسی به چشم ندیده‌بود. تا مدتها فسفر از طریق حرارت دادن به رسوبات تقطیر بخار ادرار در یک قرع گلی که تا گلوگاهش در آب قرار داشت، به دست می‌آمد. امروزه فسفر را از استخوانهای حیوانات به دست می‌آورند که دارای اسید فسفریک و آهک است."

حرف زدن، دکتر را از دقت و توجه به کار کبریت سازی باز نمی‌داشت. برای او مشکل نبود فعالیتهای ذهنی و جسمی را بـه تـفکیک و تـوامـان انـجام دهـد. می‌توانست دربارهٔ مهمترین موضوعهای زندگی فلسفه - بافی کند بـی آن کـه دستهایش لحظه‌ای از کار باز بایستد یا کوچکترین خطایی مرتکب شود. همین طور که با تیتا حرف می‌زد، سرگرم کبریت سازی هم بود.

"حالا که مخلوط فسفر را داریم، قدم بعدی درست کردن چوب کبریت است. یک پوند نیترات پتاسیم را در یک پوند آب حـل مـی‌کنیم، کـمی زعـفران بـه آن می‌زنیم تا رنگ بگیرد و تکه چوب را در این محلول فرو می‌کنیم. وقتی خشک شد، چوب را نخ نخ می‌بریم و سر هر نخ چوب را به کمی فسفر آغشته می‌کنیم. وقتی چوب کبریتها خشک شد، می‌گذاریمشان زیر ماسه."

وقتی بریده‌های چوب داشتند خشک می‌شدند، دکتر یکی از تجربه‌های خود را برای تیتا به نمایش گذاشت.

"هرچند فسفر در حرارت معمولی با اکسیژن ترکیب نمی‌شود، اما در حرارت بالا منفجر می‌شود و با شعلهٔ تندی می سوزد؛ تماشا کن ..."

دکتر مقدار کمی فسفر در یک لولهٔ آزمایش که یک سرش بسته و پر از جیوه بود قرار داد. فسفر را با نگه داشتن لولهٔ آزمایش روی یک شعلهٔ شمع حل کرد، بعد به کمک یک انبیق پراز اکسیژن گاز را یواش، یواش وارد شیشه کرد. همین که اکسیژن به بالای ظرف به فسفر ذوب شده رسید، انفجاری آنی از نور به وقوع پیوست که همچون درخشش برق، تنها یک لحظه پابید.

"همین طور که می‌بینی هر یک از ما داخل بدنمان عناصری داریم که نیازمند تولید فسفرند. بگذار چیزی را به تو بگویم که تا به حال به هیچ کس نگفته‌ام. مادربزرگم نظریهٔ بسیار جالبی داشت. می‌گفت هر یک از ما با یک قوطی کبریت در وجودمان متولد می‌شویم اما خودمان قادر نیستیم کبریتها را روشن کنیم؛ همان طور که دیدی برای این کار محتاج اکسیژن و شمع هستیم. در این مورد، به عنوان مثال اکسیژن از نفس کسی می‌آید که دوستش داریم؛ شمع می‌تواند هر نوع موسیقی، نوازش، کلام یا صدایی باشد که یکی از چوب کبریتها را مشتعل کند. برای لحظه‌ای از فشار احساسات گیج می‌شویم و گرمای مطبوعی وجودمان را دربرمی‌گیرد که با مرور زمان فروکش می‌کند، تا انفجار تازه‌ای جایگزین آن شود. هر آدمی باید به این کشف و شهود برسد که چه عاملی آتش درونش را پیوسته شعله‌ور نگه می‌دارد و از آنجا که یکی از عوامل آتش‌زا همان سوختی است که به وجودمان می‌رسد، انفجار تنها هنگامی ایجادمی‌شود که سوخت موجود باشد.خلاصهٔ کلام،آن آتش غذای روح است. اگر کسی به موقع درنیابد که چه چیزی آتش درون را شعله‌ور می‌کند، قوطی کبریت وجودش نم برمی‌دارد و هیچ یک از چوب کبریتهایش هیچ وقت روشن نمی‌شود.

"اگر چنین شود، روح از جسم می‌گریزد و در میان تیره‌ترین سیاهیها سرگردان می‌شود. بیهوده می‌کوشد برای سیرکردن خود غذایی بیابد، غافل از این که تنها، جسمی که سرد و بی‌دفاع برجا گذاشته قادر بوده غذا تهیه کند. همین و بس."

هیچ کس بهتر از تیتا نمی‌دانست چقدر این حرفها درست بودند. بدبختانه باید اعتراف می‌کرد کبریتهای وجودش نم کشیده و کپک زده. دیگر کسی قادر نبود حتی یکی از آنها را هم روشن کند.

و غم انگیزترین قسمت قضیه این بود که همیشه می‌دانست چه چیز آتش درونش را خاموش کرده، اما هر بار سعی کرده‌بود کبریتی روشن کند، با سماجت خاموشش کرده‌بودند.

جان، گویی افکار او را خوانده‌باشد، ادامه داد:

"به همین دلیل باید از افرادی که نفسی سرد و افسرده دارند، پرهیز کنیم. حتی حضورشان هم می‌تواند شعله‌ورترین آتشها را خاموش سازد. بعدش هم معلوم است چه می‌شود. با فاصله گرفتن از این جور آدمها، آسانتر می‌توانیم آتش درون جانمان را از فرومردن محافظت کنیم." یکی از دستهای تیتا را در دست خود گرفته‌بود، به سادگی افزود: "راههای زیادی برای خشک کردن یک قوطی کبریت نم کشیده وجود دارد. اما باید اول ایمان بیاوریم که راه علاجی هست."

تیتا حس کرد قطرات اشک بر پهنای صورتش جاری می‌شود. جان به آرامی با دستمالش آنها را پاک کرد.

"فقط باید مواظب باشی کبریتها را یکی یکی روشن کنی. اگر یک احساس قدرتمند همه را به یکباره شعله‌ور سازد، نوری چنان خیره کننده تولید می‌کند که چه بسا روشنایی‌اش در ماورای دید طبیعی ما قرار گیرد. آن وقت دالانی نورانی در برابر چشمانمان پدیدار می‌شود، گذرگاهی را که از لحظهٔ تولد به فراموشی سپرده بودیم نشانمان می‌دهد و به سر منزل مقصود نزد ملکوت اعلی فرامان می‌خواند. روح آدمی همیشه در آرزوی بازگشت به سر منزل خویش است. ترک کالبد خاکی ... از وقتی مادربزرگ مرده من همواره سعی کرده‌ام این نظریه را به طریق علمی ثابت کنم. شاید روزی موفق شوم. نظر تو چیست؟"

دکتر براون ساکت شد تا به تیتا فرصت دهد اگر دلش خواست، چیزی بگوید.

اما او مثل سنگ خاموش برجا ماند.

"خُب، نباید تو را با این حرفهایم کسل کنم. کمی استراحت کنیم. اما پیش از رفتن می‌خواهم یک جور بازی که من و مادربزرگ می‌کردیم، نشانت بدهم. بیشتر اوقات روز را اینجا می‌گذراندیم و او با همین بازیها اسرارش را به من می‌آموخت.

" زن کم حرفی بود، درست مثل تو. گیسوان بافته‌اش را دور سر می پیچاندو جلوی اجاق می‌نشست وهمیشه افکارمرامی‌خواند.دلم می‌خواست بدانم چه طور این کار را می‌کند.عاقبت پس‌از خواهش و تمناهای زیاد درس اول را به من یاد داد:بی‌آن که من ببینم با مرکب نامرئی جمله‌ای را روی دیوار می‌نوشت. شب هنگام که به دیوار نگاه می‌کردم، می‌فهمیدم چه نوشته‌است. می‌خواهی امتحانش کنیم؟"

از خلال گفته‌های او، تیتا متوجه شد زنی که بارها در کنارش نشسته بود، کسی جز مادربزرگ مردهٔ جان نمی‌توانست باشد. حالا دیگر نیازی به پرس و جو نداشت.

دکتر تکه‌ای فسفر در کاغذ می‌پیچید و به دست تیتا داد.

"نمی‌خواهم پیمان سکوت را که با خودت بسته‌ای بشکنم،بنابراین فقط به صورت رازی میان ما دونفر،می‌خواهم از تو تقاضاکنم وقتی من از اتاق بیرون رفتم،روی دیوار دلیل حرف نَزَدَنَت را برایم بنویس.قبول می‌کنی؟ فردا من کلمات تو را کشف می‌کنم."

البته آن چه دکتر به عمد در گفته‌هایش از قلم انداخت، این بود که یکی از خواص فسفر درخشیدنش در تاریکی‌است و هرآن چه روی‌دیوار نوشته شود فاش می‌سازد.در واقع جان برای‌این که‌افکار تیتا را بخواند نیازی به‌این ترفندهانداشت،فقط فکر می‌کرد همین نوشتن‌راه خوبی برای برقراری‌ارتباط دوبارهٔ تیتابادنیای دور و برش‌است و جان می‌دانست که‌او آمادگیش را

دارد.دکتر رفت وتیتا قسفر را برداشت و پای دیوار رفت.

آن شب وقتی جان براون به آزمایشگاه پا گذاشت، از دیدن خط نوشتهٔ روی دیوار با حروف محکم شب‌تاب،قلبش از شادی لبریز شد:"برای‌این که دلم نمی‌خواهد."این‌کلمات‌اولین گام تیتا به سوی رهایی بود.

درآن حال تیتا که به سقف اتاقش خیره شده‌بود، به حرفهای جان براون فکر می‌کرد: آیا ممکن بود بار دیگر روحش بال و پر بگیرد؟ با تمام ذره‌های وجودش می‌خواست باور کند که این کار شدنی است.

باید کسی را پیدا می‌کرد که بتواند آتش فرو خفتهٔ درونش را دوباره شعله‌ور سازد.

آیا جان می‌توانست چنین کسی باشد؟ به یاد احساس خوشایندی افتاد که وقتی او در آزمایشگاه دستش را در دست گرفت، در جانش دوید. نه، مطمئن نبود. اما از یک چیز مطمئن بود، دلش نمی‌خواست به مزرعه بازگردد. دیگر هرگز نمی‌خواست با ماما‌اِلنا زندگی کند.

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد

سوپ دم گاو

فصل هفتم

ژوییه



سوپ دُم گاو

مواد لازم:

۲ عدد دم گاو

۱ عدد پیاز

۲ حبه سیر

۴ عدد گوجه فرنگی

$\frac{۱}{۴}$ کیلو لوبیا سبز

۲ عدد سیب زمینی

۴ عدد فلفل قرمز



طرز تهیه:

دم تکه تکه شدهٔ گاو را در قابلمه‌ای با یک عدد پیاز درسته، یک حبه سیر و نمک و فلفل بپزید. چون می‌خواهید سوپ درست کنید، بهتر است در قابلمه کمی بیش از حد معمول آب بریزید. سوپ به قاعده و خوشمزه بی آن که آبکی باشد، رقیق است.

سوپ درمان همهٔ دردهاست، چه جسمانی و چه روانی - دست کم چنچا سفت و سخت براین باور بود، و همین طور تیتا، گرچه از چند وقت پیش اعتقادش در این باره اندکی سست شده‌بود، اما در حال حاضر واقعیتی بود که باید بی برو برگرد می‌پذیرفت.

تقریباً سه ماه قبل، تیتا بعداز این که یک قاشق از سوپی را که چنچا پخته و به خانهٔ دکتر براون آورده‌بود، چشید، عقلش سرجا آمد.

آن روز کنار پنجره در قرارگاه رفیع خود نشسته بود و از پشت شیشه اَلِکس پسر جان را تماشا می‌کرد که توی حیاط دنبال کبوتر می‌دوید.

بعد صدای قدمهای جان را شنید که از پله‌ها بالا می‌آمد. به عادت هر روز مشتاقانه چشم انتظار دیدار او بود. حرفهای جان تنها حلقهٔ ارتباط او با جهان به شمار می‌رفت. اگر فقط می‌توانست حرف بزند و به او بگوید حضورش و گفته‌هایش چه اندازه برای او ارزشمند است. اگر فقط می‌توانست پایین پیش

الکس برود و او را مانند فرزندی که خود نداشت ببوسد و آن قدر با او بازی کند که از نفس بیفتد، اگر فقط می‌توانست آشپزی را ولو در حد آب‌پز کردن دو تا تخم مرغ به خاطر بیاورد، از پختن هر غذایی کیف کند، اگر فقط می‌توانست ... به زندگی باز گردد. بویی به مشامش خورد که نظرش را جلب کرد. بویی که در این خانه تازگی داشت. جان در را باز کرد و همان جا توی درگاه ایستاد، یک سینی با کاسه‌ای پراز سوپ دم گاو در دست داشت!

سوپ دم گاو! باورش نمی‌شد. و پشت سرجان چنچا با چشمانی اشک آلود پاگذاشت توی اتاق و پریدند بغل هم. اما خیلی طولش ندادند چون نمی‌خواستند سوپ سرد شود. اولین قاشق را خورده و نخورده، ناچا در کنارش ظاهر شد و همین طور که او سوپش را می‌خورد، موهایش را نوازش کرد و مثل آن وقتها که بچه بود و حال‌ندار می‌شد، به سر و رویش بوسه زد. در آن روزگار تمام اوقاتش با ناچا می‌گذشت؛ بازیهای بچه‌گانه‌اش در آشپزخانه، بازار رفتن، تورتیلاهای گرم، هسته‌های رنگ کردهٔ زردالو، نان کریسمس، بوی شیر جوشیده، نان و سرشیر، معجون کاکائو، زیره، سیر، پیاز. مثل همیشه با به یادآوردن پیاز اشکش سرازیر شد. چنان گریه‌ای سرداد که از روز تولدش تا آن روز این گونه نگریسته بود. درد دل مفصل با ناچا چه قدر خوب بود. درست مثل قدیمها، وقتی که ناچا هنوز زنده‌بود و دوتایی با هم سوپ دم گاو می‌پختند. چنچا و تیتا از یادآوری خاطرات آن ایام خندیدند و از بازگویی مراحل تهیهٔ غذا به گریه افتادند. تیتا همین که به یاد خردکردن پیاز افتاد، توانست طرز پختن یک غذای کامل را به یاد آوَرَد.

پیاز و سیر را خوب خرد کرده با کمی روغن تفت می‌دهیم. همین که رنگش طلایی شد، سیب زمینی، لوبیا و گوجه فرنگی خرد شده را به آن اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم خوب جا بیفتد.

جان سراسیمه به اتاق آمد و رشتهٔ این خاطرات را برید. دیده بود جوی آبی از

پله‌ها سرازیر شده و وحشت کرده بود.

وقتی فهمید این فقط سیلاب اشک تیتاست، به چنچا و سوپ دم گاو دعا کرد که توانسته بودند کاری را انجام دهند که از او و داروهایش ساخته نبود. به گریه انداختن تیتا. با پوزش از مزاحمت، خواست از اتاق بیرون برود. صدای تیتا او را در جا میخ کوب کرد. آن صدای نوازشگر که شش ماه آزگار از گلو بیرون نیامده بود:

"جان خواهش می‌کنم نرو."

جان کنار دست تیتا شاهد بود که چطور با شنیدن خبرها و شایعات از دهان چنچا گریهٔ او به تبسّم تبدیل می‌شود. دکتر خبردار شد که ماما اِلنا دیدار از تیتا را قدغن کرده بود. در خانواده دلاگرازا چیزهایی قابل بخشش بود، اما نافرمانی و شک کردن به اقتدار والدین مشمول آن نمی‌شد. ماما اِلنا تیتا را - چه دیوانه چه عاقل - هرگز برای آن که گستاخی به خرج داده و او را مسئول مرگ روبرتو دانسته بود، نمی‌بخشید. به همگان اخطار کرد که حتیٰ به زبان آوردن نام تیتا ممنوع است. درست مثل مورد گرترودیس. راستی نیکلاس تازگیها خبرهایی از گرترودیس آورده بود.

به واقع گرترودیس را در یک فاحشه خانه پیدا کرده بود که آنجا کار می‌کرد. لباسها را تحویلش داده و او هم نامه‌ای برای تیتا به او سپرده بود. چنچا نامه را به تیتا داد و او هم آن را توی دلش خواند:

تیتاجان

نمی‌دانی چه قدر ممنونم که لباسهایم را فرستادی. خوشبختانه هنوز اینجا بودم و آنها را تحویل گرفتم. فردا از این محل می‌روم ، من به اینجا تعلق ندارم. هنوز نمی‌دانم مال کجا هستم اما این را می‌دانم که باید جایی پیدا کنم که در

شأن من باشد. کارم به اینجا کشید چون گرمای آتش گداخته‌ای در جانم کلافه‌ام کرده بود؛ مردی که مرا از مزرعه برد، زندگیم را نجات داد. امیدوارم روزی دوباره او را ببینم. او رفت چون فرسوده‌اش کرده بودم. هر چند آتش درونم را نیز نمی‌توانست فرو نشاند. اما حالا احساس می‌کنم آرام گرفته‌ام. شاید روزی به خانه باز گردم و همه چیز را برایت توضیح دهم.

تو را دوست دارم ـ خواهرت گرترودیس

تیتا بی‌آنکه لب از لب باز کند، نامه را در جیب لباسش گذاشت، و چون چنچا هیچ کنجکاوی در مورد محتوای نامه به خرج نداد، معلوم بود از اول تا آخر آن را کلمه به کلمه خوانده است.

بعدش تیتا و چنچا و جان سه‌تایی اتاق و پلکان و سرسرای طبقه پایین را خشک کردند.

موقع خداحافظی تیتا به چنچا گفت هرگز خیال بازگشت به مزرعه را ندارد؛ از او خواست که عین حرفش را به ماما اِلنا باز گوید، چنچا همین‌طور که با خودش کلنجار می‌رفت تا بهترین راه خبر دادن به ماما اِلنا را پیدا کند، برای صدمین بار از روی پلی که ایگل‌پاس را به پیدراس نگراس وصل می‌کرد رد شد بی‌آنکه حواسش باشد نگهبانان مرزی هر دو کشور به او اجازهٔ عبور دادند چون او را از بچگی می‌شناختند. وانگهی، تماشای او را در حالیکه از این سو به آن سو قیقاج می‌رفت و با خودش حرف می‌زد و گوشهٔ شالش را می‌جوید، یک جور تفریح بود. چنچا حس می‌کرد چشمهٔ نبوغ قصه‌پردازیش از ترس خشکیده است.

یقین داشت به هر روایتی ماجرا را باز گوید، سبب خشم ماما اِلنا خواهد شد. باید چیزی سر هم می‌کرد که دست کم خودش قسیر در می‌رفت. باید بهانه‌ای جور می‌کرد که دیدارش را از تیتا موجه جلوه دهد. ماما اِلنا اصلاً و ابداً زیر بار

هیچ چیزی نمی رفت. انگار لام تا کام چیزی از این ماجرا نمی‌داند! چنها حسرت تیتا را می‌خورد که آن قدر جُربزه داشت که از بازگشت به مزرعه سرباز زَنَد. آرزو می‌کرد ای کاش خودش هم از این دل و جرئتها داشت. اما از او بر نمی‌آمد. از بچگی دربارهٔ بلاهایی که سر آدمهای نافرمان که اوامر والدین یا اربابانشان را اطاعت نکرده و یا خانه را ترک می‌گفتند، حکایتها شنیده بود. عاقبت کار همه‌شان به محنت و فقر و زندگی در بیغوله‌ها کشیده بود. با حالتی عصبی همین طور گوشهٔ شالش را می‌پیچاند و می‌پیچاند و سعی می‌کرد خوشگل‌ترین دروغ را برای حل این مشکل با چلاندن آن بیرون بکشد. از پیچاندن شال تا به حال بد ندیده بود. معمولاً دفعهٔ صدم، قصه‌ای مناسب به ذهنش می‌رسید.

به نظر او دروغگویی هنری نجات‌بخش بود و او از وقتی به مزرعه آمده بود، از این هنر استفاده برده بود. بهتر بود می‌گفت پدرایگناتسیو او را به جبران اعتراف وراجی در بازار و بریدن شیر، فرستاده بود، خیرات و صدقه جمع کند. مجازاتی که از سرهم کردن این قصه نصیبش می‌شد، نسبت به دو قصهٔ دیگر از زمین تا آسمان فرق داشت.

هر نقل و قصه‌ای ممکن بود راست یا دروغ باشد. بستگی به این داشت که آدم کدام را باور کند. به عنوان مثال، هیچ یک از تصورات او دربارهٔ سرنوشت تیتا درست از آب در نیامده بود.

در تمام این ماههای متوالی، از فکر این که برای تیتا چه اتفاقات دهشتناکی به دور از آشپزخانهٔ مألوف روی خواهد داد، در رنج و عذاب بود. او را محبوس در لباسهای آستین دراز مخصوص دیوانگان که از پشت گره می‌خورد مجسم می‌کرد، و دیوانه‌ها که دورش جیغ می‌کشیدند، و ناچار است از آن غذاهای ترس‌آور که فقط خدا می‌داند با چه گند و کثافتهایی درست شده بخورد. چنین می‌پنداشت که غذاهای یک دیوانه‌خانه غربتی سر تا پا یانکی می‌باید مشمئز کننده‌ترین غذای عالم باشد. حال آن که در عالم واقعیت، تیتا بی‌آنکه پایش به

دیوانه‌خانه رسیده باشد، خوش و خرم و سرحال به نظر می‌رسید. معلوم بود در خانه دکتر حسابی تر و خشک می‌شود و از آنجا که یک پرده گوشت آورده بود، پس وضع خورد و خوراکش هم چندان بد نبود. با این وجود، کسی برایش سوپ دم گاو نپخته است. سر این موضوع می‌توانست قسم بخورد. وگرنه چه دلیلی داشت موقع خوردن سوپ چنان گریهٔ سوزناکی سر دهد؟

طفل معصوم، لابد حالا هم که او را دوباره تنها گذاشته، باز زده زیر گریه و از یادآوری خاطرات گذشته و از فکر این که دیگر هرگز کنار چنچا آشپزی نخواهد کرد، غصه می‌خورد. بله حتماً غصه می‌خورد. در حقیقت، چنچا هر اندازه از قوهٔ تخیلش کمک می‌گرفت، هرگز نمی‌توانست تیتا را چنان که بود، درخشان در پیراهن ساتن گلدار و در حال خوردن شام زیر نور مهتاب و گوش دادن به اعترافات عاشقانه، در خیال مجسم کند. حتی برای تخیلات پر حرارت چنچا هم این منظره فوق تصور بود. تیتا در کنار آتشی که روی آن ذرت بو می‌دادند، نشسته و جان براون در کنارش بود و از او تقاضای ازدواج می‌کرد. در زیر نور نیم قرص ماه قبول کرده بود همراه او به مزرعه یکی از همسایگان برود که به مناسبت مرخص شدن از خدمت سربازی سور داده بود. جان پیراهن قشنگی را که مدتی پیش برایش از سن‌آنتونیوی تگزاس خریده بود، به او داد. پارچهٔ رنگارنگ آن تیتا را به یاد بال و پر کبوتران و طوقی دور گردنشان می‌انداخت. اما این یادمان هیچ ربطی به دیرینه روزی که خودش را در کبوترخان حبس کرده بود، نداشت. به واقع احساس می‌کرد کاملاً بهبود یافته و آماده بود در کنار جان زندگی تازه‌ای را آغاز کند. با زمزمه‌ای بر نامزدی خود مهر تأیید زدند. احساس تینا مثل لحظهٔ بودن با پدرو نبود، اما امید داشت آتش درونش که مدت زمانی طولانی فرو خفته بود، در کنار این مرد نازنین دوباره شعله‌ور شود.

عاقبت پس از سه ساعت پرسه زنی، چنچا قصهٔ مناسب را پیدا کرد! مثل

همیشه توانسته بود سر بزنگاه، دروغ قشنگی سرهم کند. به ماما اِلنا می‌گفت همین طور که بی‌هدف از ایگل پاس رد می‌شده، گدایی را کنار خیابان دیده که لباس ژنده و کثیف بر تن داشته، دلش سوخته و نزدیک رفته تا سکه‌ای به او بدهد، نزدیک بوده از تعجب شاخ در بیاورد چون متوجه شده این مسکین بخت برگشته، تیتاست. گویا از دیوانه‌خانه فرار کرده و به عقوبت گناه بی‌احترامی به مادر،این طرف و آن طرف عالم آواره شده. چنچا به او پیشنهاد کرده به خانه بازگردد، اما تیتا قبول نکرده چون می‌دانسته لیاقت باز گشت و زندگی در کنار چنین مادر والامقامی را ندارد. اما به چنچا التماس کرده به مادرش بگوید چقدر او را دوست دارد و عزیز می‌شمارد و هرگز فراموش نخواهد کرد مادر چه فداکاریها در حق او کرده و با خودش قسم خورده به محض این که حس کند خداوندگار عالم او را بخشیده، نزد مادرش باز خواهد گشت و عشق و احترامی شایسته، نثار ماما اِلنا خواهد کرد.

چنچا به این نتیجه رسید که این دروغ او را غرق افتخار می‌کرد، اما از بخت بد اقبال آن را نیافت . آن شب وقتی به خانه رسید، دسته‌ای راهزن به مزرعه حمله کردند، به چنچا تجاوز کردند. ماما اِلنا در راه دفاع از ناموس و حرمت خویش ضربهٔ محکمی برستون فقراتش وارد آمد و از کمر به پایین فلج شد. در چنین احوالی، نه ماما اِلنا حال شنیدن چنین خبرهایی را داشت و نه چنچا وضعش برای دادن گزارش مساعد بود.

خوب شد که حرفی نزده بود، چون وقتی تیتا به دنبال شنیدن خبر مصیبتی که بر سرشان نازل شده بود به خانه بازگشت، ظاهر دلفریب و بی‌عیب و نقص و درخشندگی فوق‌العاده‌اش، دروغ چنچا را فاش و او را رسوا می‌کرد. مادر در سکوت دختر را پذیرفت. برای اولین بار تیتا نگاه نافذ خود را مستقیماً به او دوخت و ماما اِلنا سرش را پایین انداخت. چشمان تیتا برق عجیبی داشت.

ماما اِلنا دختر خود را عاق کرده بود. بی گفتگو سرزنشها دو طرفه بود و در

PersianPDF.com

نتیجه پردهٔ حرمتی که با پیوند محکم خونی و تسلیم و رضا حد و مرز روابطشان را همواره تعیین کرده بود، از هم درید و هرگز ترمیم نشد. تیتا خوب می‌دانست مادرش تا چه حد احساس خفت و خواری می‌کند، چون نه تنها خود را سکهٔ یک پول کرده و به تیتا اجازهٔ بازگشت داده بود بلکه تا وقتی کاملاً شفا پیدا می‌کرد، نیازمند مراقبتهای او بود. شاید به همین خاطر تیتا از دل و جان کمر به خدمت او بست و نهایت توانایی‌اش را وقف خدمت به او کرد. غذای مادر را با دقت و وسواس فراهم می‌آورد. مخصوصاً از سوپ دم گاو غافل نبود به این امید که مادرش با خوردن آن هر چه زودتر بهبود یابد.

لوبیا و سیب‌زمینی به عمل آمده با چاشنی را توی قابلمه‌ای که دم در آن پخته بود می‌ریخت.

بعدش باید فقط کمی صبر می‌کرد تا محتویات قابلمه نیم ساعتی ملایم بجوشد. آن وقت باید ظرف را از روی آتش بر می‌داشت و داغ داغ برای او می برد.

تیتا سوپ را در کاسه ریخت و توی سینی نقره که دستمال سفرهٔ کتانی گلدوزی شده و آهار زده کَفَش پهن بود، به اتاق مادر برد.

ماما اِلنا قاشق اول را به دهان برد و تیتا بی‌تابانه در انتظار واکنش او دل توی دلش نبود. اما ماما اِلنا سوپ را روی روتختی تف کرد و سر تیتا نعره کشید که زود سینی را از جلوی چشمش دور کند.

"برای چه؟"

"برای این که تلخ و بد مزه است و من آن را نمی‌خواهم. زود از اینجا ببرش. مگر گوشَت کراست؟"

تیتا به جای اطاعت از فرمان او رویش را برگرداند تا مادرش سرخوردگی او را نبیند. از ادا و اطوار ماما اِلنا سر در نمی‌آورد. هرگز او را نفهمیده بود. عقلش قد نمی‌داد که آدمیزادی صرف نظر از این که چه نسبتی با طرف داشته باشد، بتواند این گونه زشت رد احسان کند و این جوری دست پیش را بگیرد. مطمئن بود سوپ

خوشمزه شده. پیش از این که سینی را بالا ببرد خودش یک سَر قاشق از آن چشیده بود. اصلاً مگر ممکن بود خوشمزه نباشد. کلی بالایش زحمت کشیده بود.

از بازگشتن به خانه مثل سگ پشیمان بود. از اینکه برای مواظبت از مادرش به مزرعه باز آمده بود احساس حماقت می‌کرد. بهتر بود همان جا در خانهٔ جان می‌ماند. نباید حتیٰ یک لحظه به این فکر می‌کرد که چه به سر ماما اِلنا می‌آمد. اما عذاب وجدان آسوده‌اش نگذاشته بود. تنها راهی که تیتا را از شر مادرش خلاص می‌کرد، مرگ او بود و ماما اِلنا خیال مردن نداشت.

حس می‌کرد نیازی مبرم به گریختن دارد، به دور دستها، بلکه بتواند شعلهٔ کوچکی را که جان با مرارت بسیار در وجودش گیرانده بود، از سرمای گزندهٔ حضور مادرش در امان نگه دارد. گویی تف ماما اِلنا درست روی آتشی که داشت شعله بر می‌کشید، افتاده و آن را خاموش کرده بود. پت پت کردن شعله را در درونش حس کرد. دود آن داشت به گلویش می‌رسید و به شکل بُغضی سنگین راه نفس را می‌بست و چشمانش را تیره و تار می‌کرد و اشکش را روان می‌ساخت.

در اتاق را به تندی باز کرد و پا به فرار گذاشت. درست در همان لحظه جان برای عیادت از مریض وارد اتاق شده بود، به هم برخوردند. جان سَرِ بزنگاه او را در آغوش گرفت که نیفتد. گرمای آغوش او تیتا را از یخ زدن نجات داد. تماسشان تنها لحظه‌ای بود اما همین اندازه هم کافی بود که آتش درون را دوباره شعله‌ور سازد. تیتا کم‌کم به شک می‌افتاد که شاید همین احساس آرامش و امنیتی که جان تقدیمش می‌کرد، عشق به معنای واقعی کلمه باشد و نه آن شیدایی و سرگشتگی که وقتی با پدرو بود جسم و جانش را در خود می‌گرفت. با تلاشی جانکاه خودش را از آغوش او بیرون کشید و اتاق را ترک کرد.

"تیتا، بیا اینجا! گفتم این سینی را ببر بیرون!"

" دونا اِلنا، خواهش می‌کنم تکان نخورید، به خودتان صدمه می‌زنید. من سینی را بر می‌دارم، اما بگویید ببینم، مگر نمی‌خواهید غذا بخورید؟"

ماما اِلنا از دکتر خواست در را قفل کند و سپس سؤظن خود را دربارهٔ تلخی غذا به او اعتراف کرد. جان پاسخ داد که چه بسا تلخی آن به خاطر داروهایی باشد که می‌خورد.

" ابداً این طور نیست دکتر، اگر از داروها باشد باید تمام وقت احساس دهان تلخی کنم که نمی‌کنم. آنها چیزی در غذایم ریخته‌اند ـ واقعاً عجیب است. درست از وقتی تیتا برگشته این قضیه شروع شده، شما باید این را آزمایش کنید."

جان با خندهٔ فرو خورده از کنایهٔ مالیخولیایی او، سراغ ظرف سوپ که دست نخورده در سینی بود رفت.

"صبر کنید ببینیم، ببینیم چی توی غذای شما ریخته‌اند. به به!عجب خوشمزه است. لوبیا، سیب‌زمینی، فلفل و... درست متوجه نمی‌شوم ... یک جور گوشت."

"سر به سرم نگذارید. متوجه مزهٔ تلخ آن نشدید؟"

"ابداً دونا اِلنا، ابداً. اما اگر دلتان بخواهد می‌فرستم آن را تجزیه کنند. نمی‌خواهم نگران باشید. اما تا پیش از آن که جواب آزمایش را بدهند، شما باید غذا بخورید."

"پس یک آشپز برایم بفرستید."

"آه، شما که بهترینش را همین جا دم دست دارید. تا آنجا که من می‌دانم، دخترتان تیتا آشپز بی‌نظیری است. یکی از همین روزها خدمت می‌رسم تا او را رسماً خواستگاری کنم."

ماما اِلنا دستخوش خشمی عنان گسیخته، به اعتراض خروشید، "شما که می‌دانید او نمی‌تواند ازدواج کند!"

جان لب فرو بست. درست نبود ماما اِلنا را آشفته کند. چانه زدن کار بیهوده‌ای بود. چون او قصد داشت به هر قیمتی با تیتا ازدواج کند، حالا چه

ماما اِلنا اجازه می‌داد چه نمی‌داد. این را هم می‌دانست که تیتا دیگر پابند سرنوشت از پیش مقدرِ احمقانه‌اش نبود و به محض این که هژده سالش می‌شد دست در دست هم می‌گذاشتند. ختم معاینه را اعلام کرد و به ماما اِلنا تجویز کرد استراحت کند و قول داد روز بعد یک آشپز تازه برایش بفرستد. همین کار را هم کرد اما ماما اِلنا حتی حضور زَنَک را هم نمی‌توانست تحمل کند. اشارهٔ دکتر به خواستگاری از تیتا او را هشیار کرده بود.

از ظواهرامر چنین استنباط می‌کرد که به طور ناگهانی ماجرای عاشقانه‌ای میان آن دو پدید آمده است.

مدتها بود این شک را به دل داشت که تیتا در آرزوی مرگ اوست تا بتواند آزادانه ازدواج کند. نه یک بار، بلکه اگر دلش خواست هزار بار. ماما اِلنا حضور دائمی این نیاز را در تمام گفت و شنودها و در تمام کلمات، حرکات و نگاهها مشاهده می‌کرد. اما اکنون کوچکترین شبهه‌ای برایش نمانده بود که تیتا قصد دارد به خاطر ازدواج با دکتر براون، او را ذره ذره مسموم سازد. از آن روز به بعد مصرانه از خوردن هرچه تیتا می‌پخت سرباز زد. به چنچا دستور دادکار تهیهٔ خورد و خوراک او را شخصاً عهده دار شود. فقط شخص چنچا و نه کس دیگر حق داشت غذای او را به حضورش بیاورد و می‌بایستی پیش از آن که ماما اِلنا در مورد خوردن یا نخوردن آن تصمیم بگیرد، جلوی چشمان او از غذا بچشد.

این قرار و مدار تازه سرسوزنی تیتا را نگران نکرد. از خدا می‌خواست وظیفهٔ شاق مراقبت از مادرش را به عهدهٔ چنچا بگذارد و خودش آزاد باشد تا با خیال راحت گلدوزی ملافه‌های جهیزیه‌اش را شروع کند. تصمیم داشت به محض این که حال مادرش بهتر شد، با جان ازدواج کند.

کسی که در این میان بلاگردان شد، چنچا بود. هنوز از عوارض جسمی و روحی ناشی از حمله وحشیانهٔ راهزنان کاملاً بهبود نیافته بود. و هر چند ظاهراً به نفعش بود به غیر از آشپزی و غذا بردن برای ماما اِلنا دست به سیاه و

سفید نزند، اما این طور نبود. اولش از شنیدن این خبر ذوق کرد اما همین که جیغ و داد و ایراد گرفتنهای ماما اِلنا شروع شد، فهمید که: "اگر فقط یک لقمه هم نان بخواهی باز باید پول یک نان درسته را بدهی."

یک روز چنچا سراغ دکتر براون رفته بود تا بخیهٔ زخمهایش را بکشد و به جای او تیتا غذای ماما اِلنا را بار گذاشت. فکر کرده بودند می‌شود ماما اِلنا را گول زد. وقتی چنچا به خانه بازگشت خودش شخصاً غذا را برد و مثل همیشه اول آن را چشید. اما همین که ماما اِلنا لقمهٔ اول را به دهان گذاشت به مزاقش تلخ آمد. از جا در رفت و با غیظ و غضب سینی را کف اتاق پرت کرد و به چنچا دستور داد به خاطر این تقلب، فوراً جُل و پلاسش را جمع کند و از خانه برود بیرون.

چنچا از این فرصت استفاده کرد و چند روزی را در شهر گذراند. به شدت نیازمند آن بود که کل ماجراهای تجاوز و ماما اِلنا را به فراموش سپارد. تیتا خیلی سعی کرد او را راضی کند حرف مادرش را نادیده بگیرد؛ سالها بود او را می‌شناخت و قلقش را در دست داشت.

"می‌دانم بچه جون، می‌دانم. اما مگر کم بدبختی دارم که بخواهم یکی دیگر هم به آنها اضافه کنم! باید بِروم، اذیتم نکن."

تیتا او را بغل کرد و دلداریش داد؛ کاری که از وقت بازگشتش به مزرعه هر شب خدا انجام داده بود. برای نجات چنچا از افسردگی راهی به نظرش نمی‌رسید. نمی‌توانست از این فکر و خیال منصرفش کند که بعد از بلایی که راهزنها به سرش آوردند و لکهٔ ننگی که بر دامنش نشاندند، دیگر هیچکس با او ازدواج نخواهد کرد.

"خودت که مردها را می‌شناسی. همه‌شان یک زبان می‌گویند که دست به نیم خوردهٔ کسی نمی‌زنند."

تیتا با دیدن حالت افسردگی شدید او تصمیم گرفت به حال خود بگذاردش که

برود. از روی تجربه می‌دانست اگر چنچا در مزرعه و نزدیک مادرش باشد، هرگز روی بهتری نخواهد دید. تنها با دور شدن از اینجا ممکن بود حالش خوب شود. روز بعد چنچا را با نیکلاس به دهکده فرستاد.

حالا دیگر جز آوردن آشپز چاره‌ای نمانده بود. این آشپز بعد از سه روز کارش را رها کرد. تحمل امر و نهی و تلخ زبانیهای ماما اِلنا را نداشت. یکی دیگر آوردند که فقط دو روز دوام آورد، یکی دیگر و یکی دیگر تا این که کسی در دهکده باقی نماند که در خانهٔ آنها کار نکرده باشد. یک زن کر و لال رکورد را شکست و روی هم رفته پانزده روز طاقت آورد: اما وقتی ماما اِلنا با ایما و اشاره به او حالی کرد که خُل است، راهش را کشید و رفت.

از آن پس ماما اِلنا چاره‌ای جز خوردن دستپخت تیتا نداشت، اما تمام جنبه‌های احتیاط را رعایت می‌کرد. علاوه بر پافشاری بر این که تیتا جلوی چشمان او غذا را بچشد، همیشه یک لیوان شیر ولرم که با غذا آورده می‌شد، بغل دستش بود. ماما اِلنا پیش از غذا آن راسر می‌کشید تا بنابر باور خود او تاثیر سم تلخ را که در غذایش ریخته بودند، خنثی کند. بیشتر اوقات این اقدامات احتیاطی کافی به نظر می‌رسید، اما بعضی وقتها که شکمش تیر می‌کشید، اضافه بر معمول یک قُلُپ شربت عرق الذهب و یکی هم از پیاز حنظل به عنوان مسهل برای پاک کردن مزاج سر می‌کشید. اما این کارها چندان دوام نیافت، هنوز سرِ یک ماه نشده، ماما اِلنا با درد شدید توام با انقباض عضلات و تشنج شدید، به سرای باقی شتافت. از آنجایی که صرف نظر از فلج بودنش هیچ نوع بیماری بالینی نداشت، ابتدا تیتا و جان هیچ توضیحی برای مرگ ناگهانی و عجیب او نداشتند، اما با سرکشی به قفسه‌اش یک شیشه شربت عرق الذهب پیدا کردند و حدس زدند ماما اِلنا یواشکی از آن می‌خورده است. جان برای تیتا تشریح کرد که این شربت قی آور بسیار قوی و خطرناک است و می‌تواند باعث مرگ شود.

در طول مراسم شب زنده‌داری بالای سر میت، تیتا نمی‌توانست چشم از

صورت مادرش بر گیرد. تنها اکنون و بعد از مرگش می‌توانست او را همان طور که بود ببیند و کم‌کم درکش کند. هر کسی تیتا را می‌دید ممکن بود حالت قیافه‌اش را اشتباهاً به حساب اندوهی عمیق بگذارد، اما تیتا اندوهگین نبود. تازه حالا می‌فهمید وقتی می‌گویند "تر و تازه مثل یک بوته کاهو" منظورشان چه بود. این همان حالت عجیب و غریب و آکنده از بی خیالی است که باید به یک کاهو در لحظه‌ای دست دهد که ناگهان از کاهوی دیگری که باآن بزرگ شده، جدایش می‌کنند. منطقی نیست توقع داشته باشیم کاهو نسبت به جدایی از کاهوی دیگر احساس درد کند در حالی که هرگز باآن حرف نزده و هیچ رابطه‌ای هم نداشته و فقط از روی برگهای بیرونی‌اش او را می‌شناخته و حتی روحش هم خبر نداشته در داخل آن برگها، برگهای پنهان دیگری هم هست.

نمی‌توانست آن دهان را با کشیدگی تلخش مجسم کند که کسی را با عشق بوسیده باشد، و یا آن گونه‌های رو به زردی نهاده، روز و روزگاری از گرمای یک شب عشق ورزی به قرمزی گراییده باشد. اما این اتفاق لااقل یک بار پیش آمده بود. تیتا این راز را خیلی دیر و کاملاً برحسب تصادف کشف کرد. وقتی برای مراسم تدفین به جنازه لباس می‌پوشاند، از کمربندش دسته کلیدی را که تا به یاد داشت همیشهٔ خدا همراه ماما اِلنا بود، جدا کرد. توی خانه همه چیز قفل و بست داشت و شدیداً کنترل می‌شد. هیچ تنابنده‌ای حق نداشت بدون اجازهٔ ماما اِلنا حتیٰ یک پیمانه شکر از انباری بردارد. تیتا تمام درها و سوراخ سنبه‌ها را می‌شناخت. اما بجز آن دسته کلید عظیم، آویزه‌ای به شکل قلب به گردن ماما اِلنا بود و داخل قلب کلید کوچکی جاسازی شده بود که توجه تیتا را به خود جلب کرد.

بلافاصله فهمید کلید مال کدام قفل است. بچه که بود یک روز موقع قایم‌باشک بازی در کمد ماما اِلنا پنهان شده بود. لابه‌لای ملافه‌ها یک جعبه پیدا کرد. همین طور که منتظر بود بچه‌ها پیدایش کنند، کلنجار رفت بلکه در جعبه را باز کند، اما نتوانست. جعبه قفل بود. ماما اِلنا نه اهل بازی کردن بود و نه دنبال کسی

می‌گشت، اما تیتا را توی کمد پیدا کرد. آمده بود از کمد ملافه‌ای چیزی بردارد و همان جا مچ او را گرفت. تیتا به عنوان مجازات در انبار ذرت محبوس شد و همان جا می‌بایست صد بلال را دانه کند. احساسش گفته بود مجازاتش با خطایی که مرتکب شده جور در نمی‌آید. قایم شدن با کفش روی ملافه‌های تمیز، آن قدرها هم گناه نابخشودنی نبود. حالا که مادرش مرده بود و او داشت نامه‌های داخل جعبه را وارسی می‌کرد، تازه فهمید که مجازات آن روزش ربطی به ملافه‌ها نداشته بلکه به خاطر دست زدن به جعبه و سعی در باز کردن و دید زدن محتویات آن بوده و نه چیز دیگر. که البته کم خطایی هم نبوده.

با نوعی کنجکاوی بیمارگونه جعبه را باز کرد. توی جعبه یک دفتر خاطرات و پاکتی محتوی نامه‌هایی بود که شخصی به نام خوزه تِرِوینو[1] به ماما اِلنا نوشته بود. نامه‌ها را از روی تاریخ مرتب کرد و از داستان واقعی عشق مادرش آگاه شد. خوزه تنها عشق زندگیش بود. اجازه نداده بودند با مرد دلخواهش ازدواج کند، چون او رگه‌ای از خون سیاهان در تن داشت. زمان جنگهای داخلی ایالات متحد، یک گروه سیاه فراری، از ترس لینچ شدن گریخته و در مجاورت دهکده اقامت گزیده بودند. خوزه تِرِوینوی جوان حاصل رابطهٔ عشقی نامشروع خوزه تِرِوینوی بزرگ و یک دختر زیبای سیاه پوست بود. وقتی والدین ماما اِلنا از ماجرای عاشقانهٔ دخترشان با این جوان دو رگه خبردار شدند، وحشت بَرِشان داشت و هول هولکی او را وادار به ازدواج با خوان دلاگرازا، پدر تیتا کردند.

اما این کار نتوانست مانع نامه نگاری آنها حتی بعد از ازدواج شود. ظاهراً نوع رابطه‌شان هم به نامه‌نگاری خشک و خالی محدود نشده بوده، چون از محتوای نامه‌ها چنین برمی‌آمد که گرترودیس فرزند خوزه بود و نه خوان.

همین که ماما اِلنا فهمید باردار شده، نقشه کشید با خوزه فرار کند. اما در شب

1- Jose Trevino

موعود، همین طور که منتظر ایستاده بود تا او از تاریکی مهتابی که پنهانگاهش بود، بیرون بیاید، به جای او سر و کلهٔ مردناشناسی پیدا شد که بی‌هیچ دلیل اعلام شده‌ای به خوزه حمله کرد و سر به نیستش ساخت. بعد از این فاجعه دهشتناک، ماما اِلنا از سر ناچاری خودش را راضی کرد با شوهر قانونیش زندگی کند. اگر چه خوان دلاگرازا تا سالهای سال ازاین ماجرا خبر نداشت، اما درست هم زمان با تولد تیتا از آن آگاه شد. با چند نفر از دوستانش به میخانه رفته بود تا تولد دختر نو رسیده‌اش را جشن بگیرند؛ در آنجا زبانی زهر آلود بند ماجرا را آب داد. یک سکتهٔ قلبی پشت بند این خبر دردآور بود و ختم ماجرا.

تیتا از کشف اسرار مادرش احساس گناه می‌کرد. نمی‌دانست با نامه‌ها چه کند. به فکر افتاد آنها بسوزاند، اما این کار از او بر نمی‌آمد؛ اگر مادرش شهامت این کار را هرگز پیدا نکرد، او چه طور می‌توانست به آن دست بزند؟ همه نامه‌ها را برگرداند سر جای اولشان توی جعبه.

در مراسم عزاداری، تیتا از ته قلب برای مادرش گریه کرد. نه برای مادر بی‌محبتی که او را در تمام زندگیش چزانده بود، بلکه برای زنی که زندگیش را با عشقی ناکام سپری کرده بود. بر سرخاک ماما اِلنا سوگند خورد هر آن چه پیش آید، از عشق صرف نظر نکند. در آن لحظه بر این باور بود که جان که پیوسته در کنارش بود و بی‌پرده پوشی حمایتش می‌کرد، همانا عشق واقعی او بود، اما به محض این که دید اشخاصی به آرامگاه نزدیک می‌شوند و نیم رخ پدرو و در کنارش روسورا را شناخت، دیگر آن قدرها به احساسش اطمینان نداشت.

روسورا که با جلو دادن شکم گندهٔ باردارش به کندی قدم برمی‌داشت، با دیدن تیتا به سویش رفت و درآغوشش گرفت و شنگ و شیونی به راه انداخت که آن سرش ناپیدا. بعد نوبت پدرو رسید، وقتی او را در بغل گرفت، بدنش همانند لرزانک به لرزه افتاد. تیتا برای مادرش که با مرگ خود فرصتی فراهم کرده بود که پدرو را ببیند و در آغوش کشد، طلب آمرزش کرد. سپس به تندی خود را کنار

کشید. پدرو لیاقت عشق او را نداشت. با رفتن و رها کردن او به امان خدا، ضعف خود را نشان داده بود. نمی توانست او را ببخشد.

موقع بازگشت به مزرعه، جان دست او را گرفت و تیتا برای تاکید بر این نکته که چیزی بیش از یک دوستی ساده بین‌شان برقرار است، دست زیر بازوی او انداخت. می‌خواست پدرو همان رنجی را که خود او پیوسته از دیدنش در کنار روسورا کشیده بود،حس کند.

پدرو زیر چشمی نگاهشان کرد. برایش حالت صمیمانه‌ای که جان خود را نزدیک تیتا کشید و او هم چیزی در گوشش زمزمه کرد، پشیزی ارزش نداشت. چه شده بود؟تیتا مال او بود و خیال نداشت بگذارد دیگری او را از چنگش برباید.به خصوص حالا که ماماالنا،مانع اصلی پیوندشان ، از این عالم غیب شده بود.

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد

پیراشکی قالبی

فصل هشتم

ماه اوت



پیراشکی قالبی با خامه

مواد لازم:

$\frac{1}{4}$ کیلو گوشت گاو چرخ کرده
$\frac{1}{4}$ کیلو گوشت چرخ کرده
۲۰۰ گرم گردو
۲۰۰ گرم بادام
۱ عدد پیاز
۱ عدد لیموی آب نباتی
۲ عدد گوجه فرنگی
۱ قاشق چایخوری شکر
$\frac{1}{4}$ پیمانه خامه
$\frac{1}{4}$ کیلو پنیر مانچگو
$\frac{1}{4}$ پیمانه سس مول (سس با ادویه تند و کاکائو)
زیره
آب مرغ
تورتیا (شبیه لواش با آرد ذرت)
روغن



طرز تهیه:

پیاز خرد شده با کمی روغن به همراه گوشت چرخ کرده سرخ شود. در حین سرخ شدن زیره آسیاب شده و یک قاشق شکر به آن اضافه شود.

تیتا موقع خرد کردن پیاز مطابق معمول اشکش سرازیر بود. قطرات اشک چنان جلوی دیدش را گرفته بود که نفهمید انگشتش را با کارد بریده است. جیغی کشید و انگارنه‌انگار اتفاقی افتاده سراغ آماده کردن پیراشکی قالبی رفت. در آن وضعیت حتی یک لحظه وقت برای دوا و درمان جراحتش نداشت. آن شب جان به خواستگاریش می‌آمد و باید ظرف نیم ساعت شام آبرومندی رو به راه می‌کرد. دوست نداشت با دست پاچگی آشپزی کند.

تیتا همیشه برای آشپزی فرصت کافی می‌گذاشت تا دست پختش بی‌عیب و نقص باشد، به همین خاطر سعی می‌کرد به گونه‌ای به رتق و فتق امور بپردازد که آرامش لازم برای پخت وپز ، به همان طریقی که باید غذا خوشمزه و خوش آب و رنگ عمل بیاید، فراهم باشد. اما آن روز چنان از کارها عقب بود که دست پاچگی و ناشکیبایی‌اش به چنین حادثه‌ای انجامید.

علت اصلی عقب ماندنش از کارها، خواهرزادهٔ عزیز کرده‌اش بود که سه ماه پیش با تولدی نارس به دنیا آمد، درست مثل خود تیتا. مرگ مادر چنان ضربه‌ای بر روسورا وارد آورد که زایمانش را جلو انداخت و امکان شیر دادن به نوزاد را

از او گرفت. این بار تیتا نمی‌توانست یا نمی‌خواست مثل دفعه پیش نقش دایه را به عهده گیرد، شاید به خاطر تجربهٔ تلخی که هنگام جدا شدن از روبرتو آزموده بود، این بار حتیٰ تلاشی هم از این بابت نکرد. اکنون بیش از آن سرش می‌شد که با بچه‌ای که فرزند خودش نبود، چنان رابطه به هم زند.

در عوض تصمیم گرفت اسپرانزا[1] را با همان رژیم غذایی سیر کند که ناچا برای خود او وقتی یک بچه شیرخوارهٔ کوچولو بیش نبود، به کار گرفت: شیرخشت و حریرهٔ ذرت.

به پیشنهاد تیتا، نوزاد اسپرانزا نام‌گذاری شد. پدرو دلش می‌خواست اسم دخترش را همنام با تیتا، جوزفینا بگذارد، اما تیتا به هیچ وجه زیر بار نرفت. نمی‌خواست نام او تاثیری در سرنوشت خواهرزاده‌اش داشته باشد. همین بس که هنگام به دنیا آمدنش روسورا به چنان حال و روزی افتاد که جان به ناچار یک عمل جراحی فوری روی او انجام داد که هر چند زندگیش را نجات بخشید، اما شانس دوباره بچه‌دار شدن را از او گرفت.

جان برای تیتا تشریح کرد که بعضی وقتها به دلیل ناهنجاری، جفت بچه به جدارهٔ رحم می‌چسبد و وقتی نوزاد دنیا می‌آید جفت از رحم جدا نمی‌شود و چنان محکم به آن می‌چسبد که اگر شخص ناواردی برای کمک به مادر و بیرون آوردن جفت، بند ناف را بکشد، تمام رحم با آن بیرون می‌آید. آن وقت باید برای جدا کردن رحم از بدن دست به یک عمل جراحی فوری زد که در نتیجهٔ آن زن برای باقی عمر از بچه‌دار شدن ساقط می‌شود.

کار روسورا هم به جراحی کشید، نه به دلیل بی تجربگی جان، بلکه چون راه دیگری برای جداکردن جفت از رحم نبود. وبه این ترتیب اسپرانزا فرزند منحصر به فرد خانواده شد، کوچکترین فرزند و بدتر از آن یک دختر! که معنای آن طبق

1- Esperanza

رسوم خانواده این بود که تا وقتی مادرش نفس می‌کشد باید از او مراقبت کند. شاید به همین علت اسپرانزا سفت و سخت به رحم مادر چسبیده بود، چون پیشاپیش می‌دانست که در این عالم چه سرنوشتی در انتظار او است. تیتا دست به دعا برداشته بود که فکر تداوم بخشیدن به این سنت ظالمانه به ذهن روسورا رسوخ نکند.

برای جلوگیری از این پیش آمد نمی‌خواست با دادن نامش به بچه کسی را به صرافت موضوع بیندازد. و آن قدر آنها را تحت فشار گذاشت تا عاقبت با نام اسپرانزا برای نوزاد موافقت کردند.

اما زنجیره‌ای از وقایع گوناگون نشان داد که سرنوشت این کودک به مال تیتا شباهت دارد؛ برای مثال از آنجا که مادرش نمی‌توانست از او مراقبت کند، و خاله‌اش تنها در آشپزخانه فرصت مواظبت از او را داشت، ناگزیر بچه بیشتر وقتش را در آشپزخانه می‌گذراند و در احاطهٔ بوها و طعمهای گوناگون این مکان گرم و نرم بهشتی با خوردن شیرخشت و حریره ذرت، به سلامتی روزگار می‌گذراند.

این قرار و مدار چندان باب طبع روسورا نبود. احساس می‌کرد تیتا بچه را زیادی از او دور نگه می‌دارد؛ وقتی از نقاهت عمل جراحی بهبود یافت، پا را در یک کفش کرد که خورد و خواب اسپرانزا باید بغل دست خود او باشد، جایی که به آن تعلق دارد. اما این فرمانی دیر هنگام بود، کار از این حرفها گذشته و بچه به بودن در آشپزخانه عادت کرده و جدا کردنش از آنجا به این سادگی میسر نبود. همین که حس کرد گرمای اجاق را در کنار ندارد، صدای گریه و زاریش بلند شد و کار به جایی رسید که تیتا به ناچار قابلمه‌ای را که در آن تاس کباب می‌پخت به خوابگاه او برد تا توانستند بچه را گول بزنند و با تحریک حس بویایی و گرمای قابلمه‌ای که تیتا در آن غذا می‌پخت، آرامش کنند تا بخوابد. بعداً تیتا قابلمهٔ گنده را به آشپزخانه برگرداند و کار پخت وپز را از سر گرفت.

اما آن روز بچه بیش از معمول بی‌قراری نشان می‌داد. چه بسا فهمیده بود خاله‌اش به خیال ازدواج و ترک مزرعه افتاده و می‌خواهد او را بگذارد و برود، چون تمام روز یک بند گریه کرد. تیتا همین طور بالا و پائین می‌رفت و قابلمه‌های غذا را یکی یکی به آنجا می‌برد و برمی‌گرداند. عاقبت کاری که نباید بشود، شد: در هشتمین دفعه‌ای که از پله‌ها پائین می‌آمد پایش سُر خورد و قابلمهٔ پر از سس مخصوص پیراشکی قالبی روی پلکان قِل‌قِل خورد و پَهن زمین شد و چهار ساعت جان کندن تیتا برای روبه راه کردن آن دود شد و به هوا رفت.

تیتا روی پله‌ها نشست و در حالیکه سعی می‌کرد نفسش جا بیاید، سر به گریبان فرو برد. از ساعت پنج صبح بلند شده بود تا سر فرصت به کارهایش برسد و حالا همهٔ زحماتش به هدر رفته بود و باید از سر نو درست کردن سُس را از سر می‌گرفت.

پدرو نمی‌توانست برای حرف زدن با تیتا لحظه‌ای بدتر از این پیدا کند. اما وقتی دید او روی پلکان نشسته و ظاهراً دارد خستگی در می‌کند، به سویش رفت تا متقاعدش کند که زن جان نشود.

"تیتا می‌خواهم بگویم به نظر من فکر ازدواج با جان یک اشتباه بزرگ است. هنوز وقت باقیست. خواهش می‌کنم مرتکب این اشتباه نشو. به این زناشویی جواب موافق نده!"

"پدرو تو یکی حق نداری به من بگویی چه کار بکنم و چه کار نکنم. وقتی تو داشتی ازدواج می‌کردی من از تو نخواستم این کار را نکنی، با وجودی که ازدواج تو زندگی مرا نابود کرد. تو حالا زندگی خودت را داری، راحتم بگذار تا من هم مال خودم را داشته باشم."

"حرفهایم به خاطر همان کاری است که من کردم، چون با تمام وجود از آن پشیمانم و از تو تمنا می‌کنم اطراف و جوانب را خوب بسنجی، خودت خوب می‌دانی که ازدواج من با خواهرت به خاطر چه بود، اما در عمل بی‌نتیجه از آب

درآمد، فایده‌ای نداشت. حالا فکر می‌کنم اگر با تو فرار کرده بودم، به مراتب بهتر بود.»

«خیلی دیر به این نتیجه رسیدی؛ دیگر کار از کار گذشته . از تو خواهش می‌کنم تا زنده‌ام دیگر کاری به کار زندگی من نداشته باش، حرفی را هم که الان زدی دیگر تکرار نکن، ممکن است به گوش خواهرم برسد. توی این خانه به اندازهٔ کافی آدم بدبخت داریم! مرابیخش ... آه بگذار چیزی را بهت بگویم، دفعه دیگر که عاشق شدی، این همه بزدل نباش!»

تیتا خشمگین قابلمه را برداشت و به آشپزخانه رفت و در حالی که یک نفس غُرغُر می‌کرد و ظرفها را این طرف، آن طرف می‌انداخت، سُس را آماده کرد و روی اجاق گذاشت و رفت سراغ حاضر کردن مواد پیراشکی.

وقتی رنگ گوشت به قهوه‌ای گرایید گوجه فرنگی قاچ شده را با لیمو، گردو و بادام خلال شده به آن می‌افزاییم.

بخاری که از قابلمه بلند می‌شد با گرمای تن تیتا در هم می‌آمیخت. تاثیر خشمی که از درونش می‌جوشید، مثل خمیر ترش در خمیر نان بود. خیزش سریع آن را حس کرد که تا عمیق‌ترین زوایای جانش رسوخ می‌کرد؛ مثل خمیر ترش در یک کاسهٔ کوچک،از لبه سرازیر شد و هم چون بخار از گوش و بینی و تمام منافذ بدنش بیرون زد.

علت قسمت کوچکی از این خشم توفنده مجادله با پدرو بود و پاره‌ای هم از بس توی آشپزخانه سکندری خورده و کار کرده بود، اما اصلش مربوط به حرفهایی می‌شد که روسورا چند روز پیش بر زبان آورده بود. تیتا و الکس و جان همگی در اتاق خواهرش بودند. جان که برای معاینهٔ روسورا آمده بود، پسرش را هم همراه آورده بود. چون پسرک در غیبت تیتا از خانه‌شان دلش برای او تنگ شده بود و می‌خواست او را ببیند. آن روز سرش را رو به ننو گرفت تا اسپرانزا را تماشا کند و از دیدن زیبایی دخترک مبهوت شد و مثل تمام بچه‌های

این سن و سال که چیزی را توی دلشان نگه نمی‌دارند، در آمد که:

" پاپا، منهم دلم می‌خواهد عروسی کنم، مثل تو، با این دختر کوچولو."

همگی از این حرف خندیدند، اما روسورا نه گذاشت و نه‌برداشت و برای الکس شرح داد که نمی‌تواند این کار را بکند چون این دختر کوچولو باید تا آخر عمر پرستار او باشد. تیتا با شنیدن این کلمات حس کرد تمام موهای تنش سیخ می‌شود. تنها از آدم کوته بینی مثل روسورا بر می‌آمد که بخواهد چنین رسم و رسوم غیر انسانی را تداوم بخشد.

کاش روسورا لال شده بود! کاش هرگز نمی‌گذاشت چنین کلماتی از دهانش بیرون بیاید. چه قدر این عبارات متعفن، کثیف، ترسناک، مهوع، مشمئز کننده و غیرمنطقی بودند. بهتر بود آنها را قورت می‌داد و ته روده‌اش نگه‌می‌داشت تا می‌گندید و دفع می‌شد. کاش آن قدر زنده بماند تا بتواند جلوی خواهرش را بگیرد و نگذارد چنین نیّت پلیدی را عملی کند.

نمی‌دانست چرا باید در چنین اوقاتی به این چیزهای ناخوشایند فکر کند. ناسلامتی قرار بود این ساعات خوشترین ایام زندگیش باشد. از این گذشته نمی‌دانست چرا این قدر زود رنج شده است. شاید عکس‌العمل اخلاق بد پدرو بود. از وقتی که به مزرعه برگشته بودند و فهمیده بود تیتا خیال دارد با جان ازدواج کند، سر تا پای وجودش یک پارچه خشم بود. نمی‌شد با او یک کلمه حرف زد. صبح خیلی زود سواره می‌زد بیرون و تاخت کنان مزرعه را زیر پا می‌گذاشت و با فرود آمدن تاریکی شب برای خوردن شام باز می‌گشت و بلافاصله پس از آن خودش را در اتاقش محبوس می‌کرد.

هیچ کس از خلق و خوی او سر در نمی‌آورد؛ سر زبانها می‌چرخید که چون دیگر بچه‌دار نمی‌شود، عمیقاً غصه‌دار است. حالا هر چه بود، به نظر می‌رسید غیظ او بر افکار و اعمال تک تک آدمهای خانه اثر گذاشته است. تیتا به معنی واقعی کلمه"مثل آب برای شکلات" دیگر داشت جوش می‌آورد، چه قدر حساس!

حتیٰ صدای بغ‌بغوی کبوتران هم عصبانی‌اش می‌کرد، کبوترانی که در کبوترخانه جا داده بود و این همه به آنها عشق می‌ورزید و از هنگام بازگشت به مزرعه تنها مایهٔ دلخوشی‌اش بودند. گویی سرش می‌خواست مثل دانهٔ ذرت روی آتش با ترق و تروق بترکد. برای جلوگیری از ترکیدنش با دو دست گیجگاهش را به سختی فشار داد. ضربه کوچکی روی شانه‌اش او را از جا پراند؛ هرکه بود، دلش می‌خواست مشت محکمی حواله‌اش کند. حتماً باز کسی می‌خواست وقتش را بگیرد، آن هم در این تنگنا. چه یکه‌ای خورد وقتی چنچا را در برابر خود دید، همان چنچای سابق، خندان و سرحال و خوشبخت. تیتا هیچ گاه در زندگانی خود از دیدن کسی تا این اندازه خوشحال نشده بود، حتیٰ وقتی چنچا در خانه جان به دیدارش آمد این همه ذوق نکرد. مثل همیشه، وقتی تیتا از صمیم قلب او را طلبید، چنچا مثل فرشته از آسمان نازل شد. سلامتی و سر دماغی چنچا، بعد از آن حال زار و نزار و درماندگی روحی که موقع رفتن از مزرعه داشت، باور نکردنی بود.

انگار نه انگار که روزی چنان حال اسفباری داشت و آن لطمهٔ روحی کذایی را خورده بود. مردی که اثرات این لطمه را از جسم و جان او زدوده بود با لبخند گشاده بر صورتی شریف در کنارش ایستاده بود. حتیٰ از راه دور هم تیتا می‌توانست بگوید که سر و کارش با مردی شایسته و آرام افتاده است؛ هر چند چنچا مجال نداد تا او دهان به سخن باز کرده و چیزی بیش از "خِسوس مارتینز"[1] در خدمت شما" بر زبان آورَد. بعد از آن چنچا دور حرف زدن را طبق معمول و به طور کامل در انحصار مطلق خود گرفت و رکورد سرعت را در بازگویی ماجراهای زندگیش در طول غیبت از مزرعه شکست.

خِسُوس اولین عشق زندگیش، هرگز او را از یاد نبرده بود. کس و کار چنچا با عشق و عاشقی آنها مخالفت کرده بودند و اگر چنچا به ده باز نمی‌گشت و

1- Jesus Martinez

خِسُوس به دیدنش نمی‌رفت، مرد هرگز نمی‌دانست کجا و چه طور او را پیدا کند. برایش مهم نبود که چنچا لطمه دیده و دست نخورده نیست. بلافاصله با او ازدواج کرد. حالا که ماماِلنا مرده بود، با هم به مزرعه آمده بودند به این نیت که زندگی تازه‌ای را شروع کنند، بچه‌های فراوان راه بیندازند و برای همیشه و همیشه شاد و خوشبخت زندگی کنند.

چنچا از پر حرفی کبود شده بود، دمی ساکت شد تا نفسی تازه کند و تیتا فرصت کرد وسط حرفش بپرد و بگوید چه قدر از بازگشت او به مزرعه خوشحال است؛ فردا دربارهٔ استخدام خِسُوس با هم صحبت خواهند کرد. امروز جان به خواستگاریش می‌آید و به زودی ازدواج خواهد کرد، اما هنوز پختن شام را تمام نکرده است. آیا چنچا می‌تواند باقی کارها را به عهده بگیرد تا او آبی به سرو تنش بزند و کمی خنک و تر و تازه شود که وقتی جان می‌آید و هر لحظه ممکن است سربرسد، قیافه‌اش مقبول باشد؟ تیتا خودش هم یک نفس این جملات را سر هم کرد اما در یک ریز حرف زدن به گرد پای چنچا هم نمی‌رسید.

چنچا بی‌معطلی مشغول شد و عملاً تیتا را از آشپزخانه بیرون انداخت. گفت که با چشم بسته هم می‌تواند پیراشکی قالبی درست کند.

بعد از این که گوشت پخت و آب آن تمام شد، تورتیاها را در کمی روغن یک چرخ بدهید آن قدر که خشک نشود. در ظرفی که قرار است توی فر بگذارید کمی خامه بریزید تا غذا به ته ظرف نچسبد، بعد یک لایه تورتیا و روی آن یک لایه گوشت و آخر از همه سُس مول‌و روی آن تکه‌های پنیر بچینید وخامه بریزیدو همین‌طور تکرار کنید تا ظرف پر شود. سپس آن را در فر بگذارید تا بپزد. به مجرد این که پنیرها آب شوندو تورتیاها هنوزنرم باشند،غذا آماده‌است.این خوراک با برنج ولوبیاصرف می‌شود.

این که چنچا توی آشپزخانه مشغول بود، چه اطمینان خاطری به تیتا می‌داد. حالا فقط مانده بود خودش را آماده کند. مثل تند باد از حیاط رد شد و به حمام

رفت. برای حمام کردن، لباس پوشیدن، عطرزدن و آراستن آبرومندانهٔ سر و زلف فقط روی ده دقیقه وقت می توانست حساب کند. از بس عجله داشت، ندید که پدرو آن طرف حیاط بانوک پا سنگ پرانی می کرد.

تیتا لباسش را در آورد و زیر دوش رفت و گذاشت آب سرد به سر و تنش بریزد. چه لذتی داشت! با چشمان بسته احساسش قوی‌تر کار می‌کرد و تک تک قطره‌های آب سرد را که روی پوستش می‌ریخت، حس می‌کرد. نرم نرمک حال خرابش رو به بهتری می‌رفت و سردردش رفع می‌شد. دفعتاً آب شروع کرد به گرم شدن، و مرتب گرم و گرم‌تر می‌شد تا جایی که پوستش را سوزاند. این اتفاق بعضی وقتها که بیرون هوا گرم بود و اشعه سوزان خورشید تمام روز به منبع آب می‌تابید، پیش می‌آمد، اما حالا ممکن نبود، اولاً تابستان نبود و دوم این که هوا رو به تاریکی می‌رفت . بوی خطر می‌آمد. چشمانش را باز کرد. ترسید نکند دوباره حمام آتش گرفته باشد. اما از شکاف میان تخته‌ها پدرو را دید که تمام وجودش چشم شده بود و تماشایش می‌کرد.

چشمان پدرو جوری برق می‌زد که امکان نداشت در تاریک روشن دمدمه‌های غروب دیده نشود. درست همان طور که بلور دو قطرهٔ کوچک شبنم که میان علفها پنهان شده از شعاع تابش آفتاب نودمیده گریزی ندارد. لعنت به چشمان پدرو! لعنت به نجار که حمام را نوسازی کرده و درست مثل روز اول شکاف میان تخته‌ها را باز گذاشته بود. تیتا همین که دید پدرو آن طور با ولع او را دید می‌زند، پا به دو از حمام زد بیرون‌ولباسش رامیان راه به تن‌کشید.بابیشترین سرعت ممکن دوید طرف اتاقش و در را پشت سرش‌بست.

دیگر وقت چندانی برای تکمیل سر و پزش نداشت و در همین هیرو ویر چنچا آمد پشت در که خبرش کند جان همین الساعه وارد شده و توی سالن منتظر اوست.

اما چون میز غذاخوری را هنوز نچیده بودند، نمی‌توانست یک راست به سراغ

جان برود. پیش از انداختن رومیزی باید میز را با رویهٔ دیگری بپوشانید. در این صورت وقتی لیوان و بشقاب به هم بخورد، از آن صدا بلند نمی‌شود. بهتر است رویهٔ اول میز از ماهوت سفید باشد تا سفیدی سفره بهتر جلوه کند. با ملاطفت رومیزی را روی میز بزرگی که بیست نفر را دور خود جا می‌داد، پهن کرد. رومیزی عزیزی بود که فقط در چنین مواقعی از آن استفاده می‌شد. سعی کرد سر و صدا به پا نکند، حتی نفس هم نکشد تا بتواند حرفهای روسورا، پدرو و جان را که توی سالن نشیمن مشغول گپ زدن بودند، بشنود. اتاق ناهارخوری و سالن پذیرائی با یک راهروی دراز از هم جدا می‌شدند؛ تنها صدایی که به گوش تیتا رسید، پچپچه‌های نامفهوم مردانه بود، صدای پدرو و جان. اما از آهنگ صدایشان معلوم بود سر موضوعی جر و بحث می‌کنند. به جای آن که معطل شود ببیند بحث به کجا می‌کشد، شتابان رفت تا بشقابها، لیوانها، نمکدان و فلفل‌دان و کارد و چنگالها را درست سر جایشان روی میز بگذارد. بدون لحظه‌ای درنگ شمع را زیر بشقاب گرم کن که بنا بود دیسهای پیش خوراک و غذای دوم و غذای اصلی را رویش بگذارند، قرار داد و همه را حاضر و آماده روی بوفه چید. تنها کار باقی‌مانده، گذاشتن یک سبد گل کوچک در وسط میز بود - اما برای این که گلها تازه بمانند بهتر بود آرایش آنها را تا دمدمه‌های آمدن مهمانان به سرمیز به تعویق می‌انداخت، پس کار گلها را به عهدهٔ چنچا گذاشت؛ عاقبت دوان دوان تا جائی که لباس آهار زده‌اش اجازه می‌داد، به طرف سالن پذیرائی رفت.

اولین منظره‌ای که بعد از باز کردن در اتاق نظرش را گرفت، مشاهدهٔ پدرو و جان درگیر بحثی داغ پیرامون موقعیت سیاسی مملکت بود. چنین به نظر می‌رسید که هر دو نفر اولین قاعدهٔ آداب معاشرت را که می‌گوید در یک جمع نباید بر سر مسایل شخصی، موضوعات غم‌انگیز، وقایع ناخوشایند و یا سیاست و مذهب به بحث و جدل پرداخت، به فراموشی سپرده بودند. ورود تیتا بحث را خاتمه داد و آنها را واداشت با لحنی دوستانه‌تر صحبت دیگری راپیش بکشند.

در گیر و دار این فضای پرتنش، جان قصدش را برای ازدواج با تیتا پیش کشید. پدرو در جایگاه مرد خانواده، با قیافه‌ای عبوس موافقتش را اعلام کرد و پس از آن به بحث دربارهٔ جزئیات پرداختند. وقتی می‌خواستند تاریخ دقیق ازدواج را تعیین کنند، تیتا متوجه شد جان میل دارد مراسم را برای مدت کوتاهی عقب بیندازد؛ از قرار معلوم خیال داشت به شمال ایالات متحد برود و تنها خاله‌اش را برای حضور در مراسم عروسی همراه بیاورد. این موضوع تیتا را ناراحت کرد: چون دلش می‌خواست هر چه زودتر از مزرعه و از مجاورت پدرو بگریزد.

برای آن که نامزدیشان جنبهٔ رسمی پیدا کند، جان حلقه‌ای با نگینهای الماس به انگشت تیتا کرد. تیتا مدتی به تلالو آن بر روی انگشتش خیره شد. درخشش الماسها برق چشمان پدرو را که کوته زمانی پیش دیده بود، برایش تداعی کرد. بی اختیار شعری به یادش آمد که زمان کودکی، ناچا یادش داده‌بود:

آفتاب قطرهٔ شبنم را روشن می‌کند
قطرهٔ شبنم به خشکی می‌گراید
تو نور چشمان منی، نور چشمان من
من از با تو بودن، هستی یافته‌ام

روسورا از چرخش قطرات اشک در چشمان خواهرش که آنها را اشک شوق دانسته بود، حالش دگرگون شد و در عین حال احساس کرد از سنگینی بار گناهی که بیشتر اوقات به خاطر ازدواج با مرد محبوب تیتا بردوش خود حس می‌کرد، اندکی کاسته شده است. یک باره به وجد آمد و برای همه نوشیدنی ریخت و به سلامتی عروس و داماد «مبارک باد» گفت. هنگامی که هر چهار نفرشان وسط سالن پذیرایی ایستادند تا به سلامتی بنوشند، پدرو گیلاس خود را

چنان وحشیانه به مال بقیه کوبید که هزار تکه شد و محتوی داخل آن به سر و صورت و لباسشان پاشید.

جای شکرش باقی بود که درست در همین لحظه و اوج حکم فرمایی آشفتگی، سر و کلهٔ چنچا پیدا شد و جملهٔ جادویی شام حاضر است را بر زبان آورد. این مژده، آرامش و میمنت و مبارکی را که چنین محفلی اقتضا می‌کرد و نزدیک بود آن را از دست بدهند، دوباره به جمع آنان بازگرداند. هنگامی که حرف زدن جایش را به خوردن می‌دهد، تنها احمقها و آدمهای مریض توجهی که باید و شاید در حقش روا نمی‌دارند. اما اینجا از این خبرها نبود. بنابراین همه با روی خوش روانهٔ اتاق ناهارخوری شدند.

در طول صرف شام از یمن وجود مزاحم چنچا که وقت کشیدن غذا و پذیرایی از پای میز جُم نمی‌خورد، قال قضیه کنده شد و همه چیز به خوبی و خوشی گذشت. این دفعه غذاها به خوشمزگی مهمانیهای دیگر نبود، شاید علتش روحیهٔ بدی بود که تیتا موقع پختن آنها داشت. اما روی هم رفته همه چیز مطبوع بود. پیراشکی قالبی غذایی با طعم و مزهٔ استثنایی است و هر قدر هم روحیهٔ آدم درب و داغان باشد، نمی‌تواند لذت آن را از میان ببرد. پس از صرف شام، تیتا جان را تا دم در همراهی و بدرقه کرد. جان برنامه‌ریزی کرده بود فردای آن روز مسافرتش را آغاز کند و به این ترتیب می‌توانست هر چه زودتر باز گردد.

تیتا به آشپزخانه برگشت و از چنچا برای کمکهای بزرگ و به موقعش تشکر کرد و فرستادش تا اتاق و تشکی را که قرار بود او و شوهرش خِسُوس از آن استفاده کنند، تمیز کند. باید بیش از آن که به بستر بروند خاطر جمع می‌شدند که از حضور نامبارک ساس در رختخوابشان خبری نیست. خدمتکار آخری که آنجا خوابیده بود اتاق را دربست جولانگاه این موجودات کوچک موذی کرده و رفته بود و تیتا به دلیل گرفتاریهای زیاد که با تولد دختر روسورا سرش ریخته بود، فرصت نداشت آنجا را ضدعفونی کند.

PersianPDF.com

بهترین راه ریشه‌کن کردن ساس استفاده از مخلوط یک لیوان الکل، نیم اونس صمغ آب شده و نیم اونس پودر کافور است. این مخلوط را به جاهایی که احتمال می‌دهید ساس داشته باشد بمالید تا ریشه‌کن شوند.

در آشپزخانه تیتا به جابه‌جا کردن دیگ و قابلمه‌ها پرداخت. خوابش نمی‌آمد و این طور وقت گذرانی بهتر از غلت و واغلت زدن در رختخواب بود. احساسات ضد و نقیضی درونش را می‌خورد و بهترین راهِ سمت و سو دادن به افکارش سر و صورت دادن به وضع آشپزخانه بود. یک پاتیل بزرگ سفالی را برداشت آن را سر جای اولش به تاریکخانهٔ سابق و انبار فعلی برد. از وقتی ماما اِلنا مرده بود، همگی دوش را ترجیح داده و کسی نخواسته بود از این پستو به عنوان حمام استفاده کند. به همین دلیل و برای اینکه بلااستفاده رهایش نکنند، دیگ و قابلمه‌های اضافی را آنجا می‌گذاشتند.

تیتا در حالی که با یک دست پاتیل را نگه داشته و دست دیگرش به چراغ نفتی بند بود پا گذاشت توی انبار. در عین حال مراقب بود پا روی چیزهای سر راهش نگذارد. از این دیگ و دیگ برهای اضافی به ندرت استفاده می‌شد. روشنی چراغ لامپا اندکی سینهٔ تاریکی را می‌شکافت اما نورش کافی نبود ـ سایه‌ای را که بی‌سر و صدا پشت سر او به داخل سرید و در را پشت سرش بست، نشان نداد.

تیتا با حس حضور دیگری، چرخی زد و نور چراغ پرهیب پدرو را که پشت در ایستاده بود، روشن کرد.

"پدرو، تو اینجا چه کار داری؟"

پدرو بی آن که پاسخی به سئوال او بدهد، به سویش رفت. چراغ را فوت کرد و هلش داد طرف تختخواب برنزی که روزگاری به گرترودیس تعلق داشت و او را از آن خود کرد...

روسورا توی اتاقش سعی می‌کرد دخترش را بخواباند، اما بچه با بی‌تابی گریه می‌کرد، بغلش کرد و راه افتاد توی اتاق، ولی فایده نداشت. همین طور که

پشت پنجره رد می‌شد، دید نور غریبی از تاریک خانه سوسو می‌زند. موجی از رنگین کمان رنگها چونان روشنائیهای اثیری بنگال رو به آسمان داشت.از ترس هر قدر برای خبر کردن تیتا و پدرو داد و هوار راه انداخت که بیایند و تماشا کنند، بی‌فایده بود. فقط چنچا که داشت دنبال یک دست ملافه می‌گشت صدایش را شنید و از دیدن منظرهٔ پیش چشم ؛ برای اولین بار در زندگی زبانش از بهت و ترس بند آمد و پاک لال شد. اسپرانزا که همیشه با تیزهوشی متوجه حالات غیرعادی دور و برش می‌شد، دست از گریه کردن برداشت. چنچا زانو زد و صلیب کشید و شروع کرد به دعا خواندن:

"یا باکرهٔ مقدس که در آسمان جا داری، روح بانویم اِلنا را در پناه خود گیر و از سرگردانی در تاریکی برزخ نجاتش بده."

"چه می‌گویی چنچا؟ از چه داری حرف می‌زنی؟"

"مگر می خواستی چی بشود مگر نمی بینی روح مُرده است ! مرده و هنوز دارد راه می‌رود دنبال کاری است که هنوز تمامش نکرده، فکر و خیال برم نداشته، اصلا" شوخی نمی‌کنم. مرا اگر بکشند هم نزدیکش نمی‌روم !"

"منهم همین طور"

اگر ماما اِلنای بیچاره می‌دانست که حتی پس از مرگ، یادآوری حضورش کافی بودتا وحشت بر انگیزد و این که ترس از رویارویی با او، فرصتی مغتنم برای پدرو و تیتا فراهم کرد تا حرمت چهار دیواری محبوبش را بشکنند و با غلت و واغلت زدن روی تختخواب گرتردویس، آلوده‌اش سازند، صدبار دیگر می‌مرد.

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد

شکلات و نان روز سه پادشاه

بخش نهم

سپتامبر



شکلات و نان روز سه پادشاه

مواد لازم برای تهیه شکلات

۲ پوند دانهٔ کاکائوی سوکونوسکو

۲ پوند دانهٔ کاکائوی مارا کایبو

۲ پوند دانهٔ کاکائوی کارا کاس

۴ تا ٦ پوند شکر، بسته به دلخواه



طرز تهیه:

اولین مرحله، بودادن دانه‌های کاکائو است. استفاده از ماهیتابهٔ فلزی بهتر از سفالی است چون ماهیتابهٔ سفالی روغنی را که دانهٔ کاکائو پس داده به خود جذب می‌کند. نکتهٔ مهم، دقت به نکات ذکر شده در ذیل است چون کیفیت شکلات بستگی تام و تمام به سه عامل به شرح زیر دارد: دانه‌های کاکائو که مورد استفاده قرار می‌گیرد باید از نوع مرغوب و بی‌عیب و نقص باشد. دیگر آن که برای تهیهٔ شکلات از انواع مختلف دانهٔ کاکائو استفاده کنید و آخر از همه، میزان بو دادن.

توصیه‌می‌شود دانه‌های‌کاکائورا فقط تالحظه‌ای‌که شروع‌به‌پس‌دادن روغن می‌کنند بو بدهید.اگر قبل از این مرحله از روی آتش برداشته شود، شکلاتی بی‌رنگ و بو و بد منظربه دست می‌آیدکه تازه هضم‌آن هم مشکل‌است.ازطرف دیگر اگر مدت طولانی‌تر روی آتش بماند بیشتر دانه‌ها می‌سوزند.دراین صورت شکلات تلخ و تند می‌شود.

تیتا نصف قاشق چای‌خوری از این روغن را گرفت تا با روغن بادام شیرین مخلوط و پمادی برای درمان خشکی لب درست کند. باتمام احتیاط کاریها، زمستان که می‌شد لبش قاچ می‌خورد. بچه که بود، این خشکی لب به شدت آزارش می‌داد. هر وقت می‌خندید، تَرَکها باز می‌شد و باعث خون‌ریزی و سوزش

شدید می‌شد. بزرگتر که شد، به آن عادت کرد. حالا که دیگر دلیل چندانی برای خندیدن نداشت، به این مشکل کمتر اهمیت می‌داد. می‌توانست با صبر و حوصله چشم به راه بهار بماند تا تَرَکهای لب خود به خود التیام پذیرند. تنها دلیل ساختن پماد این بود که آن شب چند مهمان به خانهٔ آنها می‌آمدند تا از نان "روز سه پادشاه" سهمی داشته باشند.

برای حفظ ظاهر می‌خواست لبهایش در مهمانی نرم و براق باشد، البته بنا نبود خندهٔ بسیار بر لبش بنشیند! وحشت از این که نکند باردار شده باشد، دل و دماغ خندیدن باقی نمی‌گذاشت! وقتی کار عشقش با پدرو به کامجویی انجامید، این احتمال راپیش بینی نمی‌کرد. هنوز به پدرو چیزی نگفته بود. خیال داشت امشب این کار را بکند، اما چه طور؟ هنوز نمی‌دانست واکنش پدرو چه خواهد بود؟ راه حل این مشکل بزرگ چیست؟ عقلش به جایی قد نمی‌داد.

بهتر بود خودش را بیش از این آزار نمی‌داد و ذهنش را به موضوعهای پیش پا افتاده مثل درست کردن روغن لب معطوف می‌کرد. برای رفع تَرَک لب هیچ چیز موثرتر از روغن کاکائو نیست. اما پیش از تهیهٔ پماد، باید شکلات را آماده می‌کرد.

وقتی دانه‌های کاکائو طبق دستور بو داده شد،بااستفاده ازالک مویی مخصوص جدا کردن دانه از غلاف، آنها را پاک کنید. زیر هاونی که قرار است در آن دانه‌های کاکائو را بکوبید یک منقل‌آتش بگذارید؛ وقتی هاون خوب گرم شد،دانه‌ها رابکوبید،سپس شکر را اضافه کنید واین بار هر دو را با هم خوب بکوبید. این مخلوط را به چند چانه تقسیم کنید. چانه‌ها را یکی‌یکی با دست به شکل دلخواه مستطیل یا مربع یا دایره تخت کنید وبگذارید خشک شود.روی تخته‌های شکلات رامی‌توانیدبانوک چاقونقش ونگاردهید.

تیتا همین طور که چانه‌ها را به شکل مربع درمی‌آورد، حسرت روزهای "سه پادشاه" دوران کودکی را می‌خورد. روزگاری که گرفتار چنین مشکلات خطیری

نبود. آن روزها بزرگترین غمش در این خلاصه می‌شد که مگی هم کلاسش هرگز هدیه‌ای را که او دلش می‌خواست برایش نمی‌آورد بلکه هدیه‌ای به او می‌داد که مورد پسند ماما اِلنا باشد. تازه چند سال پیش دلیل این کار دوستش را فهمید. به مناسبتی، هدیه‌ای را که مدتها چشمش پی آن بود، دریافت کرد. ناچا چندین ماه حقوقش را پس‌انداز کرده‌بود تا "سینما کوچولو" را که پشت ویترین یک مغازه دیده بود، برایش بخرد. بهش سینما کوچولو می‌گفتند چون یک آپارات داشت که با نور چراغ نفتی تصاویر را روی پرده می‌انداخت و حالتی مثل سینما به وجود می‌آورد؛ اما نام واقعیش ***zoetrope*** بود. آن صبحی که برخاست و بسته‌بندی سینما کوچولو را بغل دستش کنار جورابها دید، چه شادمانی بزرگی قلبش را انباشت. چه بعدازظهرهای بی‌شمار و دلپذیر او و خواهرانش به تماشای تصویرها و منظره‌هایی که بر شیشه نقش می‌بست، می‌نشستند. چه قدر سرگرم کننده بود. آن روزهای خوش که ناچا در کنارش بود چه دور و دست نیافتنی به نظر می‌آمد. ناچا و آن بوها: سوپ رشته، پیراشکی‌های جوراجور، سنبوسه، سیب زمینیهای خوشمزه، سُس‌های متنوع، نان و سرشیر، همگی به گذشته‌هایی در دیروز دور تعلق داشتند. دیگر مگر به خواب می‌شد آن چیزها را دید. آن چاشنیها، آن شورباها، آن شوخیها، آن خنده‌ها، داروهای علفی ،مدلی که موهایش را می‌بافت، حالتی که شبها روی تیتا را می‌پوشاند، و وقتی مریض می‌شد، پرستاریش می‌کرد و هر چه هوس داشت برایش می‌پخت، شیر کاکائوهایش با یک عالمه کف روی آنها! اگر تنها می‌توانست لحظه‌ای از آن روزها را به زمان حال بیاورد و ذره‌ای از خوشبختی آن دوران را حس کند، آن وقت می‌توانست نان روز "سه پادشاه" را با همان ذوق و شوق گذشته بپزد! اگر می‌توانست نان را با خواهرانش بخورد، بخندد و شوخی کند، درست مثل گذشته‌ها، آن وقتها که او و روسورا مجبور نبودند بر سر عشق مردی با هم رقابت کنند، پیش از آنکه بداند به او اجازهٔ ازدواج داده نخواهد شد، گرترودیس

از خانه خواهد گریخت و در یک فاحشه خانه مشغول خواهد شد، آن زمانها که هنوز باور داشت اگر عروسک را در نان پیدا کند، همهٔ آرزوهایش معجزه‌آسا برآورده خواهدشد؛ هر آن چه آرزویش را کرده بود. اما زندگی به او آموخت که قضایا به این سادگیها هم نیست؛ بسیار انگشت شمارند کسانی که آرزوهایشان را به هر قیمت که شده برآورده می‌سازند و برای این که آدمی مسیر زندگیش را خودش تعیین کند، به نیرویی فراتر از تصور او نیاز داشت. کارزاری که باید در آن به تنهایی می‌جنگید و سنگینی این بار او را له می‌کرد. اگر فقط گرترودیس را کنار خود می‌داشت! اما از قرار معلوم، بازگشت گرترودیس به خانه همان قدر نامحتمل بود که زنده شدن یک مرده.

از وقتی نیکلاس لباسهایش رابرایش به فاحشه خانه برده بود، دیگر کسی سراغی از او نداشت. تیتاگذاشت این خاطرات بغل دست تخته‌های مربع شکل شکلات که تازه کارشان را تمام کرده بود، بیاسایند و خود عاقبت به درست کردن نان روز "سه پادشاه" پرداخت.

مواد لازم:

۳۰ گرم خمیر ترش تازه

$\frac{۱}{۴}$ کیلو آرد

۸ عدد تخم مرغ

۱ قاشق چایخوری نمک

۲ قاشق عصارهٔ بهار نارنج

۱/۵ پیمانه شیر

۳۰۰ گرم شکر

۳۰۰ گرم کره

۲۵۰ گرم آب نبات میوه‌ای

۱ عدد عروسک چینی

طرز تهیه:

خمیر ترش را در ربع کیلو آرد با دست یا چنگال باز کنید و نصف پیمانه شیر گرم کم‌کم به آن بیفزایید و وقتی مایه خوب مخلوط شد آن را به ملایمت ورز داده و به صورت یک چانهٔ بزرگ در آورید و بگذارید آن قدر بماند که حجمش دو برابر شود.

همین که تیتا خمیر را گذاشت ور بیاید، سر و کلهٔ روسورا توی آشپزخانه پیدا شد. آمده بود از او برای رژیم غذایی که جان تجویز کرده بود کمک بگیرد. چند هفته‌ای می‌شد که در هضم غذا دچار مشکل جدی شده و از باد شکم و نفس بدبو در عذاب بود. چنان از وضع خودش پریشان و شرمگین بود که شخصاً تصمیم گرفت اتاق خوابش را از پدرو سوا کند. این جوری کمتر زجر می‌کشید و می‌توانست باد شکمش را هر وقت که بخواهد خالی کند. جان توصیه کرده بود از خوردن بعضی غذاهای نفخ‌آور مثل برگ و ریشهٔ سبزیجات خودداری کند و به فعالیتهای بدنی بپردازد. دستور آخری را به دلیل چاقی بیش از حد نمی‌توانست اجرا کند. معلوم نبود چرا از وقتی به مزرعه بازگشته این همه اضافه وزن پیدا کرده، در حالی که خورد و خوراکش به اندازهٔ سابق بود. به حرکت در آوردن آن هیکل حجیم و ژلاتینی به تلاشی طاقت فرسا نیاز داشت. همراه با این درد و مرض، یک ردیف مشکلات پدید آمده بود. بدتر از همه این که پدرو روز به روز بیشتر و بیشتر از او دوری می‌کرد. نمی‌توانست شوهرش را سرزنش کند؛ چون آن بوی زننده برای خودش هم تحمل ناپذیر بود.

اولین بار بود که روسورا جرأت به خرج داده و این مسایل را با تیتا در میان می‌گذاشت. اعتراف کرد که قبلاً با او درد دل نکرده چون حسودیش می‌شد. چون خیال می‌کرده پنهان از چشم دیگران میان تیتا و پدرو سروسری هست. حالا که می‌دید جان چه طور از ته قلب به او عشق می‌ورزد و قرار است به زودی با هم عروسی کنند، فهمیده که پروراندن چنین سوء ظنهایی در دل، کمال حماقت است.

اطمینان داشت که هنوز فرصت بود که با هم دیگر روابط خوبی داشته باشند. در واقع تا آن موقع روابط تیتا و روسورا مثل آب در روغن جوشان بود! روسورا با چشمان اشک آلود به تیتا التماس کرد به خاطر ازدواجش با پدرو، احساس بدی نسبت به او در دل نداشته باشد و با اندرزهایش به او یاری دهد تا خانواده‌اش را حفظ کند. پنداشتی تیتا تنها کسی بود که می‌توانست کمکش کند! روسورا با شرمندگی اعتراف کرد از آخرین باری که پدرو با اشتیاق نزد او آمد، ماهها می‌گذرد. شوهرش عملاً از او دوری می‌کند. این مساله به خودی خود چندان اهمیتی نداشت ؛ پدرو هیچ وقت گرم مزاج نبود و در ارتباط جنسی حرارت چندانی نشان نمی‌داد. اشکال اساسی در رفتارش بود. روسورا از رفتار او می‌فهمید که صاف و پوست کنده از او پرهیز می‌کرد.

می‌توانست دقیقاً روی زمان شروع این قضیه انگشت بگذارد، چون آن شب را بی‌کم و کاست به یادداشت. همان شبی که روح ماما اِلنا برای اولین بار ظاهر شده بود. او بیدار بود و انتظار پدرو را می‌کشید که از پیاده‌روی شبانه‌اش باز گردد. اما وقتی پدرو برگشت یک ذره هم به قضیه روح توجه نشان نداد. اصلاً انگارنه‌انگار که آنجا بود. در درازای شب و در بستر، روسورا کوشیده بود او را سر ذوق آوَرَد، اما او حالا یا خواب بود و یا خودش را به خواب زده بود، واکنشی به دعوت او نشان نداد. اندکی بعد روسورا صدای هق‌هق گریهٔ فرو خفتهٔ او را شنیده و نوبتی هم که شده تظاهر به نشنیدن کرده بود.

یقین داشت چاقی مفرط و بوی بدی که می‌داد، پدرو را روز به روز بیشتر از او بری می‌کرد و نمی‌دانست چه خاکی به سرش بریزد. برای حل مشکلش دست به دامن تیتا شده بود.تا به حال هیچ وقت تا این اندازه محتاج کمک نبوده و جز تیتا کسی را نداشت که بهش رو بیاورد. روز به روز اوضاع خراب‌تر می‌شد. اگر پدرو ولش می‌کرد و می‌رفت، چه طور می‌توانست تو روی سر و همسر نگاه کند، چنین مصیبتی را تاب نمی‌آورد. فقط شکرِ خدا که دخترش اسپرانزا را داشت. دختری

که تا آخر عمر با او می‌ماند و نمی‌توانست ترکش کند.

تا آن لحظه همه چیز خوب پیش می‌رفت، هر چند درد دلهای روسورا باعث ناراحتی وجدان تیتا شد، اما وقتی برای دومین بار از دهان روسورا شنید سرنوشت مقدر اسپرانزا چگونه باید رقم بخورد، خیلی با خودش کلنجار رفت تا سر خواهرش داد نکشد و نگوید که اینها زشترین و بیمار گونه‌ترین سخنانی است که در تمام عمرش شنیده است. در حال حاضر نمی‌خواست بحثی را پیش بکشد که ممکن بود براساس آن تمام احساس خوبی که به خواهرش داشت و آمادهٔ چشم‌پوشی از آن همه رنج و مرارتی بود که روسورا باعث و بانی‌اش شمرده می‌شد، یک باره از بین ببرد. تیتا به جای آن که افکارش را به زبان آورد، به خواهرش قول داد برای کم کردن وزنش یک رژیم غذایی موثر تهیه کند. با مهربانی یک نسخه پیچ خانگی برای از بین بردن بوی بد دهانش تجویز کرد. "نفس بدبو از معده ناشی می‌شود و چندین و چند علت دارد. برای از بین بُردن آن، اول، باید کار را با قرقرهٔ آب نمک، پودر کافور و چند قطره سرکه آغاز کرد و هم زمان، این مخلوط را از راه بینی هم بالا کشید. علاوه بر این باید دائم برگ نعنا جوید. اگر این دستورها را به طور مستمر دنبال کنیم، بدترین بوی دهان هم رفع می‌شود."

روسورا از راهنمائیهای خواهرش بی‌نهایت ممنون بود و بی‌درنگ به باغ رفت تا دسته‌ای نعنا بچیند، از تیتا خواهش کرد این درد دل خصوصی را کاملاً محرمانه و پیش خودش نگه دارد. اما تیتا داشت از دست خودش دیوانه می‌شد! چه طور توانسته بود این چنین به روسورا، پدرو، خودش و به جان لطمه بزند؟ چند روز دیگر که جان از مسافرت باز می‌گشت چه طور می‌توانست به صورتش نگاه کند؟ جان، جان محبوب که سپاس بی‌کران به او مدیون بود. جان، کسی که عقلش را به او برگردانده بود، جان، کسی که راه آزادی را نشانش داده بود.

جان، با آن آرامش، صفا، منطق و خویشتن داریش. به راستی که سزاوار

چنین رفتاری نبود! چه می‌توانست به او بگوید؟ چه کار می‌توانست بکند؟ هیچ. در این لحظه و اکنون بهترین کاری که از دستش برمی‌آمد، تهیه و تدارک بساط نان روز "سه پادشاه" بود، چون خمیری که موقع حرف زدن با روسورا گذاشته بود وَر بیاید، حالا برای مرحلهٔ بعدی آماده بود.

یک کیلو آرد را به شکل هرم توخالی روی میز خالی کنید. تمام مواد آماده شده را میان آن بریزید و شروع کنید به ورز دادن. اول از وسط و کم‌کم از دیواره آرد را به آن اضافه کنید تا همهٔ آرد در مایه مخلوط شود. وقتی چانهٔ خمیرِ آماده شده ور آمد و اندازه‌اش دو برابر شد، با سایر مواد قاطی کنید و آن قدر ورز دهید که خمیر از دستتان به راحتی جدا شود. با نوک کارد تکه‌های خمیر را که به میز چسبیده بردارید و روی چانه بگذارید. حالا خمیر را داخل ظرف گودی که قبلاً آن را چرب کرده‌اید قرار دهید و رویش را با تنظیفی بپوشانید و بگذارید یک بار دیگر وَر بیاید و حجمش دو برابر شود. حساب کنید هربار دو ساعت وقت می‌خواهد که خمیر دو برابر شود. پیش از آن که خمیر نان را در فر بگذارید، سه بار باید این فعل و انفعال انجام گیرد.

در حالی که تیتا روی قالب را با تنظیف می‌پوشاند تا خمیر ور بیاید، هجوم بادی شدید، درِ آشپزخانه را چارتاق باز کرد و جریان هوای سردِ گزنده‌ای وارد اتاق شد. این کوران، تنظیف را در هوا به پرواز در آورد و رعشه‌ای سرد به ستون فقرات تیتا افتاد. دور خودش چرخید و از رو دررو شدن با ماما اِلنا که نگاهی خشمگین تحویلش می‌داد، در جا خشکش زد.

"چند بار به تو گفتم نزدیک پدرو نرو، چرا رفتی؟"

"من نخواستم، مامی ... اما ..."

"اما بی اما! کاری که تو کردی جز آبروریزی اسم دیگری ندارد! تمام اصول اخلاقی، احترام و ادب را زیر پا گذاشتی. تو یک اشغالی، موجود بی‌مقداری که حتی به خودش هم حُرمت نمی‌گذارد. حیثیت خانوادهٔ مرا لکه‌دار کرده‌ای، از آباء و

اجدادم گرفته تا این بچهٔ نفرین شده که توی شکمت است!"

"نه! بچه من نفرین شده نیست!"

"بله، هست! من نفرینش کرده‌ام! هم او و هم تو را، تا قیامِ قیامت."

"نه، خواهش می‌کنم!"

با ورود چنچا به آشپزخانه، ماما اِلنا چرخی زد و از همان دری که آمده بود، بیرون رفت.

"در را ببند دختر جان. نمی‌بینی چه سرمایی است؟ اصلاً تازگیها حواست سر جایش نیست. بگو ببینم مُشکِلَت چیست؟

چیزی که نبود! فقط عادت ماهانه‌اش یک دوره عقب افتاده بود و فکر می‌کرد از شوهر خواهرش باردار شده؛ وقتی جان می‌آمد تا بساط عروسی را راه بیندازد، باید به او می‌گفت دورش را قلم بکشد، و اگر می‌خواست بچه‌اش را نگه دارد باید از مزرعه می‌رفت و خودش را گور و گم می‌کرد. و چون نمی‌خواست بیشتر از این مایهٔ رنج و آزار روسورا شود، باید دور پدرو را هم برای همیشه خط می‌کشید.

تمام حدیث همین بود! اما نمی‌توانست به چنچا حرفی بزند. دهانش چنان لق بود که هیچ رازی در آن بند نمی‌شد. کافی بود تیتا کلامی نم پس دهد تا فردا تمام اهل ده از ماجرا خبردار شوند. بهتر بود جوابش را ندهد و موضوع صحبت را عوض کند، همین و بس. خود چنچا هم هر وقت در وضعیت ناجوری گیر می‌افتاد، همین کار را می‌کرد.

"چه افتضاحی! خمیر از توی ظرف سر رفته. بگذار خودم کار نان را تمام کنم. وگرنه فردا شب می‌رسد و ما هنوز داریم این دست آن دست می‌کنیم."

خمیر سر نرفته بود اما همین، بهانهٔ خوبی شد که حواس چنچا به جای دیگری جلب شود.

وقتی خمیر برای دومین بار ور آمد، آن را از ظرف در آورید و روی میز به صورت یک ورقه پَهن کنید. اگر دلتان خواست چند آب نبات میوه‌ای جا بـه جـا رویش بگذارید. وگرنه، تنها همان عروسک چینی شانس را در جایی روی خمیر قرار دهید و خمیر را لوله کنید و دو سرش را هم بیاورید. روی یک قالب شیرینی پزی که قبلاً چرب کرده و آرد پاشیده‌اید، دانهٔ خشخاش بریزید. خمیر مایه را که به صورت مدور در آمده چنان در قالب بگذارید که تا دیوارهٔ آن، فضای خـالی کافی باشد. چون قرار است یک بار دیگر تا دو برابر پف کند. در این فـاصله تـا خمیر پف کند، فر را روشن کنید و بگذارید به حرارت دلخـواه بـرای پـخت نـان برسد.

تیتا پیش از آن که عروسک را روی خمیر بگذارد، لحظه‌ای به آن نگاه کـرد. مطابق سنت، این نان در شب ششم ژانویه بریده می‌شد و کسی که عروسک را پیدا می‌کرد، باید روز دوم ماه فوریه سور می‌داد ـ روز تطهیر ـ زمانی که مسیحِ نوزاد از مکانی که در آن به دنیا آمده بود، به جای دیگر بُرده شد. از همان دوران کودکی رقابت میان تیتا و خواهرانش رسم شده بود. آن کسی که بختش بلند بود و عروسک را پیدا می‌کرد، واقعاً فردی نظر کرده به حساب می‌آمد. آن شب که تیتا عروسک را محکم میان دستهایش گرفته بود، مـی‌توانست هـر آن چـه کـه می‌خواست آرزو کند.

همین طور که در بحر عروسک کوچولو فرو رفته بود، با خودش فکر می‌کرد چه قدر در کودکی آرزوی چیزی را کردن آسان بود. آن وقتها هیچ چیز به نظرش محال نمی‌رسید. بزرگ که می‌شوی می‌فهمی چیزهای زیادی هست که نمی‌توانی امید دسترسی به آنها را داشته باشی، چـیز هـای مـمنوع، چـیزهای گـناه آلود ناشایست.

اما آخر چه چیز شایسته است؟ نادیده انگاشتن تمامی امیالی که از تـه دل خواهانش هستید؟ ای کاش هرگز بزرگ نمی‌شد، هرگز پدرو را نـمی‌شناخت و

هـرگز مـجبور نـبود از او بگـریزد. ای کـاش مـادرش دست از عـذاب دادن او برمی‌داشت و از هر گوشه و کناری آفتابی نمی‌شد و به خاطر رفتارش بد و بیراه نثارش نمی‌کرد. ای کاش اسپرانزا ازدواج می‌کرد و روسورا جلودارش نبود. در این صورت دخترک هرگز با این درد آشنا نمی‌شد و زجرش را تجربه نمی‌کرد! ای کاش فرزند خودش به اندازهٔ گرترودیس جسارت به خرج می‌داد و اگر لازم بود از خانه می‌گریخت. ای کاش گرترودیس به خانه بازمی‌گشت و حمایتی را که اکنون سخت نیازمند آن بود، نثارش می‌کرد. با بـر زبـان آوردن ایـن آرزوهـا عروسک را میان خمیر جا داد و قالب را روی میز گذاشت تا یک بار دیگر ور بیاید.

وقتی حجم خمیر برای بار سوم دو برابر شد، روی آن را با خرده آب نـبات تزیین کنید و زردهٔ تخم‌مرغ رویش بمالید تا براق شود و پس از پاشیدن شکـر منجوقی روی آن، بگذارید بیست دقیقه در فر بماند و سپس صبر کنید تا خنک شود.

وقتی نان آماده شد، تیتا از پدرو خواست برای بردن آن به سرمیز کـمکش کند. برای این کار هر کس دیگری را می‌توانست صدا بزند، اما لازم بود در خلوت با پدرو صبحت کند.

"پدرو، باید تنهایی با تو حرف بزنم."

"این که کاری ندارد، چرا به تاریکخانه نرویم؟ آنجا می‌توانیم با خیال راحت و بدون مزاحمت اغیار گفتگو کنیم. می‌دانی چند روز است چشم انتظارم تو به آنجا سر بزنی؟"

"درست دربارهٔ همین رفتنِ به تاریکخانه می‌خواهم با تو صحبت کنم."

مکالمه‌شان با ورود چنچا قطع شد. آمده بود خبر دهد خانوادهٔ لوبو هـمین چند لحظه پیش وارد شده و همگی منتظر بریدن نان بودند. در نتیجه تیتا و پدرو اجباراً دنبالهٔ حرفشان را به بعد موکول کردند و نان را به اتاق ناهارخوری بردند. آنجا همه با اشتیاق منتظرشان بودند. در حـال عـبور از سـرسرا تـیتا دوبـاره

مادرش را دید که بی‌حرکت کنارِ درِ اتاق ناهارخوری ایستاده و او را هدف نگاه خشمگین خود قرار داده بود. از ترس داشت قبض روح می‌شد. پالکو، سگ خانه شروع کرد به پارس کردن به ماما اِلنا که تهدید کنان به سوی تیتا می‌آمد. موهای تن سگ از ترس سیخ شده بود و همین طور که به حالت دفاعی عقب عقب می‌رفت، از شدت هیجان پای عقبش را در خلط‌دان برنجی کنار گلدان سرخس گذاشت و وقتی خواست فرار کند، آن را با لگد انداخت و محتویاتش را به در و دیوار پاشید.

صدای واق واق سگ توجه دوازده مهمانی را که در سالن دور هم نشسته بودند به خود جلب کرد. نگاه‌ها با نگرانی به سرسرا دوخته شد. پدرو مجبور شد توضیح دهد که پالکو تازگیها کارهای عجیب و غریب می‌کند. شاید به خاطر سن و سالش باشد. بیچاره دیگر پیر شده. اما اصلاً جای نگرانی نیست و همه چیز رو به راه است. با این همه پاکویتا لوبو متوجه شد که تیتا دارد غش می‌کند و چون فهمید حال دخترک ناجور است، کسی را صدا کرد تا به پدرو برای حمل نان کمک کند و خودش زیر بازوی تیتا را گرفت و به طرف سالن پذیرایی برد و وادارش کرد کمی نمک بو بکشد. چیزی نگذشت که حال دخترک جا آمد. آن وقت همگی تصمیم گرفتند به اتاق ناهارخوری بروند. پیش از ترک سالن، پاکویتا لحظه‌ای راه را بر تیتا بست و به آرامی پرسید:

"حالت خوب است؟ آه دختر، تو که هنوز داری می‌لرزی، چه قیافه‌ای پیدا کرده‌ای! اگر به نجابتت اطمینان نداشتم، قسم می‌خوردم که حامله‌ای."

تیتا با تمام قوا کوشید وضعش را عادی جلوه دهد و با لبخند در جواب او گفت:

"حامله؟ چه حرفها! فقط از شما بر می‌آید از این جور فکرها بکنید! از آن گذشته، قیافه چه ربطی به این چیزها دارد؟"

"خیلی هم ربط دارد! من از چشمهای یک زن می‌توانم حتی لحظهٔ بارداریش را

هم حدس بزنم.»

یک بار دیگر پالکو به داد تیتا رسید و از مخمصه‌ای که در آن گیر کرده بود نجاتش داد، چون ناگهان جار و جنجالی در حیاط بر پا شد که آن سرش ناپیدا. در نتیجه، پاکویتا دست از سر تیتا برداشت. تیتا سرچرخاند تا ببیند بیرون چه خبر است. علاوه بر صدای پارس پالکو، صدای تاخت و تاز چندین اسب را هم شنید. همهٔ مهمانها حاضر بودند. این وقت روز چه کسی ممکن بود باشد؟ تیتا شتابان به طرف در ورودی رفت و آن را گشود. تازه فهمید پالکو چرا آن همه جار و جنجال راه انداخته بود. این هیاهوی شوق‌آمیز برای کسی بود که پیشاپیش فوجی از سربازان ارتش انقلابی اسب می‌تاخت. وقتی سواران در دید رسش قرار گرفتند، سر کردهٔ آنان را شناخت که کسی جز خواهرش گرترودیس نبود. همپای او مردی که سالها پیش او را با خود برده بود، اسب می‌راند: خوان الخاندرز[1] که حالا یک ژنرال بود. گرترودیس از اسب پیاده شد و انگار نه انگار که زمانی گذشته است، با خاطری آسوده گفت که آمده تا یک لیوان شکلات داغ پر خامه بنوشد. چون می دانسته در چنین روزی «نان سه پادشاه» را می‌پزند. تیتا پرید و از صمیم قلب بغلش کرد و یک راست به پای میز کشاندش تا نیتش جامهٔ عمل بپوشد. شکلات داغی که در این خانه درست می‌شد، واقعاً مثل و مانند نداشت چون همهٔ تمهیدات لازم برای درست کردن آن رعایت می‌شد، از آماده کردن مواد گرفته تا جا انداختنش با خامه و غیره، تشریفات دقیقی داشت. یک شکلات داغ خوشمزه ممکن است با هم زدن ناشیانه تبدیل به نوشیدنی بی‌مزه‌ای شود. حالا بگذریم از کم و زیاد جوشیدن و روی آتش ماندن که شکلات یا زیادی غلیظ می‌شود و یا حتی می‌سوزد.

برای پیشگیری از این مشکلات راه ساده‌ای وجود دارد؛ یک تخته شکلات را با

1- Juan Alejandrez

آب حرارت دهید. مقدار آب مصرفی باید کمی بیشتر از حجم فنجان شکلات‌خوری باشد. وقتی آب قل اول را زد، ظرف را از روی آتش بردارید و شکلات را کاملاً در آن حل کنید و با هم‌زن خوب بزنید تا یک دست شود. دوباره ظرف را روی آتش بگذارید و به محض این که جوش آمد و پیش از آن که سر برود، مجدداً آن را از روی آتش بردارید. از جوش که افتاد، برای بار سوم آن را روی آتش بگذارید و بجوشانید. این بار وقتی ظرف را از روی آتش برداشتید شکلات را خوب به هم بزنید. نصف آن را در ظرف دیگری خالی کنید و بقیه را دوباره کمی حرارت بدهید. می‌توانید شکلات داغ را به جای آب با شیر درست کنید. در این صورت باید فقط یک بار جوش بیاید و بار دوم آن را خوب هم بزنید تا غلیظ نشود. به هر حال هضم شکلات داغ که با آب درست شود، آسان‌تر است.

گرترودیس هر بار که جرعه‌ای از فنجان شکلاتش را می‌نوشید، چشمانش را با احساسی از لذت می‌بست. به راستی اگر آدم می‌توانست بوها و مزه‌های خانه مادری را هرجا که دلش می‌خواست ببرد، زندگی خیلی شیرین‌تر می‌بود. خب، اینجا دیگر خانهٔ مادریش نبود. مادرش مرده بود بدون اینکه او بداند.

وقتی گرترودیس از تیتا شنید که مادرشان مرده است، از ته دل اندوهگین شد. آمده بود به ماما اِلنا نشان دهد تا چه حد در زندگی موفق شده است. اکنون در ارتش انقلابی یک ژنرال بود. این مقام را با سخت‌کوشی به دست آورده بود، در میدان نبرد مثل دیوانه‌ها جنگیده بود. استعداد رهبری در خونش بود، به محض این که به ارتش پیوست، از نردبام ترقی به سرعت بالا رفت و به قُلهٔ افتخار رسید؛ از همه مهم‌تر آن که به خوبی و خوشی با خوان ازدواج کرده بود. یک سال و اندی از هم بی‌خبر بودند و بعد ناگهان با یکدیگر ملاقات کردند و درست مثل اولین بار که به هم بر خوردند، شعلهٔ عشقشان زبانه کشیده بود. دیگر از خدا چه می‌خواست؟ آرزو داشت مادرش همهٔ اینها را ببیند؛ دلش برای ماما اِلنا پر می‌زد، حتیٰ اگر فقط با نگاه به او می‌گفت که خط شکلات را با دستمال از دور دهانش

پاک کند.

این درست همان شکلات داغ همیشگی بود. گرترودیس با چشمان بسته زیر لب دعا خواند و از خداوند درخواست کرد به تیتا عمر طولانی عطا فرماید تا همچنان برای اهل خانه غذاهای خوشمزه بپزد. نه خود او و نه روسورا هیچ کدام در این مورد سر رشته نداشتند. با مرگ تیتا، گذشتهٔ خانواده نیز به خاک سپرده می‌شد. پس از صرف شام، دسته جمعی به سالن پذیرایی رفتند و رقص شروع شد. سالن از نور تعداد زیادی شمع روشنی می‌گرفت. خوان با مهارت بی‌بدیلش در نواختن گیتار، هارمونیکا و آکوردئون مهمانان را به شگفتی واداشت. در حالی که خوان می‌نواخت، گرترودیس با ضرب پنجهٔ پوتین بر کف پوش چوبی اتاق آهنگ را همراهی می‌کرد. از گوشهٔ دور افتادهٔ سالن با مباهات به مردش چشم دوخته بود. مهمانها دوره‌اش کرده بودند و مجیزش را می‌گفتند و در مورد نقشش در انقلاب سؤال پیچش می‌کردند. گرترودیس سیگار به دست و آسوده خاطر با نقل داستانهای خارق العاده از نبردهایی که در آن شرکت کرده بود، محظوظشان می‌کرد. همین طور که از خاطرهٔ اولین فرمانش به جوخهٔ آتش داد سخن می‌داد، دهان همه از تعجب بازمانده بود. اما عاقبت نتوانست بیش از این جلوی خودش را بگیرد، نقل و قصه را قطع کرد و وسط سالن پرید و با آهنگ پولکایی که خوان ماهرانه با آکوردئون می‌نواخت، خوش خرام به رقص پرداخت و بی‌پروا گوشهٔ دامن خود را بالا گرفت.

این کار گرترودیس در میان بانوان حاضر در مجلس، پچپچه و ایما اشاره‌های فراوان برانگیخت.

روسورا نجوا کنان در گوش تیتا گفت:

"نمی‌دانم گرترودیس این همه هماهنگی با ریتم و موسیقی را از کجا آموخته است. ماما که علاقه‌ای به رقص نداشت و تا آنجا که خبر دارم پاپا هم در این کار بی‌استعداد بود."

تیتا در جواب شانه‌ها را بالا انداخت. هر چند خودش خوب می‌دانست آبشخور این همنوایی با ضرب آهنگ و سایر خصلتهای گرترودیس از کجاست. این رازی بود که قصد داشت با خود به گور ببرد؛ اما قسمت چیز دیگری بود. یک سال بعد گرترودیس بچه دو رگه‌ای به دنیا آورد. خوان از شدت خشم داشت دیوانه می‌شد و تهدید کرد که ترکش می‌کند. نمی‌توانست گرترودیس را به خاطر بازگشت به روش پیشین زندگیش ببخشد. تیتا برای نجات زناشویی آنها همه چیز را برملا کرد. خوشبختانه جرأت نکرده بود نامه‌ها را بسوزاند. اکنون اثبات بی‌گناهی خواهر در گرو "گذشته ننگین" مادر قرار داشت.

برای خوان ضربهٔ سختی بود، اما دست کم مانع جداییشان شد. آنها تا آخر با هم زندگی کردند و کم و بیش شاد و خوشبخت بودند.

تیتا دلایل گرایش گرترودیس به موسیقی را می‌دانست، درست همان طور که از علل ناکامی ازدواج روسورا و حاملگی خودش آگاه بود. اما آن چه اینک به آن احتیاج داشت، راه حل بود و این که چگونه از این مخمصه بیرون بیاید. دست کم حالا کسی را داشت که به او اعتماد کند و سفرهٔ دل را برایش بگشاید. امیدوار بود گرترودیس آن قدر در مزرعه بماند که قصهٔ اندوهش را بشنود و راهنماییش کند.

اما چنین درست به عکس از دست گرترودیس عصبانی بود و دلش می‌خواست هر چه زودتر برود. عصبانیتش نه از شخص او بلکه از بار سنگینی بود که فوج نظامیان همراه او بر دوشش گذاشته بودند. به جای لذت بردن از جشن، مجبور بود در این وقت شب میزنکره‌ای رادر حیاط جابه جا کند وبرای پنجاه تاسرباز شکلات‌داغ تدارک ببیند.

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد

دسر کرم فریترز (FRITTERS)

PersianPDF.com

فصل دهم

ماه اکتبر



کرم فریترز

مواد لازم:

یک فنجان خامه

۶ عدد تخم‌مرغ

دارچین

شیرهٔ شکر



طرز تهیه:

سفیده و زردهٔ تخم‌مرغها راجدا کنید. شش زردهٔ تخم‌مرغ را با یک فنجان خامه خوب بزنید. آن قدر بزنید تا رقیق شود. سپس این مایه را داخل قابلمه‌ای که ته آن را با روغن حیوانی چرب کرده‌اید، بریزید. مایهٔ داخل قابلمه نباید بیشتر از دو سانت و نیم ضخامت داشته باشد. قابلمه را روی اجاق با شعلهٔ کم بگذارید تا کم‌کم غلیظ شود.

تیتا این کرم را محض خاطر شخص گرترودیس درست می‌کرد؛ او عاشق این دسر بود. از آخرین باری که چنین دسری خورده بود، مدتها می‌گذشت. دلش می‌خواست پیش از ترک مزرعه- یعنی فردای همان روز- مزهٔ آن را بچشد. گرترودیس فقط یک هفته در خانه ماند اما همین مدت هم بیشتر از پیش‌بینی‌اش بود. در حالی که ظرف را چرب می‌کرد تا تیتا خامهٔ زده شده را در آن بریزد، دست از پرچانگی برنمی‌داشت. آن قدر حرفهای نگفته داشت که یک ماه تمام برایش کم بود. تیتا با شیفتگی گوش می‌داد. فراتر از شیفتگی، می‌ترسید به او مجال ساکت شدن بدهد؛ چون در آن صورت نوبت حرف زدن خودش می‌رسید. می‌دانست امروز آخرین روزی است که می‌تواند مشکلش را با گرترودیس در میان بگذارد. هر چند تا رازش را از سینه به در می‌آورد و به خواهرش اعتراف می‌کرد، می‌مرد و زنده می‌شد، اما از واکنش گرترودیس مطمئن نبود.

اقامت گرترودیس و سربازان تحت فرمانش، تیتا را از بارِ ناگزیرِ کار اضافی آشفته نساخته بلکه بر عکس، آرامش واقعی را به او بازگردانده بود.

حضور این همه آدم در محیط خانه و در حیاط، حرف زدن با پدرو را غیرممکن ساخته بود، چه رسد به دیدار او در تاریکخانه. از آنجا که تیتا آمادگی صحبت کردن با او را نداشت، این موانع برایش فرصتی مغتنم بود. می‌خواست پیش از این کار به دقت راه حلهای ممکن برای رو در رویی با مسالهٔ بارداریش را ارزیابی کند و تصمیمش را بگیرد. خود او و پدرو در یک کفهٔ ترازو قرار داشتند و در طرف دیگر و در موضع ضعف، خواهرش ایستاده بود. روسورا ضعیف بود، برایش اهمیت داشت که جامعه با چه دیدی به او نگاه می‌کرد و هنوز چاق و بدبو بود؛ حتی مداوای تیتا گره از کار او نگشود. اگر پدرو به خاطر تیتا ترکش می‌کرد، چه بر سرش می‌آمد؟ روسورا تا چه حد لطمه می‌دید؟ سرنوشت اسپرانزا چه می‌شد؟

"سرت را با وراجیهایم به درد آوردم، مگر نه؟"

"ابداً این طور نیست گرترودیس! چرا این حرف را زدی؟"

"خیلی وقت است که حواست اینجا نیست. حس حضور نداری، به من بگو چه شده؟ به پدرو مربوط است مگر نه؟"

"بله."

"اگر هنوز عاشق او هستی، چرا می‌خواهی با جان ازدواج کنی؟"

"نمی‌خواهم با جان ازدواج کنم، نمی‌توانم."

تیتا گرترودیس را در آغوش گرفت و سر برسینه‌اش گذشت وبی‌آن که بیش از این چیزی بگوید، زار زار گریست.

گرترودیس با مهربانی گیسوانش را نوازش کرد. اما در عین حال با شش دانگ حواسش کِرِم فریترز را که روی آتش بود، می‌پایید. اگر به وصال خوردن آن نمی‌رسید، خیلی حیف می‌شد. وقتی دید چیزی نمانده کِرِم ته بگیرد، به آرامی

خود را از تیتا کنار کشید و با ملایمت گفت:

"فقط بگذار به داد این برسم تا نسوزد، آن وقت می‌توانیم دوباره بنشینیم وهر چه دلمان خواست گریه کنیم، قبول؟"

تیتا ازاین که گرترودیس در این لحظه بیشتر دل شورهٔ آخر عاقبت دسر را داشت تا غم او را، خنده‌اش گرفت. چنین واکنشی برایش قابل درک بود، چون گرترودیس وخامت موقعیت خواهرش رانمی‌دانست؛ و هوس شدیدی برای خوردن فریترز داشت.

تیتا اشکش را خشک کرد و خودش قابلمه را از روی آتش برداشت چون گرترودیس در تلاش برای این کار دستش را سوزانده بود.

همین که کِرِم خنک شد باید آن را به صورت مربع برید، طوری که خرد نشود. سپس سفیدهٔ تخم‌مرغ رابزنید و لوزیهای بریده شده را در آن بغلطانید و در روغن سرخ کنید. دست آخر، روی لوزیها را با شیره شکر و گرد دارچین بپوشانید.

در حالی که گذاشته بودند مخلوط خامه و زرده تخم‌مرغ خنک شود، تیتا مثل طوفان در شُرُفِ وقوع، راز دلش را برای گرترودیس گشود. اول از همه شکمش را به او نشان داد که اندکی بزرگ شده بود و کمر پیراهن و دامنش بسته نمی‌شد. گفت: صبحها که از خواب بیدار می‌شود، حالت تهوع و سرگیجه دارد و سینه‌هایش آن قدر حساس شده که نمی‌تواند به آنها دست بزند. و عاقبت با مِن مِن و اکراه ادامه داد که از کجا بداند شاید علت همهٔ اینها ... این باشد که ... کمی حامله شده است. گرترودیس بانهایت حوصله گوش داد و ذره‌ای جا نخورد. در جریان انقلاب بدترش را هم دیده و شنیده بود.

"بگو ببینم روسورا خبر دارد؟"

"نه، نمی‌دانم اگر حقیقت را بفهمد چه خواهد کرد."

"حقیقت! حقیقت! ببین تیتا حقیقت ساده این است که اصلاً حقیقتی وجود

ندارد؛ جزءجزء آن بسته به نگاه آدم به قضیه است. مثلاً در مورد خود تو، حقیقت می‌تواند این باشد که روسورا با پدرو ازدواج کرد، بی‌آن‌که سر سوزنی در بند اندوه تو باشد و یا ککش بگزد که تو واقعاً عاشق پدرو بودی. حقیقت همین است. مگر نه؟"

"بله. اما در واقع، حالا، او زن پدرو است، نه من."

"چه فرقی می‌کند! آیا این ازدواج در احساسات تو و پدرو تغییری پدید آورده؟"

"نه؟"

"البته که نه. صد البته که نه! چون این، حقیقی‌ترین عشقی است که من در تمام زندگیم دیده‌ام. تو و پدرو از اول اشتباه کردید که این حقیقت را مخفی نگه داشتید، اما به وقت خودش رازها برملا می‌شود. ببین ماما اِلنا مرده و حقیقت خدائیش را بخواهی هرگز گوش شنوا برای شنیدن دلایل منطقی نداشت! اما روسورا فرق می‌کند. او حقیقت را کاملاً و مثل روشنی روز می‌داند و باید بفهمد؛ تازه، من فکر می‌کنم همیشه ته دلش قضیه را درک می‌کرده. برای تو چاره‌ای نمانده جز این که از همین حالا قرص و محکم پشت حقیقت بایستی."

"فکر می‌کنی باید بروم با او حرف بزنم؟"

"بگذار برایت بگویم که من اگر جای تو بودم چه می‌کردم، چرا شربت روی کِرم را درست نمی‌کنی؟ بگذار کارها زودتر پیش برود؛ تا همین جا هم کلی عقب هستیم."

تیتا نصیحت خواهرش را پذیرفت و مشغول درست کردن شهد شکر شد و در همان حال تمام حواسش به حرفهای گرترودیس بود که یک کلمه را هم جا نیندازد. گرترودیس مقابل دری که آشپزخانه را به حیاط خلوت وصل می‌کرد نشسته بود و تیتا آن طرف میز و پشت به در. برای همین نتوانست پدرو را ببیند که با پاکتی لوبیا برای غذای سربازان به طرف آشپزخانه می‌آمد. گرترودیس با

چشمان کار آزموده در میدان جنگ، زمان لازم برای رسیدن او به آستانهٔ در را تخمین زد تا درست سر بزنگاه کلماتش را آتش کند:

"... به نظر من باید به پدرو بگویی که بچهٔ او را در شکم داری."

یک نشانه گیری عالی. درست وسط هدف! پدرو منگ از شنیدن این خبر دستش شل شد و پاکت لوبیا روی زمین افتاد. چیزی نمانده بود از عشق تیتا هلاک شود. تیتا، ترس خورده برگشت و پدرو را دید که با چشمان خیس از اشک به او نگاه می‌کرد.

"پدرو، چه تصادفی! خواهرم مطلبی را باید به تو بگوید. چه طور است تا من کار این شربت را تمام می‌کنم، شما دو تا بروید توی باغ کمی با هم صحبت کنید؟"

تیتا مانده بود حیران که باید از خواهرش برای این مداخله ممنون باشد یا شماتتش کند. بعداً فکرش را می‌کرد؛ فعلاً چاره‌ای جز حرف زدن با پدرو نداشت. در سکوت ظرفی را که دستش بود و در آن شهد شکر درست می‌کرد، به گرترودیس داد و ورق کاغذ چروکیده‌ای را که دستور تهیهٔ دسر فِریِترز رویش نوشته‌شده‌بوداز توی جعبهٔ روی میزبرداشت و جلوی گرترودیس گذاشت. شاید به آن نیاز پیدا می‌کرد. از در آشپزخانه زد بیرون و پدرو به دنبالش راه افتاد.

گرترودیس واقعاً به دستور تهیهٔ کِرِم فریترز احتیاج داشت و بی آن کارش زار بود. پس به دقت نوشته را خواند و سعی کرد درست مطابق آن عمل کند.

"سفیده یک تخم مرغ را در یک چهارم لیتر آب برای یک کیلو شکر یا خاکه قند بزنید. بنابراین، دو سفیدهٔ تخم مرغ در نیم لیتر آب برای دو کیلو شکر، و به همین نسبت برای مواد بیشتر یا کمتر. شربت را روی آتش بگذارید تا جوش بیاید و سه نوبت به کف کردن بیفتد. با کمی آب سرد جوشش را کم کنید، به این ترتیب که هر بار مایع کف می‌کند و می‌خواهد سر برود، کمی آب سرد در آن بریزید. سپس آن را از روی آتش بردارید و کف روی آن را جمع کنید و کمی آب و خلال پوست نارنج و رازیانه و میخک کوبیده به میزان دلخواه به آن بیفزایید و دوباره روی

آتش بگذارید و باز هم کف آن را بگیرید. وقتی به اندازهٔ کافی جوشید و رویش حبابهای بزرگ پیدا شد، قوام آمده‌است. در این موقع شهد را از یک الک سیمی یا تنظیفی که محکم روی یک قاب مُدَور کشیده‌اید، رد کنید."

گرترودیس چنان دستورالعمل را می‌خواند که انگار خط رمز است. نمی‌دانست منظور از پنج پاوند شکر چه مقدار شکر است، و یا یک یاینت آب چه قدر است، بدتر از همه نمی‌فهمید حباب بستن یعنی چه! به حیاط رفت تا از چنها کمک بگیرد.

چنها تازه از دردسرِ دور پنجم کشیدن لوبیا پخته برای سربازان خلاص شده‌بود. به هر جان کندن، صبحانه دادن را تمام کرده‌بود، اما هنوز از این کار نیاسوده باید مهیای دور بعدی غذا دادن می‌شد، چون سربازانی که دور اول صبحانه خورده بودند، حالا برای وعدهٔ ناهار باز می‌گشتند و این دور تسلسُل بی‌وقفه تا ساعت ده شب ادامه داشت، یعنی زمانی که آخرین دور شام را تقسیم می‌کرد. به همین خاطر قابل درک بود که به هر کسی که طرفش می‌آمد و کارِ اضافه از او می‌خواست، بتوپد و غیض کند. گرترودیس هم گرچه یک خانم ژنرال بود اما از این بابت توفیری با دیگران نداشت. چنها رُک و راست تقاضای کمک او را رد کرد. سربازِ اَمر برِ خرده فرمایشهای او نبود و اجباری نداشت مثل نَفَرات زیردست او اوامرش را کورکورانه اطاعت کند.

گرترودیس یک لحظه وسوسه شد تا باز دست به دامن تیتا شود، اما عقل سلیم به او حکم می‌کرد در این موقع نباید به هیچ وجه موی دماغ تیتا و پدرو شود. الان لحظهٔ سرنوشت ساز زندگیشان بود.

تیتا قدم زنان میان درختان میوهٔ باغ می‌گشت، عطر بهار نارنج آمیخته با بوی خوش یاس از پیکرش برمی‌خاست. پدرو در کنارش بود و شیفته و شیدا بازویش را در دست داشت.

"چرا به من نگفتی؟"

"اول باید تصمیم می‌گرفتم چه باید بکنم."

"حالا تصمیمت را گرفته‌ای؟"

"نه."

"پیش از آن که تصمیم بگیری، باید این حقیقت را بدانی که داشتن کودکی از تو نهایت آرزوی من است و برای رسیدن به این سعادت، باید اینجا را بگذاریم و برویم."

"ما نمی‌توانیم فقط به فکر خودمان باشیم. پای روسورا و اسپرانزا هم در میان است. تکلیف آنها چه می‌شود؟"

پدرو جوابی نداشت که بدهد. تا این لحظه به آنها فکر نکرده‌بود. راستش را بخواهید اصلاً قصد صدمه زدن به آنها را نداشت و نمی‌خواست از دیدن دختر کوچکش صرف نظر کند. باید برای همهٔ این مشکلات راه حلی پیدا می‌کرد. باید چاره‌ای می‌جست. اما در این میان، دست کم یک چیز مسلم بود. تیتا با جان براون مزرعه را ترک نمی‌کرد.

صدایی از پشت سرشان آنها را از جا پراند. کسی دنبالشان می‌آمد. پدرو بازوی تیتا را رها کرد و نگاهی دزدانه به پشت سرانداخت تا ببیند کیست. پالکو بود. سگ خانه که از دست شلوغ بازیهای گرترودیس در آشپزخانه کلافه شده‌بود، دنبال گوشهٔ دنجی می‌گشت تا کمی لم بدهد. به هر صورت، تصمیم گرفتند گفتگو در این باره را تا فرصت بعدی به تعویق بیندازند. این روزها آدمهای زیادی درو و بر خانه می‌پلکیدند، صحبت کردن در مورد چنین اسرار محرمانه‌ای، خطر کردن بود.

توی آشپزخانه گرترودیس در به کار کشیدن گروهبان تروینو[1] برای درست کردن شربت، به رغم دستورات متعددی که صادر کرده‌بود، آن چنان که باید،

1- Trevino

موفق نبود. از این که چنین مأموریت خطیری را به تروینو سپرده بود، سخت پشیمان به نظر می‌رسید.

از گروهی از سربازان تحت فرماندهیش سوال کرده‌بود یک پاوند چه قدر است ، این گروهبان بلافاصله شلیک کرد که یک پاوند ۴۶۰ گرم و یک پاینت یک چهارم لیتر است ، گرترودیس با خود فکر کرد که طرف حتماً خیلی از آشپزی سررشته دارد، اما این طور نبود.

در حقیقت این اولین بار بود که تروینو در انجام وظیفه‌ای که گرترودیس به او محول کرده‌بود، شرمندگی به بار می‌آورد. یادش آمد در موقعیت ویژه‌ای گروهبان ، جاسوسی را که داخل نیروهای خودی نفوذ کرده‌بود ، شناسایی کرد.

فاحشه‌ای که رفیقهٔ جاسوس بود ، از کارهای او بو بُرد اما پیش از آن که بتواند لب تر کند ، مردک کلکش را کند. گرترودیس وقتی داشت از شستشو در رودخانه بازمی‌گشت زن بدبخت را در حال جان کندن پیدا کرد. زن پیش از آن که نفس آخر را بکشد، به زحمت توانست ناله‌ای از گلو خارج کند و نشانه ای برای شناسایی طرف بدهد. مرد خائن یک علامت ماه گرفتگی به شکل عنکبوت در کشالهٔ ران داشت.

گرترودیس نمی‌توانست دستور دهد تمام مردان رسته را بازدید بدنی کنند، چون نه تنها ممکن بود از این کار نتیجهٔ درستی عاید نشود، بلکه امکانش می‌رفت که شخص خائن مشکوک شود و پیش از آن که دستشان به او برسد، فِلِنگ را ببندد. بنابراین او ماموریت را به عهدهٔ تروینو گذاشت. این کار حتی برای تروینو هم آسان نبود. اگر می‌رفت و خشتک یکی یکی افراد ابواب جمعی را بازرسی می‌کرد، شایعاتی که برایش می‌ساختند، حتی شرم آورتر از اراجیفی بود که احتمالاً پشت سر گرترودیس گفته می‌شد. به همین جهت تروینو دندان روی

جگر گذاشت تا به سالتیلو[1] رسیدند.

از لحظه‌ای که وارد شهر شدند به یک فاحشه‌خانه‌ها سرزد و با ترفندهایی که فقط خودش بلد بود، توانست اعتماد تمام زنان خود فروش را جلب کند. اما هنر اصلی تروینو ، نحوهٔ رفتارش با این قماش زنان بود. جوری با آنها رفتار می‌کرد که انگار بانوان بسیار محترمی هستند. کاری می‌کرد که حس کنند ملکه‌ای دور افتاده از تاج و تختند. او مردی خون گرم، مبادی آداب و زودجوش بود؛ هنگام عشق ورزی برایشان شعر و قطعات ادبی می‌خواند. حتیٰ یک نفر هم از کمند محبت او نگریخت و همگی آمادهٔ همکاری با انقلابیون شدند.

به این ترتیب و به مدد رفاقت با فاحشه‌ها، سه روز نشده ، سرنخی از شخص خائن پیدا کرد و برایش تله گذاشت. مرد خائن به همراه زنی که موهایش را با آب بوری زرد کرده‌بود و بهش "صدا مخملی" می‌گفتند، داخل اتاقی شد که تروینو پشت در آن به انتظارشان بود.

تروینو با لگد در را بست و بعد با نمایش بی‌سابقه‌ای از خشونت و وحشیگری مردک را به قصد کشت به باد کتک گرفت و در جا خلاصش کرد. وقتی دیگر اثری از حیات در او نماند، با چاقو بیضه‌اش را برید.

در جواب گرترودیس که پرسیده‌بود چرا مرد را با این سبعیت کشته و با یک گلوله خلاصش نکرده، گفت این عمل یک تسویه حساب شخصی بوده. سالها قبل مردی که یک نشان ماه گرفتگی در کشالهٔ ران داشت ، به مادر و خواهرش تجاوز کرده‌بود. مردک دم مرگ اعتراف کرد که کار او بوده. این گرنه، تروینو با این کار شرافت خانواده را باز پس گرفته بود. این تنها عمل وحشیانه‌ای بود که تروینو در تمام زندگی به آن دست زد. صرف نظر از این یک مورد، او حتیٰ در کُشتن هم مبادی آداب و با سلیقه بود. این کار را همیشه با متانت انجام می‌داد. بعداز

1- Saltillo

مجازات جاسوس، تروینو به عنوان یک زن بارهٔ بی‌رقیب شهرت پیدا کرد که البته چندان هم دور از حقیقت نبود. اما با تمام این تفاصیل، گرترودیس تنها عشق زندگیش به حساب می‌آمد. ماهها تلاش کرد او را به دست آوَرَد و به جایی نرسید، اما هرگز دل به یأس نسپرد تا روزی که گرترودیس خوان را دوباره پیدا کرد. آن وقت فهمید که زن را برای همیشه از دست داده‌است.اکنون تنها سگ مراقب او بود و هوایش را داشت و تمام مدت او را می‌پایید.

تروینو در جبهه جنگ یکی از بهترین مردانش به شمار می‌رفت اما در آشپزخانه چندان به درد بخور نبود. با این حال چون تروینو مرد حساسی بود و چند وقت پیش هم او را به دلیل نوشیدن هر مشروبی که دم دستش می‌رسید، سرزنش کرده‌بود ، دیگر دل بیرون انداختنش را از آشپزخانه نداشت. بنابراین چاره‌ای نبود. باید اشتباه خود را در انتخاب او می‌پذیرفت و سعی می‌کرد از این آزمون به بهترین وجه ممکن سربلند بیرون آید. دو نفری با دقت تمام دستور تهیهٔ شربت لعنتی را مرور کردند و کلمه به کلمه در فهمیدن آن کوشیدند.

"اگر قرار است شربت صاف شود، همان طور که برای همهٔ مایعات شیرین شده عمل می‌کنیم، باید بعداز اتمام پخت ، قابلمه یا دیگی را که مایع در آن قرار دارد، آرام آرام کج کنید و در همان حالت محتویاتش را در ظرف دیگری بریزید تا شربت از لِرد رسوبش جدا شود."

نوشته توضیح نداده‌بود که مرحلهٔ حباب انداختن چیست. پس گرترودیس به گروهبان دستور داد، جواب را در یک کتاب قطور آشپزی که در انبار بود ، پیدا کند.

تروینو کوشش جانکاهی به خرج داد تا اطلاعات مورد نیاز را به دست آورد، اما در حقیقت سواد خواندنش بسیار اندک بود؛ در حالی که گرترودیس با بی‌حوصله‌گی تماشایش می‌کرد، انگشت او به کندی کلمات را پی می‌گرفت.

"شربتهای شیرین درجات پخت مختلف دارند:با شعله‌کم، با شعله زیاد، کَفِ

کم، کف زیاد، جوش دادن ، قُل قُل جوشاندن ، غلیظ کردن و سوزاندن برای تهیهٔ کارامل ، حباب بستن و ... "

"رسیدیم ! به حباب انداختن رسیدیم ، ژنرال ! "

"بگذار ببینم ، بیار اینجا ! تو که مرا دیوانه کردی."

گرترودیس با صدای بلند دستورالعمل را برای گروهبان قرائت کرد:

"برای این که بفهمید شربت به این مرحله رسیده یا نه ، انگشتان خود را در یک لیوان یا تُنگ آب خیس کرده ، با کمی شربت آلوده کنید و دوباره بلافاصله دستتان را در آب سرد بگذارید. اگر شربت بعداز سرد شدن به حبابهای روشن تبدیل شد و زیر انگشت نرم ماند، یعنی در پخت به مرحلهٔ حباب انداختن رسیده‌است. شیر فهم شد ؟ "

"بله ، این طور فکر می‌کنم ، ژنرال ."

"به نفعت است ، چون اگر نفهمیده باشی قسم می‌خورم با یک گلوله خلاصت کنم!"

سرانجام گرترودیس توانست تمام اطلاعاتی را که می‌خواست به دست آورَد؛ تنها یک کار مانده‌بود، این که گروهبان بتواند در عمل آوردن شربت هنر خود را نشان دهد- در این صورت گرترودیس می‌توانست عاقبت دِسِری را که این همه حسرتش را داشت ، نوش جان کند.

تروینو از خطری که در صورت اشتباه در آشپزی برای فرمانده ، تهدیدش می‌کرد باخبر بود. با ناشیگری تمام عاقبت مأمورتیش را به پایان رساند.

هر دو غرق مسرت شدند و تروینو بیشتر. طبق دستور گرترودیس ، شخصاً بشقابی کِرِم برای تیتا به اتاقش برد تا بر صحت تهیهٔ آن مهر تائید بزند. تیتا برای خوردن ناهار پایین نیامده و بعدازظهر را در بستر گذرانیده‌بود. گروهبان وارد اتاق شد و بشقاب را روی میز کوچکی که برای چنین مواقعی کنار اتاق قرار داشت ، گذاشت . بعضی وقتها تیتا ترجیح می‌داد به جای ناهارخوری در اتاق

خودش غذا بخورد. بنابراین از توجهی که گروهبان به خرج داده‌بود، سپاسگزاری کرد و به خاطر طعم عالی دسر به او تبریک گفت. تروینو دنبالهٔ حرف او را گرفت که افسوس حال تیتا مساعد نیست وگرنه برای او نهایت افتخار بود از دختر خانم تقاضا کند در مجلس مهمانی امشب که به افتخار تودیع با ژنرال گرترودیس در حیاط بر پا می‌شود با او برقصد. تیتا به او اطمینان داد اگر تصمیم بگیرد در این مجلس شرکت کند از رقصیدن با او خوشحال خواهدشد. تروینو با دستپاچگی مرخص شد تا دربارهٔ قول تیتا پیش هم قطارانش قُهی بیاید.

همین که گروهبان رفت ، تیتا دوباره دراز کشید. حوصله نداشت بیرون برود. شکمش ورم کرده‌بود. نمی‌توانست مدت طولانی به حالت نشسته بماند.

با خود فکر کرد دفعات بی‌شمار تخم یا بذر لوبیا و برنج و یونجه را سبز کرده‌بود بی آن که بیندیشد به هنگام رشد یا تغییر شکل چه احساسی دارند. آن گونه که پوستشان می‌شکافت و آب تمام وجودشان را اشباع می‌کرد، تا زمانی که به دو پاره تقسیم شوند و راه را برای یک زندگی تازه بگشایند ، برایش احساس ستایش گونه‌ای داشت. می‌توانست غرورشان را به هنگام جوانه زدن اولین ریشه پیش خود مجسم کند. تواضعی که با از دست دادن شکل قبلی خود می‌پذیرفتند، شجاعتی که با آن برگهای تازهٔ خود را به نمایش می‌گذاشتند. تیتا آرزو کرد ای کاش بذر ساده‌ای می‌بود بی آن که اجبار داشته‌باشد به کسی توضیح دهد در درونش چه چیزی رشد می‌کند و یا شکم برآمدهٔ خود را به عالم و آدم نشان دهد، بی آن که لازم باشد در معرض قضاوت ناخشنودانهٔ جامعه قرار گیرد. دانه‌های بذر ، این غم و اندوه و درد این مشکلات را ندارند. مادری نیست که از او واهمه داشته باشند و یا ترس از قضاوت دیگران. تیتا مادر نداشت اما نمی‌توانست خود را از این حس خلاص کند که هر لحظه ممکن بود مجازات خوفناکی از آسمان برسرش نازل شود : الطاف ویژهٔ ماما اِلنا برای او. با این احساس بیگانه نبود. همان ترسی بود که هر وقت بدون استفاده از دست نوشته

آشپزی می‌کرد، همراهش بود. همیشه می‌دانست وقتی این کار را بکند، ماما اِلنا می‌فهمد و به جای آن که او را برای ابتکارش تشویق کند، به دلیل خود سریهایش به باد ناسزا می‌گیرد. و هر چه از دهانش در می‌آید، بارش می‌کند. با این همه در برابر وسوسهٔ زیر پاگذاشتن فرامین خشک و انعطاف ناپذیری که مادرش در آشپزخانه ... و در زندگی به او تحمیل می‌کرد، نمی‌توانست مقاومت کند.

همان جا ماند و مدتی در بستر دراز کشید. عاقبت از صدای آواز پدرو که زیر پنجرهٔ اتاقتش ترانهٔ عاشقانه‌ای می‌خواند، از جا پرید. به طرف پنجره رفت و آن را گشود. چه طور پدرو به خود جرأت این همه گستاخی را می‌داد! اما همین که او را دید، با یک نگاه فهمید که او مستِ مست است. خوان در کنارش ایستاده‌بود و با گیتار آواز او را همراهی می‌کرد.

وحشت سراپای تینا را فراگرفت؛ خداخدا کرد روسورا خواب باشد - اگر نبود حسابی توی دردسر می‌افتادند.

شبح خشمگین ماما اِلنا در اتاق پدیدار شد که گفت:

"می‌بینی عاقبت چه دسته گلی به آب دادی؟ تو و پدرو خجالت سرتان نمی‌شود. اگر نمی‌خواهید توی این خانه خون و خونریزی راه بیفتد، پیش از این که کار از کار بگذرد و تا بلایی سر کسی نیامده، گورتان را از اینجا گم کنید.

"اگر قرار است کسی از اینجا برود، آن کس تو هستی. دیگر از دست مزاحمتهایت به جان آمده ام برای اولین و آخرین بار می‌گویم، دست از سرم بردار و مرا به حال خودم بگذار!"

"تا وقتی که رفتارت مثل یک خانم خوب و یا دست کم یک زن نجیب نباشد، جایی نمی‌روم!"

"منظورت از نجیب چیست؟ مثل تو؟"

"بله."

"منهم دارم درست همین کار را می‌کنم! مگر این تو نبودی که یک بچهٔ حرام

زاده زاییدی ؟"

"این طور که با من حرف می‌زنی ، خواهی دید که یک سره به جهنم واصل می‌شوی."

"درست مثل خود تو !"

"خفقان بگیر! فکر می‌کنی کی هستی ؟"

"من خوب می‌دانم کی هستم. انسانی که حق دارد آن طور که دلش می‌خواهد زندگی کند. از همین الان دست از سرم بردار و گورت را گم کن ؛ تحملت را ندارم ! ازت بیزارم، همیشه بیزار بوده‌ام !"

تیتا کلمات جادویی را بر زبان آورده‌بود که به مدد آن ماما اِلنا را برای همیشه ناپدید سازد. پرهیب پرابهت مادرش همین طور شروع کرد به کوچک شدن ، تا به اندازهٔ شعلهٔ یک چراغ موشی درآمد. با ناپدید شدن شبح، احساس آرامش سراپای وجود تیتا را در برگرفت. التهاب درون شکم و درد سینه‌هایش کاهش یافت. انقباض عضلات میانی بدنش از بین رفت و خون ریزی عادت ماهانه‌اش آغاز شد.

این تخلیه که با چندین روز تاخیر صورت گرفت ، دردهایش را تسکین داد. آهی از سر آرامش خاطر کشید. آبستن نبود.

اما گرفتاریها هنوز تمام نشده بود، شعلهٔ کوچک که از شبح ماما اِلنا برجا مانده بود، مثل فرفره شروع به چرخیدن کرد و به طرف پنجره رفت و مثل فشفشهٔ خارج از کنترل توی حیاط افتاد. پدرو در عالم مستی متوجه خطر نشد. زیر پنجرهٔ اتاق تیتا ایستاده بود و با سوز و گداز آهنگ استرلیتا را می‌خواند و سربازان مست و کله پا دوره‌اش کرده‌بودند. گرترودیس و خوان هم متوجه نزدیکی خطر نشدند . مثل دو نوجوان عاشق در پرتو روشنایی یکی از فانوسهای نفتی که برای روشن کردن مجلس مهمانی در حیاط گذاشته بودند، می‌رقصیدند. فشفشه که سرعت زیادی داشت، افسار گسیخته و چرخان به پدرو نزدیک شد و

با شدت به چراغ نفتی نزدیک او خورد و هزار تکه‌اش کرد و نفت داخل آن همراه با آتش چراغ سرتاپای پدرو را شعله ور کرد.

تیتا مشغول محاسبهٔ روزهای عادت ماهانه‌اش بود که صدای جار و جنجال ناشی از وقوع حادثه را شنید. دوید به طرف پنجره و آن را باز کرد و پدرو را دید که مثل یک مشعل انسانی دور حیاط می‌دود. در همین احوال گرترودیس خودش را به او رساند، دامن پیراهنش را پاره کرد و به دورش پیچید و سپس با ضربه‌ای نقش زمینش کرد.

تیتا نفهمید چه طور خودش را به پایین پله‌ها رساند. اما بیست ثانیه بعد بالای سر پدرو بود. وقتی رسید که گرترودیس کت و شلوار او را در حالی که هنوز دود از آن بر می‌خاست از تنش خارج می‌کرد. پدرو از شدت درد نعره می‌کشید. تمام بدنش سوخته بود. چند تا از مردها با احتیاط او را سردست بلند کردند تا به اتاقش ببرند. تیتا دست نسوختهٔ پدرو را در دست گرفته بود و نمی‌خواست از او جدا شود. همین‌طور که‌از پله‌ها بالا می‌رفتند، روسورا در اتاق خوابش را باز کرد.

همان موقع بوی سوختن پشم به مشامش خورده‌بود و می‌خواست سری به پایین بزند و ببیند چه خبر است. همین که از پلکان سرازیر شد، چند نفر را دید که پدرو را در میان ابری از دود سردست بالا می‌آورند. تیتا چسبیده به او و بی خبر از خود اشک می‌ریخت.اولین عکس العمل روسورا این بود که به کمک شوهرش بشتابد. تیتا خواست دست پدرو را رها کند تا جا برای روسورا باز شود. اما پدرو در میان آه و ناله‌هایش روبه او کرد و برای اولین بار بی‌پروا از جمع او را خودمانی طرف صحبت قرار داد:

"تیتا، نرو، تنهایم نگذار."

"نه پدرو، نمی‌روم."

و دوباره دست پدرو را گرفت. برای لحظه‌ای روسورا و تیتا یکدیگر را چون دو حریف نگریستند. روسورا فهمید که در این معرکه جایی ندارد. به اتاقش

بازگشت و در را پشت سرش قفل کرد. یک هفته تمام بست نشست و از آنجا بیرون نیامد.

چون تیتا نمی‌خواست بالین پدرو را ترک کند، به چنچا دستور داد برایش مقدار زیادی سفیدهٔ تخم مرغ زده شده با سیب زمینی خام رنده شده بیاورد. می‌دانست این مرهم بهترین دوای سوختگی است. سفیدهٔ تخم مرغ باید آرام آرام روی محل جراحت سوختگی مالیده شود و بعداز خشک شدن ، دوباره تجدید شود. پس از آن، یک ضمادِ سیب زمینی خام رنده شده از التهاب و سوزش سوختگی می‌کاهد.

تیتا تمام شب را بر بالین پدرو گذراند و از این مرهمها بر سوختگیهایش گذاشت. وقتی داشت ضماد سیب زمینی را روی زخمها می‌مالید، در بحر صورت دوست داشتنی پدرو فرو رفت. از ابروهای پرپشت و مژگان بلند او اثری نمانده‌بود. چانهٔ خوش ترکیب و مربع شکلش کاملاً از ریخت افتاده و از شدت ورم مثل تخم مرغ شده‌بود. برای تیتا اهمیتی نداشت که جای سوختگی توی صورت پدرو بماند. اما این را می‌دانست که برای خود او بسیار مهم بود. چه طور می‌توانست جلوی این پیش آمد را بگیرد؟ ناچا راه درمان را به یادش آورد، درست همان گونه که در وقت و جای دیگری مادربزرگِ جان "روشنایی صبح" به او خاطر نشان کرده‌بود. در چنین مواردی بهترینِ دارو پوست تپز کوهریت است که باید روی جراحت گذاشته شود. تیتا دوان دوان به حیاط رفت و نیکلاس را از خواب بیدار کرد و با این که پاسی از شب گذشته بود، او را واداشت برای آوردن پوست درخت از بهترین جنگل ناحیه، همان وقت راه بیفتد. دمدمه‌های صبح کمی از سوزش جراحات کاسته شد. پدرو توانست کمی بخوابد. تیتا از این فرصت استفاده کرد و رفت بیرون تا با گرتردویس خداحافظی کند. مدتی بود سر و صدای آیند و روند بیرون را می‌شنید، صدای زین کردن اسبها و آماده شدن گروه برای عزیمت.

گرترودیس کمی با تیتا حرف زد و گفت متأسف است که نمی‌تواند بماند و در این مصیبت یار و یاور تیتا باشد، چون دستور رسیده فوراً به ایالت زاکاتِکاس[1] در قلب کشور حمله کند. به خاطر لحظات خوشی که با خواهرش گذرانده بود از او سپاسگزاری کرد و پندش داد که از مبارزه برای به دست آوردن پدرو دست برندارد. خوان صحبتشان را برید تا به گرترودیس اطلاع دهد وقت رفتن است.

خوان تیتا را محکم در آغوش گرفت و گفت دعا می‌کند پدرو هر چه زودتر خوب شود. دو خواهر با محبت تمام یکدیگر را بغل کردند. بعد گرترودیس پشت اسبش پرید و به تاخت دور شد. او تنها نمی‌رفت ـ دوران خردسالی‌اش را هم به صورت کمی کِرِم فریترز که در ظرفی توی خورجینش بود، با خود می‌برد.

تیتا با چشمانی غم زده و غرقه در اشک رفتنشان را نظاره کرد. چنچا هم همین طور، اما بر خلاف تیتا گریهٔ او از سر شوق بود. سرانجام می‌توانست نفس راحتی بکشد.

وقتی تیتا به داخل خانه برگشت فریاد چنچا را شنید:

"نه! باورم نمی‌شود! دارند برمی‌گردند."

در حقیقت به نظر می‌رسید کسی از میان فوج سواران به مزرعه باز می‌گشت، اما شناسایی او در میان گرد و غباری که اسبها به پا کرده بودند، دشوار بود.

تیتا چشمانش را تنگ کرد و درشکهٔ جان را شناخت و به تب و تاب افتاد. جان برگشته بود. تیتا هاج و واج مانده بود. نمی‌دانست چه خواهد کرد یا به او چه خواهد گفت. بخشی از وجودش از دیدن او غرق شادی بود، اما آن پارهٔ دیگر از اعلام برهم خوردن قرار و مدار نامزدیشان احساس بیچارگی می‌کرد. جان با دسته گلی بزرگ نزدیک شد. با گرمی او را دربر گرفت اما بلافاصله فهمید چیزی در وجود تیتا تغییر کرده است.

1- Zacatecas

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد:

خوراک لوبیا با فلفل به سبک تزکوکانا

فصل یازده

نوامبر



خوراک لوبیا با فلفل به سبک تزکوکانا

مواد لازم:

لوبیا

گوشت

چربی پوست

فلفل دلمه سبز

پیاز

پنیر رنده شده

کاهو

آوا کادو

ترب

فلفل

زیتون



طرز تهیه:

ابتدا باید لوبیا با جوش شیرین یک جوش بزند و شسته شود، مجدداً آن را با چربی پوست و تکه‌های گوشت خوک بپزید.

ساعت پنج صبح وقتی تیتا از خواب برخاست، اولین کارش بار کردن لوبیا بود. آن شب برای شام مهمان داشتند. جان و خاله‌اش ماری که برای شرکت در جشن ازدواج جان و تیتا از پنسیلوانیا آمده‌بود، به شام دعوت شده‌بودند. خاله ماری مشتاق دیدن نامزد خواهرزادهٔ محبوبش بود و تا آن شب به خاطر ناخوشی پدرو، فرصت دیدار دست نداده‌بود. یک هفته‌ای صبر کردند تا او بهبود یابد. سپس ترتیب ملاقات رسمی داده‌شد. تیتا با همهٔ نگرانیش نمی‌توانست این دعوت را که به خالهٔ جان مدیون بود، پس بخواند. بانوی بیچاره با بیش از هشتاد سال سن، رنج این سفر طولانی را به خاطر دیدن او به جان خریده‌بود. تدارک یک شام آبرومند کمترین کاری بود که تیتا می‌خواست به احترام جان و خالهٔ سالخورده‌اش بکند. اما جز این که به آنها بگوید خیال ندارد با جان ازدواج کند، خبر خوش دیگری برایشان نداشت. احساس تهی بودن می‌کرد، درست مثل ظرفی از خرده پس مانده‌های یک شیرینی خوشمزه. در جستجوی مواد غذایی انبار را زیر و رو کرد، اما انبار پراز خالی بود. دیدار گرترودیس و دار و دسته‌اش از مزرعه، پاک عزت و آبروی انبار را برده‌بود. گذشته از کمی آرد ذرت برای

پختن نان، تنها قلم جنس باقی مانده، مقداری لوبیا و برنج بود. اما اگر آدم مغزش را به کار بیندازد و دل و حوصله‌اش را هم داشته‌باشد، همیشه می‌تواند خوراک خوشمزه‌ای دست و پا کند. یک صورت غذا شامل برنج و بارهنگ و لوبیا به سبک تزکوکانا کم چیزی نبود.

اما چون لوبیاها تر و تازه نبودند، برای پختن، وقت بیشتری می‌بردند. برای همین صبح زود دیگ لوبیا را بار گذاشت. لوبیا که به قل زدن افتاد، دست به کار روبه راه کردن فلفلها شد و تخم و رگ و ریشه‌شان را بیرون کشید.

بعداز تمیز کردن فلفلها، آنها را در آب جوش خیساند و مثل پوره له‌شان کرد. هم زمان که فلفلها خیس می‌خورد، سینی صبحانهٔ پدرو را آماده کرد و به اتاقش برد. جراحات سوختگی پدرو کم و بیش التیام پیدا کرده‌بود. تیتا از گذاشتن پوست درخت تپزِ کویت لحظه‌ای غفلت نکرده‌بود که مبادا جای زخمها روی صورتش بماند. جان هم روش مداوای او را صددرصد تائید کرده بود. مادر بزرگش "روشنایی صبح" از روی کنجکاوی دست به آزمایش پوست این درخت زده و جان هم مدتها کار او را دنبال کرده‌بود. پدرو با بی‌قراری چشم به راه تیتا بود. علاوه بر غذاهای خوشمزه که هر روز برایش تدارک می‌دید، عامل دیگری هم در شفای عاجل پدرو نقش داشت: گفت و شنودشان موقع خوردن غذا. اما آن روز صبح تیتا برای این کار وقت نداشت. می‌خواست تا سرحدامکان برای جان غذای درست و حسابی تهیه کند. پدرو که از حسادت خون خونش را می‌خورد، گفت:

"به جای دعوت کردن او برای شام، باید یک بار برای همیشه راست و پوست کنده به او بگویی نمی‌توانی زنش بشوی چون بچهٔ مرا در شکم داری."

"نمی‌توانم این را بگویم."

"چرا؟ می‌ترسی دکتر مامانی‌ات را برنجانی؟"

"نه این که بترسم، اما این رفتار با جان بی‌انصافی است. من خیلی به او

PersianPDF.com

مدیونم ؛ باید صبر کنم و در موقعیت مناسبتری به او بگویم."

"اگر تو این کار را نکنی من خودم شخصاً" دست به کار می‌شوم."

"نه، تو چیزی به او نخواهی گفت ؛ چون من به تو اجازهٔ چنین کاری را نمی‌دهم، در ثانی من اصلاً" حامله نیستم."

"چه گفتی؟ حامله نیستی ؟ منظورت چیست ؟"

"همین که گفتم. چیزی که فکر می‌کردم حاملگی است، فقط یک اختلال بود؛ حالا وضعم کاملاً" عادیست."

"که این طور ! فهمیدم اوضاع از چه قرار است. دلت نمی‌خواهد با جان حرف بزنی چون دو دلی که با من بمانی یا با او ازدواج کنی. درست است ؟ تو دیگر مرا نمی‌خواهی، یک مرد علیل بدبخت را."

تیتا از طرز فکر پدرو سردرنمی‌آورد؛ مثل بچه‌ای که اوقاتش تلخ است رفتار می‌کرد. جوری حرف می‌زد که انگار قرار بود تا آخر عمر زمین گیر بماند، اما این طور نبود. بزودی حالش کاملاً" خوب می‌شد. شاید این حادثه مُخش را خراب کرده‌بود. شاید دود سوختگی، مغزش را انباشته بود، درست مثل دود نان سوخته که فضای خانه را پُر و نامطبوع می‌سازد. شاید مخ دود گرفته افکارش را هم سیاه می‌کرد و حرفهای خوشایندی را که همیشه بر زبان می‌آورد، تبدیل به جملات زشت و بی‌ربط می‌کرد. چه طور می‌توانست به او شک کند؟ چه‌طور خودش را راضی می‌کرد چنین رفتاری داشته باشد؟ پدرو مبادی آداب بود و این رفتار خلاف اصولی بود که همیشه در رابطه با دیگران مراعات می‌کرد.

با دلی چرکین اتاق را ترک کرد ؛ پیش از بستن در، پدرو نعره کشید که لازم نیست برای آوردن شام او به خودش زحمت بدهد، می‌تواند این کار را به عهدهٔ چنچا بگذارد و با خیال راحت، تا هر وقت عشقش کشید با جان به سر بَرَد.

تیتا دل آزرده به آشپزخانه رفت و صبحانه‌اش را خورد؛ زودتر این کار را نکرده‌بود، چون دلش شور غذای پدرو را می‌زد. بعدش هم ترتیب دادن کارهای

روزمره و همهٔ اینها به خاطر چی؟ که پدرو با حرفها و حرکاتش او را برنجاند و ذره‌ای به احساساتش اهمیت ندهد. این یک واقعیت بی‌چون و چرا بود، پدرو به دیوی خودپسند و شکاک بدل شده‌بود.

کمی سنبوسه برای خودش درست کرد و پشت آمیز آشپزخانه نشست و مشغول خوردن شد. تنها غذا خوردن به دلش نمی‌نشست، اما وقتی پیش می‌آمد، چاره‌ای نبود. پدرو آن بالا افتاده‌بود و نمی‌توانست از جایش جُم بخورد، روسورا توی اتاقش بست نشسته بود و لب به غذا نمی‌زد؛ و چنچا که اولین فرزندش را به دنیا آورده‌بود، چند روزی مرخصی داشت.

سنبوسه به دهانش مزهٔ همیشگی را نداشت: دلش برای یک هم صحبت پر می‌زد. درست در همین وقت صدای قدمهایی را شنید، در آشپزخانه باز شد و روسورا توی درگاهی پدیدار گشت. تیتا از دیدن هیکل خواهرش مات و مبهوت ماند. لاغر و ترکه ای، درست مثل زمان دختریش. بعداز یک هفته غذا نخوردن! به نظر محال می‌آمد که با هفت روز اعتصاب غذا، شصت و پنج پاوند وزن کم کرده‌باشد. اما دقیقاً این طور بود. دفعه پیش هم که به سن آنتونیو نقل مکان کرده‌بودند، همین اتفاق افتاده‌بود: خیلی سریع لاغر شده‌بود. اما به محض بازگشت به مزرعه، دوباره وزن از دست رفته برگشته بود سرجایش.

روسورا آمد توی آشپزخانه و پشت میز روبروی تیتا نشست. وقتش رسیده‌بود با خواهرش رو در روشود. اما تیتا خیال نداشت آغازگر مشاجره باشد. بشقابش را کنار زد، جرعه‌ای از قهوه‌اش نوشید و با دقت مشغول خردکردن دوره‌های نان تورتیا که برای درست کردن سنبوسه مصرف کرده‌بود، شد.

همیشه وقتی تورتیا می‌خوردند، دورهٔ نان را می‌کندند و خرد می‌کردند که به مرغ و خروسها بدهند. خمیر لای نان سفید را هم به همین منظور ریز می‌کردند. تتیا و روسورا بی آن که مژه بزنند به هم خیره شدند و وقتی روسورا دعوا را

شروع کرد، نگاهشان هنوز در هم قفل بود.

"فکر می‌کنم من و تو گفتگوی عقب افتاده‌ای داریم، قبول داری ؟"

"بله، البته که قبول دارم. درست از وقتی که تو با معشوق من ازدواج کردی، این گفتگو را عقب انداخته‌ایم."

"چه عالی، اگر تو این طور می‌خواهی، از همین جا شروع می‌کنیم. غلط زیادی، داشتن معشوق. تو حق نداشتی معشوق داشته باشی."

"کی گفته؟ به دستور ماما یا تو؟"

"به حکم سنت خانوادگی که تو آن را شکستی."

"اگر مجبور شدم هزار بار دیگر هم آن را می‌شکنم. تا وقتی که این سنت نفرین شده مرا داخل آدم به حساب نیاورد. من هم درست به اندازهٔ تو حق داشتم ازدواج کنم و این تو بودی که حق نداشتی میان ما دو نفر که از دل و جان عاشق هم بودیم بایستی."

"آن قَدَرها هم از دل و جان نبود. خودت دیدی که چه طور پدرو در اولین فرصت مرا قاپید. با او ازدواج کردم چون او خودش این را می‌خواست. تو اگر ذره‌ای غرور داشتی، برای همیشه دور او خط می‌کشیدی."

"خُب ، خُب ، برای اطلاع شما عرض کنم، او با تو ازدواج کرد تا نزدیک من باشد. او عاشق تو نیست و خودت این را بهتر می‌دانی."

"ببین، بهتر است کاری به گذشته نداشته باشیم؛ برایم کوچکترین اهمیتی ندارد که انگیزهٔ پدرو برای ازدواج با من چه بود. واقعیت امر این است که او به هر حال با من ازدواج کرد. خیال ندارم بگذارم شما دو نفر مرا مضحکه خودتان بکنید، می‌شنوی؟ اجازه نمی‌دهم تو یکی این کار را بکنی."

"کسی خیال ندارد تو را مضحکه کند. تو کاملاً در اشتباهی."

"چرند نگو! خیلی خوب می‌دانم می‌خواهی مرا در چه نقشی قرار دهی. آن هم بعداز آن که همهٔ آدمهای مزرعه دیدند تو چه طور کنار پدرو ایستاده بودی و زار

می‌زدی و عاشقانه دستش را گرفته بودی. می‌دانی این چه نقشی است؟ اسباب مسخرهٔ مردم شدن! واقعاً سزاوار بخشش خداوند نیستی! خدا از سر تقصیرات تو نمی‌گذرد! تا آنجا که به من مربوط می‌شود، سر سوزنی اهمیت نمی‌دهم که تو و پدرو به خاطر بوسه‌ای دزدکی در گوشه و کنار به جهنم واصل شوید. از این پس هر قدر دلت می‌خواهد از این کثافت کاریها بکن. تا جایی که کسی نفهمد برایم مهم نیست، چون من هنوز حس احترام به خودم را حفظ کرده‌ام به پدرو دیگر اجازه نمی‌دهم به من دست بزند. پس خواهی نخواهی این کار را با کسی که اهلش باشد خواهد کرد. بگذار این کس تو باشی، بگذار او برای ارضای نیازهای کثیفش سراغ زن سبکسری چون تو بیاید. اما یک چیز را خوب توی گوشَت فروکن: من قصد دارم در این خانه همسر پدرو باقی بمانم. همین طور در انظار مردم. به همین دلیل اگر روزی کسی شما دو نفر را با هم ببیند و به گیس من بخندد، قسم می‌خورم بلایی به روزگارت بیاورم که به غلط کردن بیفتی."

جیغ و داد روسورا با گریه و بی تابی اسپرانزا همراه شد و فضای خانه را انباشت. بچه مدتی بود گریه می‌کرد اما کم کم گریه‌اش شدیدتر شد تا جایی که دیگر صدا به صدا نمی‌رسید. حتماً گرسنه‌اش بود. روسورا با طمانینه از جا بلند شد و گفت:

"می‌روم به دخترم غذا بدهم. از این به بعد نمی‌خواهم به او دست بزنی، هرگز. تو با کثافت وجودت او را آلوده می‌کنی. تنها چیزی که از تو می‌آموزد، کردار و پندار زشت است."

"از این بابت خیالت را راحت کنم. من اجازه نمی‌دهم دخترت را با افکار بیمارگونه‌ای که در سرداری، مسموم کنی. همین طور نمی‌گذارم با دنباله روی از رسم و رسوم احمقانه زندگیش را به نابودی بکشانی."

"نه بابا! واقعاً. بگو ببینم چه طور می‌خواهی جلوی مرا بگیری؟ لابد خیال

می‌کنی اجازه می‌دهم مثل حالا به او نزدیک شوی. نه جانم، خوب گوشَت را بازکن، از این خبرها نیست. از کِی تا حالا رسم شده زنهای ولگرد خیابانی قاطی دخترهای خانواده‌های نجیب شوند؟"

"نگو که به راستی فکر می‌کنی این خانواده واقعاً" نجیب است!"

"خانوادهٔ کوچک من که مسلماً" هست! به همین دلیل جلوی تو را می‌گیرم و نمی‌گذارم به دخترم نزدیک شوی. و اگر لازم شود تو را از این خانه که ماما اختیارش را به من سپرده، بیرون می‌اندازم. فهمیدی؟"

روسورا آشپزخانه را ترک کرد تا به اسپرانزا غذا بدهد و کاسهٔ پوره را که تیتا درست کرده‌بود با خود برد. دیگر بیشتر از این نمی‌توانست بی‌عاطفه‌گی خود را در حق تیتا نشان دهد. بلد بود چه طور او را از ته دل بچزاند.

اسپرانزا کسی بود که تیتا بیش از همه در دنیا به او عشق می ورزید. چه اندوهی بر وجودش مستولی گردید! در حالی که آخرین تکهٔ باقی مانده نان در دستش را ریز می کرد با تمام وجود دعا کرد خواهرش در گِل و لای زمین مدفون شود. این کمترین جزایش بود.

تیتا در تمام مدتی که با روسورا مشغول یکی به دو بود، تکه‌های نان را هم خرد می‌کرد، تا آن که همه ریزریز شدند. بعد آنها را در بشقابی ریخت و ظرف را بیرون برد که جلوی مرغها بریزد. وقتش بود که به خوراک لوبیا بپردازد. روی تمام بند رختهای حیاط خلوت، کهنه‌های مثل برف سفیدِ اسپرانزا آویزان بود. چه کهنه‌های قشنگی. تمام بعدازظهرها را صرف گلدوزی حاشیهٔ آنها کرده‌بودند. همانند موجهای کف آلود با نسیم در هوا تکان می‌خوردند. تیتا باید چشم از آنها برمی‌گرفت. اگر می‌خواست شام را به موقع آماده کند، باید همه را به فراموشی می‌سپرد. بچه برای اولین بار بدون او غذا می‌خورد. به آشپزخانه برگشت و مشغول آماده کردن لوبیاها شد.

باید پیاز در روغن نباتی سرخ شود، وقتی رنگش طلایی شد فلفلها را به آن

اضافه کنید و نمک به اندازهٔ دلخواه بیفزایید.

مواد که جا افتاد، لوبیا را با گوشت و چربی خوک داخل آن بریزید. تلاش تیتا برای فراموش کردن اسپرانزا بیهوده بود. وقتی می‌خواست لوبیا را در قابلمه بریزد، به یاد آورد که بچه چه قدر آب لوبیا پخته را دوست داشت. موقع غذا دادن، او را روی زانو می‌نشاند و دستمال سفرهٔ بزرگی روی لباسش می‌انداخت و با یک قاشق نقرهٔ کوچک شیرهٔ لوبیا را به او می‌خوراند. اولین بار که صدای تَقهٔ برخورد قاشق به اولین دندان اسپرانزا را شنید، چه قدر ذوق کرد. حالا دو دندان دیگر هم در آورده‌بود. موقع غذا دادن مواظبِ تاول دندانهایش بود که درد نگیرد. کاش روسورا هم حواسش به دهان بچه باشد. اما او قبلاً به بچه غذا نداده بود، پس از کجا می‌دانست چه باید بکند؟ همین طور حمام کردنش، این که برگ کاهو را در آب لگن خیس کند تا بچه شب را راحت بخوابد: روسورا بلد نبود چگونه به کودک لباس بپوشاند، ببوسدش، بغلش کند و مثل تیتا نوچ به دهانش بکشد. با خودش فکر کرد شاید بهترین کار این باشد که مزرعه را ترک کند. از پدرو سرخورده بود. شاید اگر تیتا در آن خانه نبود، روسورا می‌توانست زندگی زناشویی‌اش را دوباره سر و سامان دهد؛ بچه هم دیر یا زود می‌فهمید که باید به دست مادر واقعیش تر و خشک شود. هر چه تیتا بیشتر به اسپرانزا وابسته می‌شد، آخرِ کار زجرش افزون‌تر بود، همان طور که سر روبرتو صدمه دیده‌بود. نمی‌توانست ادعایی داشته باشد. آنها خانوادهٔ خودش نبودند و می‌شد هر لحظه که اراده کنند به دورش بیندازند، به همان سادگی که آدم موقع پاک کردن یک کاسه لوبیا ریگی را دور می‌اندازد. در عوض جان موقعیت تازه‌ای تقدیمش کرده‌بود. فرصتی برای تشکیل یک خانوادهٔ جدید که هیچ کس نمی‌توانست از دستش بگیرد. چه مرد نازنینی بود؛ از ته دل دوستش داشت. باگذشت زمان شاید عشق هم به سراغش می‌آمد و این چندان غیرممکن به نظر نمی‌رسید.

رشتهٔ افکارش پاره شد، چون مرغها به جان هم افتاده و سر و صدای زیادی در حیاط راه انداخته بودند. مثل این که به سرشان زده‌بود، شاید هم جنگ خروسها را تمرین می‌کردند. در حال قاپیدن آخرین ریزه‌های نان از زمین، به هم می‌پریدند و به یکدیگر نوک می‌زدند. با جهشهای خشونت بار سینه به سینهٔ هم می‌کوفتند و دیوانه وار به این سو و آن سو می‌جهیدند. در جمع آنها یکی از همه وحشی‌تر شده‌بود. با منقارش چشم تمام مرغها را درسته از کاسه درآورد. در این جنگ و جدال تمام کهنه‌های اسپرانزا با ترشح خون آلوده شده‌بود. تیتا در عین گیجی و منگی، برای خاموش کردن آتش جنگ یک سطل آب رویشان پاشید و این کار خشم آنها را شدیدتر کرد و دامنهٔ نبرد وسعت گرفت. مرغها دایره‌ای ساختند و دو به دو به جان هم افتادند. بزودی همگی در ورطهٔ غیرقابل گریزی که خود گسترده بودند، گرفتار آمدند. دیگر هیچ کدام نمی‌توانستند خود را از چرخهٔ پر و خون و گردباد گرد و خاکی که گردشش به دور خود هر لحظه تندتر می‌شد، برهانند. چرخش سرسام آور به گردبادی شدید بدل شد و همه چیز را نیست و نابود کرد. اول از همه کهنه‌های اسپرانزا را که همان نزدیکی روی بند رخت آویزان بود. تیتا سعی کرد چند تایی از آنها را از معرکه در ببرد اما وقتی به طرف بند رفت که جمعشان کند، از چرخش گردباد از جا کنده شد و پیش از آن که مثل یک گونی سیب زمینی آن طرف حیاط پهن زمین شود، بالای سر این جهنم جنگ و خاک و خون سه دور کامل دور خودش چرخید.

نفسش از وحشت بند آمده‌بود. نمی‌توانست تکان بخورد. اگر یک بار دیگر به کام آن چرخه باد می‌افتاد، مرغها چشمهایش را از حدقه در می‌آوردند. تندباد ستیز مرغها زمین زیرپایشان را گود کرده‌بود، گودالی چنان عمیق که بیشتر مرغها را به کام خود کشید و محو و نابودشان کرد. بعداز این نبرد خونین تنها سه تا از مرغها باقی مانده‌بودند، سه مرغ کچل و پرکنده و یک چشمی. از کهنه‌ها

هم نشانی نبود.

تیتا همین طور که گرد و خاک را از سر و تن خود می‌تکاند به دور و بر حیاط نگاه کرد: اثری از مرغها برجا نمانده‌بود. بیشتر دل نگران کهنه‌ها بود که با عشق تمام گلدوزیشان کرده‌بود. باید بلافاصله کهنه‌های تازه تهیه می‌شد، اما دیگر ربطی به او نداشت - مگر روسورا به او نگفته بود که نمی‌خواهد او را دور و بر اسپرانزا ببیند؟ بگذار روسورا به کارهای خودش برسد و تیتا هم به مال خودش. در حال حاضر کار او تهیه شام برای جان و خاله ماری بود.

به آشپزخانه رفت تا ترتیب خوراک لوبیا را بدهد اما در کمال تعجب دید که لوبیاها با آن که ساعتها روی آتش بودند، هنوز نپخته‌اند.

پس اتفاقات عجیب و غریب در کار بود. یاد حرف ناچا افتاد که می‌گفت وقتی تامالِس[1] سربار است ، اگر آدمها، دور و اطراف دیگ با هم دعوا کنند، تامالِس نمی‌پزد. ممکن است چندین روز روی آتش قل بزند، اما هم چنان نپخته باقی می‌ماند، چون دانه‌های آن خشمگین هستند. در چنین مواردی باید برایشان آواز خواند و دلشان را شاد کرد تا اندوهشان برطرف شود. آن وقت خواهند پخت. به گمان تیتا برای لوبیاها هم اتفاق مشابهی افتاده‌بود. چون دیگ شاهد دعوای او و روسورا بود. پس باید کاری می‌کرد که اوقات لوبیاها شیرین شود، باید آوازی پراز عشق و محبت برایشان می‌خواند : آن قدرها وقت نداشت. غذای مهمانانش باید حاضر می‌شد.

بهتر آن که خوشترین لحظهٔ زندگیش را به یاد می‌آورد و در حال خواندن آواز آن لحظه را برای خود بازسازی می‌کرد. چشمانش را بست و به خواندن ترانهٔ والسی پرداخت با این مضمون: "چه خوشبختی والایی که تو را یافته‌ام، عشقم را به پای تو ریخته‌ام و وجودم را به تو بخشیده‌ام ..."

1- Tamales

تصاویری از اولین ملاقاتش با پدرو در تاریکخانه از ذهنش گذشت. عشقی که پدرو تقدیمش کرده و جانش را حیاتی دوباره بخشیده بود. خون در رگهایش به جوشش آمده و قلبش از غلیان اشتیاق سوزان چون گلی شکفته بود. نرم نرم التهابش فرو نشسته و دل به مهربانی و شفقت سپرده و جسم لرزانش را سیراب بر جاگذاشته بود.

وقتی تیتا داشت آواز می‌خواند، دانه‌های لوبیا دیوانه وار قل می‌زدند و مایعی را که در آن شناور بودند، به تن می‌کشیدند؛ آن قدر باد کردند که چیزی نمانده‌بود بترکند. تیتا چشمانش را باز کرد و یک دانه لوبیا برداشت و امتحانی به دهان گذاشت. بَه ، بیا و تماشا کن. لوبیاها کاملاً پخته بودند. فقط کمی وقت داشت که خودش را برای دیدار خاله ماری آماده کند. دلخوش و راضی از زندگی، آشپزخانه را ترک کرد و به اتاقش رفت. می‌خواست لباس بپوشد اما قبل از آن باید دندانهایش را مسواک می‌زد. وقتی در جنگ مرغها زمین خورد، دهانش پر از خاک شده‌بود. کمی پودر دندان برداشت و محکم دندانهایش را مسواک کشید.

طرز درست کردن پودر دندان را در مدرسه آموخته بود. این پودر ترکیبی از نیم اونس کرم تاتار ، نیم اونس شکر، نیم اونس استخوان جیوتا[1] با شصت گندم زنبق فلورانسی و خون اژدهاست که باید خوب آسیاب شود. درست کردن پودر دندان از وظائف معلمشان خویتا بود. خویتا سه سال تمام معلمشان بود. زنی ریزه نقش و لاغر اندام که تمام شاگردانش یاد او را در خاطر حفظ کرده‌بودند، نه به این خاطر که درسشان می‌داد، بل به این دلیل که موجودی خارق العاده بود. می‌گفتند در هژده سالگی با یک بچه روی دستش بیوه شده و کسی حاضر نبود ناپدری بچه شود. به همین سبب تصمیم گرفت تا آخر عمر عزب بماند. کسی از چند و چون این تصمیم و تاثیری که بر زندگیش گذاشت، آگاه نشد ؛ به مرور

1- Jivta

زمان فلاکت این مصیبت را به کلی از یاد برد. شب و روز در مبارزه بود تا بتواند بر هر پندار نکوهیده، نقطهٔ پایان بگذارد. این گفته مدام ورد زبانش بود: "دست بی‌کار میدان بازی شیطان است." تمام روز یک لحظه هم استراحت نمی‌کرد. هر قدر می‌توانست کار می‌کرد و از ساعات استراحتش می‌زد. کم کم کار به جایی رسید که دیگر انجام کارهای روزمرهٔ خانه راضی‌اش نمی‌کرد. سپیده دم، ساعت پنج صبح، از خانه می‌زد بیرون تا پیاده‌روها را رُفت و روب کند، هم جلوی خانهٔ خودش و هم مال همسایه‌ها را. اندک اندک دامنهٔ کار نظافت را به چهار خیابان آن طرف‌تر کشاند و بازهم بیشتر تا آنجا که پیش از رفتن به مدرسه تمام سطح شهر پیدراس نگراس را جارو می‌کرد. گاهی اوقات که به مدرسه می‌رسید، ذره‌های آشغال به سر و رویش چسبیده بود و بچه‌ها قاه قاه به او می‌خندیدند. حالا تیتا در آینه می‌دید که شکل معلمش شده‌است. شاید به خاطر پرهایی بود که موقع زمین خوردن در حیاط لابه‌لای موهایش رفته‌بود؛ با این همه، ترس برش داشت.

دلش نمی‌خواست خویتای دیگری از آب درآید. پرها را از لای موهایش سترد و گیسوانش را محکم بُرُس کشید و به طبقهٔ پایین رفت تا از جان و ماری استقبال کند. آنها همان لحظه وارد شده‌بودند. صدای پارس پالکو حضورشان را اعلام کرد.

تیتا تا درِ سالن پذیرایی به پیشوازشان رفت. خاله ماری درست همان شکلی بود که در نظر مجسم می‌کرد: بانویی سالخورده، مودب و دلنشین. به رغم سن و سال زیاد، سر و وضعش کم و کسری نداشت.

کلاهی به شکل کاسبرگِ یک گل شکفته به رنگ روشن به سرداشت که با سفیدی موهایش هم آهنگ بود. دستکشهای براق سفید برفی‌اش درست هم رنگ موهای سرش بود. یک عصا از چوب ماهاگونی دردست داشت که دستهٔ نقره‌اش به شکل قو بود. حرفهایش به دل می‌نشست. خاله گفت که از دیدار تیتا از صمیم

قلب خوشحال شده‌است؛ یک بند از حسن سلیقهٔ خواهرزاده‌اش در انتخاب همسر و انگلیسی بی‌نقص تیتا حرف زد.

تیتا بابت عدم حضور خواهرش در این محفل عذرخواهی کرد و عذرآورد که حالش خوش نیست. آن گاه به اتاق ناهارخوری دعوتشان کرد. خاله ماری، از خوراک برنج و بارهنگ سرخ شده خیلی خوشش آمد و در تعریف و تمجید از خوراک لوبیا کوتاهی نکرد.

پیش از سِرو کردن خوراک لوبیا رویش را با پنیر رنده شده می‌پوشانند و دورش را با برگهای لطیف کاهو، برشهای آوا کادو، تربچه نُقلی و فلفل و زیتون تزیین می‌کنند

ذائقه خاله ماری به این غذاها عادت نداشت ، با این وجود، در ستایش از دست پخت تیتا سنگ تمام گذاشت.

"بَه بَه . چه قدر خوشمزه است ، تیتا جان ."

"متشکرم."

"شانس آورده‌ای، جانی، بعداز این غذاهای خوشمزه خواهی خورد، چون راستش را بخواهی، آشپزی کتی افتضاح است. بعداز ازدواج، حسابی چاق و چله می‌شوی."

جان به سادگی فهمیده بود که تیتا آن شب گرفته و غمگین است.

چیزی شده، تیتا ؟"

"بله، اما حالا نمی‌توانم حرف بزنم. اگر انگلیسی صحبت نکنم به خاله‌ات برمی‌خورد."

جان به اسپانیایی جواب داد:

"نه ، فکرش را نکن. او کاملا" کر است."

"پس چه طور با ما حرف می‌زند ؟ "

"لب خوانی می‌کند. اما نگران نباش، فقط انگلیسی بلد است. از این گذشته

وقتی غذا می‌خورد اصلاً" حواسش به ما نیست. خوب حالا محض رضای خدا بگو ببینم چه شده. ما که فرصت نکردیم دو کلمه با هم حرف بزنیم. مثلاً" قرار است تا آخر این هفته عروسی کنیم."

"جان ... به نظرم بهتر است عروسی را به هم بزنیم."

"برای چه؟"

"مجبورم نکن همین الان به تو بگویم."

تیتا برای این که خاله متوجه نشود دارند راجع به موضوع حساسی بحث می‌کنند، تبسمی برلب نشاند. خاله نیز خندید. کاملاً" معلوم بود بعداز خوردن یک بشقاب خوراک لوبیا احساس رضایت و سرخوشی می‌کرد. معلوم بود وقتی اسپانیایی حرف می‌زنند، نمی‌تواند لب خوانی کند. تیتا می‌توانست با خیال راحت با جان حرف بزند. جان هم پیله کرده‌بود و کوتاه نمی‌آمد.

"دیگر دوستم نداری ؟"

"نمی‌دانم."

تیتا دید که غبار اندوه چهرهٔ جان را پوشاند. هر چند بلافاصله سعی کرد آثارغم و اندوه را از چهرهٔ خود بزداید، اما ادامهٔ سخن برای تیتا دشوار شد.

"وقتی که تو نبودی، با مردی که همیشه عاشقش بودم به تو خیانت کردم. به همین دلیل نمی‌توانم با تو ازدواج کنم."

پس از سکوتی طولانی، جان پرسید:

"او را بیشتر از من دوست داری؟"

"نمی‌توانم جواب بدهم. خودم هم نمی‌دانم. وقتی اینجا نیستی فکر می‌کنم عاشق او هستم، اما از لحظه‌ای که تو را می‌بینم همه چیز عوض می‌شود. با تو که هستم، احساس آرامش و آسودگی و امنیت می‌کنم... ولی نمی‌دانم، نمی‌دانم .... مرا ببخش که این حرفها را به تو زدم."

دو قطره اشک برگونهٔ تیتا غلطید. خاله ماری که احساساتی شده‌بود، دست

او را گرفت و به انگلیسی گفت:

"چه لذتی دارد دیدن زنی عاشق که از شدت احساسات گریه می‌کند. خود منهم وقتی می‌خواستم عروسی کنم، چندبار همین حال شدم."

جان متوجه شد اگر بحث ادامه پیدا کند، ممکن است تیتا زار زار بزند زیر گریه و وضعیتی پیش بیاید که از اختیارش خارج شود.

دستش را جلو برد و دست تیتا را گرفت و با لبخندی به پهنای صورت در تصدیق حرفهای خاله‌اش گفت:

"تیتا، برای من مهم نیست تو چه کرده‌ای. در زندگی مواردی پیش می‌آید که اگر اساس موضوع را تغییر ندهد، نباید چندان جدی گرفته شود. چیزی که تو به من گفتی فکر مرا عوض نمی‌کند؛ باز هم می‌گویم، برای من نهایت خوشبختی است که تا آخر عمر همدم تو باشم - اما تو باید خوب فکرهایت را بکنی که آیا من مناسب تو هستم یا نه. اگر جوابت مثبت است می‌توانیم چند روز دیگر پیوندمان را جشن بگیریم. اگر منفی باشد، من اولین کسی خواهم بود که به پدرو تبریک می‌گویم و از او می‌خواهم احترامی را که شایستگی‌اش را داری تقدیمت کند."

کلمات جان تیتا را متعجب نکرد؛ از شخصیت استثنایی جان جز این انتظار نمی‌رفت. نکته‌ای که حیرانش کرد این بود که بی برو برگرد دانسته بود رقیبش پدرو است. تیزهوشی تردید ناپذیر جان را دست کم گرفته بود.

تیتا نتوانست نشستن پشت میز را بیش از این تاب آورد. ببخشیدی گفت و به طرف حیاط دوید و در آنجا آن قدر گریه کرد که سبک شد و به موقع برای خوردن دسر بازگشت. جان از جابرخاست تا صندلی را برایش عقب بکشد. مثل همیشه رفتاری عطوفت آمیز و سرا پا احترام داشت. چه مرد نازنینی بود. دم به دم ارزشش در چشم تیتا بیشتر می‌شد و به همان نسبت شک و تردیدش فزونی می‌گرفت. شربت گلاب یاس برفی که برای دسر تعارف کرد، آرام بخش موثری بود. با خوردن آن خستگی از تنش در رفت و ذهنش

روشن شد. خاله دیوانهٔ این دسر شده‌بود. در تصورش نمی‌گنجید که گل یاس هم خوردنی باشد. حس کنجکاویش گل کرده‌بود، می‌خواست بداند چه طور می‌تواند این برفک را در خانه درست کند. تیتا کلمه به کلمه جوری که ماری بتواند لبش را بخواند، دستور تهیه آن را باز گفت:

"شکوفهٔ یاس را له کرده و آن را با سه پاینت آب و نیم پاوند شکر خوب مخلوط کنید. وقتی شکو کاملا" در آب حل شد، مخلوط را از روی تنظیف که روی قالب مخصوص کشیده‌اید، صاف کنید، و آن را در پاتیل بستنی سازی بریزید تا یخ ببندد."

ساعات باقی ماندهٔ شب به خوبی و خوشی گذشت. جان موقع رفتن بر دست تیتا بوسه زد و گفت:

"نمی‌خواهم تو را تحت فشار بگذارم. فقط می‌خواهم این را بدانی که در کنار من خوشبخت خواهی شد."

"می‌دانم"

البته که می‌دانست، و صد البته که تمام این نکته‌ها را در تصمیم گیریش دخیل می‌کرد، انتخابی سرنوشت ساز بود که زیربنای آینده‌اش را پی می‌ریخت.

ادامه دارد ...

دستور غذای ماه بعد

دلمهٔ فلفل چیلی در سس گردو

فصل دوازدهم

دسامبر



دلمهٔ فلفل چیلی با سس گردو

مواد لازم:

۲۵ فلفل دلمهٔ سبز مکزیکی
۸ عدد انار
۱۰۰ عدد گردو
۱۰۰ گرم پنیر کهنه
۱ کیلو گوشت چرخ کرده
۱۰۰ گرم کشمش
$\frac{1}{4}$ کیلو بادام
$\frac{1}{3}$ کیلو مغز فندق
نیم کیلو گوجه فرنگی
۲ عدد پیاز متوسط
۲ عدد آب نبات لیمو
۱ عدد هلو
۱ عدد سیب
زیره
فلفل سفید
نمک
شکر

طرز تهیه:

شکستن گردوها را از چند روز قبل دست بگیرید، چون کار وقت گیری است و باید ساعتهای طولانی صرف آن کنید. بعد از آن که گردوها را از پوست اول بیرون آوردید، باید پوستهٔ نازک روی آن را هم بگیرید. مواظب باشید حتیٰ ذره‌ای از این پوست نازک به مغز گردو نماند چون پس از چرخ کردن و مخلوط شدن با خامه پوست باقی مانده سُس گردو را تلخ می‌کند و تمام زحماتتان به هدر می‌رود.

تیتا و چنچا پشت میز آشپزخانه نشسته بودند و کار پوست کندن گردوها در شرف پایان بود. این گردوها برای تهیهٔ دلمهٔ فلفل با سُس گردو به عنوان غذای اول ضیافت عروسی روز بعد آماده می‌شد. تمام اعضای خانواده تنهایشان گذاشته و به بهانه‌های مختلف یکی پس از دیگری از پشت میز آشپزخانه جیم شده‌بودند. فقط تیتا و چنچای خستگی ناپذیر تا آخرین دانهٔ یک کوه گردو به کارشکستن ادامه دادند. در حقیقت تیتا کسی را سرزنش نمی‌کرد. در طول هفته همگی به اندازهٔ کافی کمکش کرده‌بودند ؛ خوب می‌دانست شکستن این همه گردو، کار دل آشوبه‌آوری بود. در تمام زندگیش فقط یک نفر را می‌شناخت که قادر بود بدون کوچکترین نشانی از خستگی این کار را انجام دهد، ماما اِلنا.

ماما اِلنا نه تنها در مدت کوتاهی کیسه پشت کیسه گردو مغز می کرد، بلکه به نظر می‌رسید از این کار لذت هم می‌برد.

صدای تق شکستن گردو با فشار گردو شکن، مغزکردن، پوست کندن آن از کارهای مورد علاقه‌اش بود. در حیاط می‌نشست و یک کیسه گردو را میان پاهایش می‌گذاشت و ساعتهای پیاپی، بی آن که از جایش تکان بخورد، به مغز کردن گردوها مشغول می‌شد، تا کار را تمام کند.

شکستن هزار دانه گردو که برای هر کس دیگر کاری طاقت فرسا به شمار می‌رفت، برای او حکم گردو بازی بچه‌ها را داشت. این تعداد گردو را لازم داشتند. صد گردو برای هر بیست و پنج عدد دلمه فلفل. با این حساب برای ۲۵۰ عدد دلمه هزار گردو لازم بود. هشتاد نفر مهمان از قوم و خویشها و دوستان نزدیک به مراسم عروسی دعوت شده‌بودند. به هرکس سه دانه دلمه می رسید، برآوردی کاملاً سخاوتمندانه بود. می‌خواستند سنگ تمام بگذارند. تیتا قصد داشت از آن جشنهای مجلل با بیست نوع غذا، برپا کند. یک ضیافت بی‌سابقه که تا آن زمان کسی مثل و مانندش را برگزار نکرده بود. و صدالبته که امکان نداشت غذای خوشمزه‌ای مثل دلمه فلفل در سُس گردو را از صورت غذا حذف کنند، هر چند تهیهٔ آن با مرارت فراوان همراه بود. اما چنین موقعیت به یاد ماندنی، مسلماً بودن آن را در صورت غذا اقتضا می‌کرد.تیتا سر سوزنی دغدغه نداشت که پس از پوست کردن این همه گردو انگشتهایش سیاه می‌شد. این ازدواج به هر نوع فداکاری می‌ارزید - برای او معنای خاصی داشت. همین طور برای جان. از شدت ذوق و شوق یکی از پر کارترین دستیاران تیتا در تهیهٔ سیور و سات این ضیافت بود. آخرین کسی که برای استراحت دست از کار می‌کشید. واقعاً استحقاق یک مرخصی درست و حسابی را داشت.

جان که از شدت خستگی رمق به تنش نمانده‌بود، در حمام خانه‌اش مشغول شستن دستهایش بود. از بس گردو پوست کنده بود، ناخنهایش درد می‌کرد.

همین طور که برای رفتن به بستر آماده می‌شد، وجودش لبریز از هیجان بود تا چند ساعت دیگر وابستگی‌اش به تیتا به واسطهٔ این پیوند بیشتر می‌شد و به رضایت خاطر فراوان دست می‌یافت. زمان انجام مراسم ازدواج برای نیم روز تعیین شده‌بود. جان نگاهی به کت اسموکینگ که روی صندلی بود، انداخت. تکه تکه لباسهایی که باید به تن می‌کرد، با وسواس انتخاب شده و در انتظار لحظهٔ پوشیدن بود. کفشهایش برق می‌زد؛ پاپیون و کمربند اطلس و پیراهنش بی‌عیب و نقص بود. با خشنودی از این که همه چیز آماده و روبه راه است، آه رضایت آمیزی کشید و در بستر افتاد و هنوز سرش به بالش نرسیده، خوابش برد.

از طرف دیگر پدرو نمی‌توانست بخوابد. احساس حسادتی شدید دل و اندرونش را می‌خورد. برای این جور حرفها که باید برای حفظ ظاهر در مراسم ازدواج شرکت کند و تماشای تیتا و جان را تاب بیاورد، فاتحه هم نمی‌خواند.

چیزی که از آن سردر نمی‌آورد، رفتار جان بود. طرف طوری رفتار می‌کرد که انگار رگ ندارد. جان دقیقاً می‌دانست میان او و تیتا چه گذشته بود، اما هیچ واکنشی نشان نمی‌داد، انگار نه انگار که اتفاقی افتاده. آن روز بعدازظهر وقتی تیتا درگیر و دار روشن کردن اجاق نتوانست کبریت را پیداکند، جان مثل همیشه یک آقای به تمام معنی و حاضر به خدمت، بلافاصله داوطلب کمک شد. حالا این به کنار ابعداز گیراندن آتش قوطی کبریت را به تیتا هدیه کرد و دستش را در دست گرفت. دادن چنین هدیهٔ مسخره‌ای به تیتا چه معنی داشت؟ جز این که می‌خواست به این بهانه جلوی روی پدرو دست تیتا را نوازش کند. مردک خیال می‌کند خیلی متمدن است - باید کسی به او یاد می‌داد که وقتی مردی زنی را از ته دل دوست دارد، چه جوری باید عمل کند. کتش را برداشت و راه افتاد که برود خِرِ جان را بچسبد و مشتی حوالهٔ صورتش کند.

پشت در پایش سست شد و دودل ایستاد. نمی‌شد جلوی یاوه‌گوییهای مردم را گرفت که ممکن بود توی دهنها بیندازند که چرا شوهر خواهر تیتا روز عروسی

دخترش، با جان دست به یقه شده.

تیتا هرگز او را نمی‌بخشید. خشمش را فرو خورد. کتش را روی صندلی انداخت و دنبال قرصی برای سردردش گشت. سر و صدایی که تیتا توی آشپزخانه راه انداخته بود، سردردش را هزار مرتبه شدیدتر می‌کرد.

تیتا در حال پوست کندن آخرین گردوهای باقیمانده به خواهرش فکر می‌کرد. اگر روسورا زنده بود، چه قدر از این عروسی لذت می‌برد. یک سال می‌شد که طفلک معصوم به رحمت خدا رفته بود. این مدت طولانی را صبر کرده بودند تا مراسم رسمی سال او برگزار شود. جریان مرگش واقعهٔ عجیب و غریبی بود. مثل هر شب شامش را خورده و به اتاقش رفته بود. اسپرانزا و تیتا مدتی توی ناهارخوری مانده و گپ زده‌بودند. پدرو رفته بود بالا تاپیش از خواب به روسورا شب به خیر بگوید. اتاق ناهارخوری آن قدر از اتاقهای خواب فاصله داشت که تیتا و اسپرانزا کوچکترین صدایی نشنیده‌بودند. پدرو اَوَلَش از این که صدای خارج شدن نفخ شکم روسورا حتیٰ از پشت درِ بسته هم به گوش می‌رسید، تعجب نکرد، فقط وقتی متوجه غیرعادی بودن اوضاع شد که به نظرش آمد آن صدای ناهنجار هر بار بیش از حد طبیعی به درازا می‌کشد و گویی تمامی ندارد. کوشید حواسش را به خواندن کتابی که در دست داشت متمرکز کند. فکر می‌کرد صدای خارج شدن نفخ شکم نباید ربطی به بدکار کردن دستگاه گوارش زنش داشته باشد. کف اتاق می‌لرزید، چراغهای سقف چشمک زنان خاموش و روشن می‌شدند. لحظه‌ای پنداشت این غرش زلزله وار علامت آغاز دوبارهٔ انقلاب است، اما این تصور را هم کنار گذاشت؛ تازگیها کشور در آرامش به سر می‌برد. شاید صدای موتور اتومبیل یکی از همسایگان بود. اما اتومبیل چنان بوی تهوع آوری تولید نمی‌کرد. چه قدر عجیب بود که حتیٰ با قدم زدن در اتاق و بو کشیدن بخور شکر سوخته بر منقل آتش، بازهم بو به مشامش می‌خورد.

بخور شکر موثرترین راه برطرف کردن بوی بد است.

بچه که بود، اگر کسی در اتاق بوی ناخوشایندی از خودش خارج می‌کرد، این شیوه را به کار می‌بردند و همیشه هم هوای اتاق بوزدایی می‌شد. اما این بار اصلاً خاصیتی نداشت. نگران به طرف دری رفت که دو اتاق را از هم جدا می‌کرد؛ با انگشت تقه‌ای به در زد و از روسورا حالش را پرسید، جوابی نیامد: در را گشود و در آنجا روسورا را دید که با لبهای کبود و بدن بادکرده دراز به دراز افتاده و چشمهای گشادش با نگاهی مات به دور دستها خیره مانده بود و آخرین فِس باد شکم خود را بیرون می‌داد. اولین تشخیص جان، انسداد حاد روده بود.

شرکت کنندگان در مراسم تدفین، اندک و انگشت شمار بودند، بوی تعفنی که همیشه از بدن روسورا برمی‌خاست، بعداز مرگش شدیدتر شده‌بود. به همین دلیل خیلی‌ها در مراسم شرکت نکرده‌بودند. تنها لاشخورها بی هیچ عذری آمادهٔ شرکت در مراسم بودند و در تمام طول مدت تشییع و خاک سپاری دایره‌ای گرداگرد شرکت کنندگان تشکیل داده‌بودند تا وقتی که جنازه به خاک سپرده‌شد.

لاشخورها، پس از آن که دیدند بریز و بپاشی برای سورچرانی در کار نیست، سرخورده راهشان را گرفتند و رفتند و گذاشتند روسورا در آرامش ابدی بیاساید.

هنگام فراغت تیتا هنوز نرسیده بود. هر چند ذره ذرهٔ جانش برای خوابیدن پرپر می‌زد، اما اول باید کارِ سُس گردو را تمام می‌کرد. شاید بهتر بود به جای نقب زدن و کاویدنِ گذشته‌ها، تمام حواسش را به آشپزی می‌داد و بعدش درست و حسابی استراحت می‌کرد.

مغزگردو را پس از پوست کندن، با خامه و پنیر رنده شده در هاونی بکوبید و نمک و فلفل سفید به اندازهٔ دلخواه به آن بیفزایید. فلفلهای شکم پر را با این سس بپوشانید و رویش را با دانه‌های انار تزیین کنید.

پرکردن شکم فلفل:

پیاز را در روغن کمی تفت دهید، همین که رنگش طلایی شد، گوشت چرخ

کرده و کمی شکر به آن اضافه کنید. بعداز سرخ شدن گوشت بگذارید مخلوط ، با هلوی قاچ شده ، سیب ، خلال فندق ، کشمش ، خلال بادام و گوجه فرنگی بپزد تا جا بیفتد. فلفلها را جداگانه تنوری کنید. سپس از وسط به دو نیم کرده ، تخمه‌اش را در آورید.

تیتا و چنچا، چیدن بیست و پنج دیس دلمهٔ فلفل را تمام کردند و آن را در جایی خنک گذاشتند تا صبح روز بعد که پیشخدمتها می‌آمدند و دیسها را برای مراسم جشن می‌بردند، حاضر و آماده باشند.

پیشخدمتها در حال پذیرایی از مهمانان ، از این سو به آن سو می‌دویدند. وقتی گرترودیس وارد شد، نظر همه را به خود جلب کرد. با یک اتومبیل فورد کروکی مدل تی T آمده بود. یکی از اولین محصولات کارخانهٔ اتومبیل سازی که پنج دنده داشت. موقع پیاده شدن کم مانده بود کلاه بزرگ لبه پهنش که با پر شتر مرغ تزیین شده‌بود، از سرش بیفتد. پیراهنش با اِپلهای پهن روی شانه ، آخرین مد روز بود و پوشیدن آن کلی جُربزه لازم داشت. خوان هم کسی نبود که از او عقب بماند. کت و شلوار شیک و تنگ و چسبان به تن و کلاهی برسرداشت و گِتر پایش بود. فرزند اولشان دورگهٔ خوشگلی از آب در آمده بود . صورت ظریفی داشت و چشمان آبی روشن ، که با پوست تیره اش جنگ می کرد . تیرگی پوست را از پدر بزرگش به ارث برده بود و چشمان آبی اش را از ماما النا داشت . چشمانی درست به فرم چشمان مادر بزرگش . در پشت سرشان گروهبان تروینو وارد شد که بعداز انقلاب به عنوان محافظ شخصی گرترودیس انتخاب شده بود .

دم در ورودی مزرعه نیکلاس و روسالیو با لباسهای محلی کارتهای دعوت مهمانان را می گرفتند. کارتهای قشنگی بود . الکس و اسپرانزا خودشان آنها را درست کرده بودند ، از کاغذ مصرفی تا مرکب نوشته‌ها و اکلیلی که لبه برگردان پاکتها را طلایی کرده بود و مومی که پاکتها را مهر کرده بودند – همه و همه ، مایه

مباهات و لذتشان بود. همه چیز به روش سنتی خاص خانواده دلاگرازا تدارک دیده شده بود. اما برای مرکب مشکلی نداشتند، چون از مرکب کارتهای عروسی روسورا و پدرو به اندازه کافی باقی مانده بود؛ فقط کمی خشک شده بود که با اضافه کردن اندکی آب مثل روز اول ترو تازه می شد. مرکب از ترکیب هشت اونس صمغ عربی، پنج اونس و نیم مراره، چهار اونس سولفات آهن، دو اونس و نیم چوب سرخ و نیم اونس سولفات مس درست می شود. برای درست کردن رنگ طلایی حاشیه برگردان پاکتها، یک اونس زر نیخ زر را با یک اونس بلور کوهی خوب بکوبید. این پودر را در پنج یا شش سفیده تخم مرغ که خوب زده شده، مخلوط کنید و آن قدر به هم بزنید تا مثل آب رقیق شود. و بالاخره، موم از آب کردن یک پاوند صمغ عربی و نیم پاوند روغن بلسان و نیم پاوند بیدمشک و یک پاوند شنگرف سرخ نهیه می شود.

وقتی این مخلوط آب شد، آن را روی تخته ای که با روغن بادام شیرین چرب شده باشد، بریزید و پیش از آن که سرد شود به صورت تکه های دراز یا گرد شکل دهید.

اسپرانزا و الکس بعداز ظهرهای بیشمار صرف درست کردن این مواد مطابق دستور العمل آنها کردند تا بتوانند کارتهای دعوت بی مثل و مانند درست کنند ودراین کارشان موفق شدند. هر کارت، یک کار هنری تمام عیار بود، از آن کارهای هنری که متاسفانه دیگر از رونق افتاده بود، درست مثل از رونق افتادن لباسهای بلند، نامه های عاشقانه و رقص والس. اما برای تیتا و پدرو والس "چشمهای جوان" که دسته ارکستر به سفارش پدرو می نواخت، هرگز کهنه نمی شد. با هم دور سالن می خرامیدند و می درخشیدند. تیتا معرکه شده بود. گذشت بیست ودو سال از زمان عروسی پدرو و روسورا، کوچکترین اثری بر او نگذاشته و در سی و نه سالگی مثل خیار ترو تازه و گل به سری بودکه الساعه از جالیز چیده باشند. وقتی می رقصیدند، جان با نگاهش آنها را دنبال می کرد،

PersianPDF.com

نگاهی سرشار از عطوفت و تسلیم و رضا به مقدرات. پدرو به نرمی با تیتا می‌رقصید و احساس سرخوشی می‌کرد.

"به یاد داری کجا برای اولین بار این آهنگ را شنیدیم؟"

"هرگز فراموش نخواهم کرد."

"آن شب خواب به چشمانم نیامد. تمام مدت در این فکر بودم که باید فوراً به خواستگاریت بیایم. نمی‌دانستم باید بیست و دو سال صبر کنم تا از تو بخواهم زن من شوی."

"جداً از من تقاضای ازدواج می‌کنی؟"

"البته. نمی‌خواهم پیش از آن که تو مال من شده باشی، بمیرم. همیشه در این رویا به سر می‌بردم که دست در دست تو وارد کلیسایی غرق در گلهای سفید می‌شوم و تو از همه زیباتر بودی."

"با لباس سفید؟"

"معلوم است! حالا دیگر مشکلی سر راهت نیست. بگذار چیزی برایت بگویم. دلم می‌خواهد بلافاصله بعد از ازدواجمان از تو بچه‌ای داشته باشم. هنوز دیر نشده. حالا که اسپرانزا از پیش ما می‌رود، باید مونسی برای خودمان داشته باشیم."

تیتا نتوانست جواب پدرو را بدهد. بغضی راه گلویش را بست. قطره‌های اشک بر گونه‌اش جاری شد. اولین بار بود که از شادی می‌گریست.

"این را بدان که نمی‌توانی قانعم کنی که از این کار صرف نظر کنم. برایم سر سوزنی اهمیت ندارد که دخترم یا دیگران چه فکر می‌کنند. سالهای زیادی را با این نگرانی که مردم چه خواهند گفت، هدر دادیم؛ از این پس هیچ چیز نمی‌تواند مرا از تو دور نگه دارد."

در واقع تیتا هم از این که رابطه عاشقانه‌شان نزد مردم فاش شود، ذره‌ای وا

همه نداشت . بیست سال آزگار به قول و قراری که با روسوراگذاشته بود ، وفادار مانده بود ؛ اما حالا دیگر بس اش بود . توافقشان بر این اصل استوار شده بود که برای روسورا ظاهر بی نقص بودن ازدواجش‌اهمیت حیاتی‌داشت و مهمتر این که دخترش در محیط مقدس خانواده بزرگ شود - فکر می‌کرد این تنها راه ایجاد یک بنیان اخلاقی استوار است . پدرو و تیتا سوگند خورده بودند که در دیدارهایشان جانب احتیاط را رعایت کنند و راز عشقشان را از دیگران پنهان نگه دارند . باید در نظر دیگران یک خانواده کاملا معمولی جلوه می کردند . به این دلیل لازم بود تیتا از داشتن فرزند نامشروع چشم پوشی کند : در عوض روسورا طبق قرار و مدار، او را در بزرگ کردن اسپرانزا سهیم می کرد : وظیفه تیتا غذا دادن به بچه بود . و تعلیم و تربیتش را روسورا بر عهده داشت

در این بده بستان ، روسورا پذیرفت که به سهم خود با آنها رابطه دوستانه ای برقرار کند و دست از حسادت و شکایت بردارد .

در بیشتر موارد همگی مفاد این قرارداد را رعایت کردند ، هرچند در مورد تعلیم و تربیت اسپرانزا کوچکترین موفقیتی به دست نیامد . تیتا می خواست اسپرانزا آموزشی سوای آن چه روسورا برایش در نظر گرفته بود، داشته باشد . هرچند این بخشی از توافق فیمابین نبود ، اما تیتا سعی می کرد در لحظاتی که با اسپرانزا می گذراند، چیزهای دیگری جز آن چه مادرش به او می آموخت ، یادش دهد . این لحظات ، بیشتر روز به درازامی کشید، چون آشپزخانه مکان محبوب اسپرانزا بود و تیتا بهترین دوست و محرمش به شمار می رفت .

در یکی از همین بعدازظهرها که در آشپزخانه می نشستند ، تیتا خبردار شد که الکس پسر جان براون به اسپرانزا ابراز عشق کرده بود . اولین کسی که فهمید، او بود . از قرار ، پسرک پس از سالها ، در جشن مدرسه ای که اسپرانزا در آن درس می خواند ، دختر را دیده بود . الکس دانشجوی سال آخر رشته پزشکی بود. با اولین نگاه مجذوب یکدیگر شدند . وقتی اسپرانزا برای تیتا تعریف کرد که

تمام جانش زیر نگاه الکس مثل گلوله خمیری که در روغن جوشان غوطه می خورَد، در تب و تاب بوده، تیتا دردم فهمید که این دو برای همیشه دلبسته یکدیگر شده اند.

روسورا هر کاری از دستش بر می آمد کرد تا از رسیدن آنها به هم جلوگیری کند. از همان وهله اول، بی پرده و قاطع مخالفتش را اعلام کرد. پدرو و تیتا از اسپرانزا جانب داری کردند که این خود سرآغاز مبارزه ای سخت و تا پای جان برای هر سه آنان بود. روسورا با سماجت پشت سنگر خود ایستاد: پدرو و تیتا پیمان را زیر پا گذاشته بودند: حق نداشتند این کار را بکنند.

این نخستین بار نبود که سر اسپرانزا دعوا می کردند، اولش سر مدرسه رفتن او بود، روسورا پافشاری می کرد که لازم نکرده دخترش به مدرسه برود. می گفت: وقت تلف کردن است. اگر قرار باشد اسپرانزا طبق سنت از مادرش نگه داری کند، پس دیگر نیازی به عقاید تجملی نداشت. چیزی که برایش لازم بود، فراگیری نواختن پیانو بود و آواز خواندن و رقصیدن. اگر استعدادش را صرف این هنرها می کرد خیلی بیشتر به حالش مفید بود چون می توانست سرشبها، روسورا را با این تفریحات سرگرم سازد، در عین حال با اجراهای جالب موزیک و رقص و آواز در مجالس و محافل اجتماعی، احساس افتخار و سرافرازی کند، د ر آن صورت همگان را مجذوب می کرد و درجمع بزرگان با روی باز پذیرفته می شد. پس از سه جلسه جرو بحث طولانی، عاقبت توانستند مجابش کنند که اسپرانزا علاوه بر آواز خواندن و رقصیدن و نواختن پیانو باید در نشست و برخاست با دیگران توانایی گفتگو درباره موضوعهای جالب و متنوع را داشته باشد و به همین دلیل باید به مدرسه برود. روسورا در نهایت اکراه موافقت کرد دخترش را به مدرسه بفرستد، اما تنها با این استدلال قانع شد که آموزش اسپرانزابه یادگیری مکالمات دلنشین و سرگرم کننده خلاصه نمی شد، بلکه در مدرسه با نور چشمی های بهترین طبقات اجتماعی پیدراس نگراس

محشورخواهد بود. اسپرانزا به بهترین مدرسه شهر فرستاده شد، با این قصد که سطح فکرش بالا برود. تیتا هم به نوبه خود درسهای گرانبهایی به او آموخت: راز عشق و زندگی در آشپزخانه را.

پیروزی تیتا بر روسورا جلوی هر مجادلهٔ دیگر را گرفته بود تا هنگامی که پای الکس به میان آمد و موضوع وصلت با اسپرانزا را پیش کشید. روسورا وقتی دید پدرو و تیتا سخت پشت قضیه ایستاده‌اند، از خشم دیوانه شد و با همهٔ توانش مثل یک ماده شیر برای دفاع از چیزی که طبق رسم و رسوم حق قانونیش بود، آمادهٔ جنگیدن شد - دخترش باید تا دم مرگ همراهش می‌ماند. لگد زد، فریاد کشید، نعره سرداد، آخ و تف کرد، بالا آورد، خط و نشانهای آن چنانی کشید و برای اولین بار میثاقشان را شکست و تیتا و پدرو را نفرین کرد و تمام آلامی را که از دست آن دو کشیده‌بود، به خودشان حواله داد.

محیط خانه تبدیل به صحنهٔ جنگ شد. به هم کوبیدن درها یک کار پیش پا افتاده و هر روزی بود. خوشبختانه این بلبشو و جنگ اعصاب مدت زیادی به درازا نکشید، سه روز پس از آخرین و شدیدترین جنگ و دعوا میان دو خواهر، روسورا به علت مشکلات مزمن و عارضهٔ حاد دستگاه گوارش جان سپرد. مرگ او در اثر ... چه فرقی می‌کند. بالاخره او مرد.

به وصال هم رساندن الکس و اسپرانزا بزرگترین کامیابی تیتا بود. چه افتخاری می‌کرد وقتی می‌دید اسپرانزا این چنین متکی به خود، باهوش، کامل، این همه خوشبخت و این همه با کفایت، و در عین حال یک خانم گُل و یک زن به تمام معنی شده بود. حالاکه با آهنگ والس "چشمهای جوان" در حال رقص با الکس بود، در جامه سفید عروسی از زیبایی می‌درخشید. وقتی آهنگ به پایان رسید، خانم و آقای لوبو، پاکویتا و خورخه برای گفتن مبارک باد به تیتا و پدرو نزد آنان آمدند.

"مبارک باشد، پدرو. دخترت نمی توانست تا شعاع ده کیلومتری این دورو بر

شوهری بهتر از الکس پیداکند."

"بله، الکس براون دومی ندارد. افسوس که پیش ما نمی‌مانند. به الکس بورسیه تحصیلی تعلق گرفته. باید برای گرفتن دکترایش به دانشگاه هاروارد برود. همین امروز، بلافاصله پس از تمام شدن مراسم، عازم مقصد می‌شوند.

"چه بد شد، تیتا جان! حالا چه کار می خواهی بکنی؟" لحن پاکویتا کنایه ای زهر آلود داشت. "با نبودن اسپرانزا که دیگر نمی‌توانی تنهایی با پدرو توی این خانه بمانی. آه، راستی یادت باشد، پیش از آن که به جای دیگری اسباب کشی کنی، دستور تهیه دلمه فلفل با سس گردو را برایم بنویسی، چه ظاهر خوشگلی دارند."

دلمه ها نه تنها ظاهر خوشگل بلکه طعم عالی داشتند. تیتا هرگز این غذا را چنین خوشمزه از آب در نیاورده بود. دیسهای دلمه فلفل با افتخار به رنگ پرچم ملی تزیین شده بودند: سبزی از فلفلها، سفیدی از سس گردو و سرخی از دانه انار.

این دیسهای سه رنگ چندان دوام نیاوردند: در یک چشم به هم زدن کلکشان کنده شد... چه مدت از آن هنگام گذشته بود که تیتا این احساس را داشت که مانند فلفلی در سُس گردو توی دیس تک وتنها مانده، چون به خاطر نزاکت نمی خواست شکمو جلوه کند.

تیتا حیران بود که نماندن حتی یک دلمه در دیس را نشانه بی اعتنایی جماعت به آداب اجتماعی بداند یا این که دلمه ها واقعا معرکه شده بود.

مهمانان همگی شاد و سرخوش بودند. چه قدر تفاوت بود بین این مجلس و آن روز بد یمن عروسی پدرو و روسورا که همه از مسمومیت غذایی بالا آوردند. امروز از آن اندوه و دل تنگی خبری نبود. همگان احساس کاملا متفاوتی داشتند؛ باچشیدن دلمه فلفل در سس گردو، همگی همان احساسی را تجربه کردند که گرترودیس پس از خوردن خوراک بلدرچین در سس گل سرخ به آن دست یافت.

این بار هم گرترودیس اول از هم هوایی شد. داشت وسط حیاط به آهنگ "کاپیتان محبوب من" با خوزه می‌رقصید و ترجیع‌بند ترانه را زمزمه می‌کرد. هر بار که به این قسمت آواز می‌رسید که "ای ... یا ... یا ... یا کاپیتان محبوب من" دیرینه روزی را به یاد می‌آورد که خوان کاپیتان بود و برای اولین بار او را ملاقات کرد، حال و هوای آن روز در دلش زنده شد و تصمیم گرفت تا کار از کار نگذشته با شوهرش مجلس را ترک کند. با رفتن او کمر مهمانی شکست. مهمانان یکی پس از دیگری عذری آوردند و به بهانه‌های گوناگون نگاههای پر نیازشان را به یکدیگر دوختند و مجلس را ترک کردند؛ نوعروس و تازه داماد از این که با رفتن مهمانان می‌توانستند آزادانه جامه دانهایشان را بردارند و هر چه زودتر راه بیفتند، از خوشی در پوست نمی‌گنجیدند. قرار بود به مهمانخانه بروند.

تا تیتا و پدرو به خود بیایند، از آن همه مهمان، فقط خودشان و جان و چنچا باقی مانده بودند. همه جفتهای حاضر در مجلس، حتی کارگران مزرعه، به این سو و آن سو رفته بودند!

تیتا و پدرو سخت کوشیدند تا توسن هوس را که سخت میل سرکشی داشت، لگام زنند، اما شعله اشتیاق چنان سرکش بود که زیر پوستشان خلید و بوی خواهش و عرق تمنا به بیرون نشت کرد. جان حس کرد و فهمید که وجودش آنجا زیادی است. پس خداحافظی کرد و رفت. از رفتن او دل تیتا به درد آمد. وقتی به تقاضای جان پاسخ رد داد، او باید برای خود کس دیگری را پیدا می‌کرد، اما چنین نکرده بود.

بعد از رفتن جان، چنچا هم مرخصی خواست تا به دهکده‌اش برود: چند روزی می‌شد که شوهرش به ده رفته بود تا در آنجا خانه‌ای بسازد. حالا چنچا یک باره ویرش گرفته بود همین امشب او را ببیند.

برای اولین بار در زندگیشان تیتا و پدرو توانستند آزادانه نرد عشق ببازند. سالهای سال مجبور بودند همه گونه احتیاط به جا آورند مبادا کسی آنها را ببیند، مبادا کسی به آنها مشکوک شود، مبادا تیتا باردار شود، مبادا کسی سر و صدایشان را بشنود. اما اکنون همهٔ این "مبادا" ها به پایان رسیده بود.

بی آن که نیازی به حرف زدن باشد، دست یکدیگر را گرفتند و به تاریکخانه رفتند. پیش از آنکه قدم به داخل اتاق بگذارند، پدرو تیتا را در آغوش گرفت و آهسته در را باز کرد و دید که پستو چه رخساری عوض کرده است. تمام اسبابهای زیادی ناپدید شده و تنها تخت برنزی بود که شاهوار در میانه اتاق قرار داشت. ملافه و روانداز تخت از ابریشم سفید و مفرشی ازهمین رنگ کف اتاق را پوشانده بود. دویست و پنجاه شمع اتاق را که اکنون نام "تاریکخانه" برایش سخت بی مسما می نمود، نور باران می کرد. تیتا از این فکر که پدرو با چه مرارتی اتاق را به این شکل در آورده، سخت احساساتی شد. پدرو هم همین طور و با خود اندیشید تیتا با چه زرنگی، بی سرو صدا این همه کار کرده است. اشتیاق چنان وجودشان را در برگرفته بود که هیچ کدام متوجه نشدند در گوشه اتاق شبح ناچا آخرین شمع را روشن می کند و انگشت بر لب گویی به سکوت فرمان می دهد و آرام خارج می شود.

بعد از نوازش یکدیگر با میلی سوزان به هم خیره شدند و عنان به عشقی سپردند که این همه سال وجودشان را انباشته بود.

بازتاب نور میله های برنزی بالای تخت بر دیوار و زمزمه هایشان با صدای هزاران کبوتری که در آسمان بالای سرشان طواف می دادند، در هم آمیخته بود. حس ششمی به کبوتران اخطار می کرد که زمان ترک مزرعه فرارسیده است – همراه با کبوتران تمامی حیوانات دیگر نیز با گاوها، خوکها، مرغها، بلدرچینها، و اسبها از آنجا گریختند.

تیتا در بی خبری به سر می برد، شور عشقی راتجربه می کرد که چشمانش

را با آن که بسته بود به درخشش در آورد و گذرگاهی نورانی مقابل دیدگانش پدیدار شد.

آن گاه کلماتی را به یاد آورد که زمانی جان به او گفته بود: "اگر احساسی قدرتمند، تمام شمعهای وجودمان را یک باره روشن کند، نوری بس خیره کننده از آن بر می‌خیزد که شعاع تابش اش از دید ما فراتر می رود. آن گاه دالانی از نور پدیدار می شود و راهی رانشانمان می‌دهد که از لحظه تولد به بعد فراموش کرده بودیم و به سر منزل ازلی، نزد ملکوت اعلی فرایمان می خواند. روح آدمی همیشه طالب و آرزومند بازگشت به جایی است که از آن آمده؛ ترک کالبد خالی ..." تیتا کوشید خودرا در یابد.

نمی خواست بمیرد. می خواست بیشتر و بیشتر اوج اشتیاق را تجربه کند. این تازه آغاز کار بود.

سعی کرد آهنگ نفسش را آرام کند. تنها در آن هنگام صدای به هم خوردن بال آخرین کبوترانی را که پرواز می‌کردند شنید و سپس تنها طنین ضربان قلب خودشان را. صدای کوبش قلب پدرو را می شنید. ناگهان صدا قطع شد. سکوتی مرگبار اتاق را فرا گرفت. تنها لحظه ای طول کشید تا بفهمد پدرو مرده است.

با مرگ پدرو این احتمال که بتواند بار دیگر آتش درون را شعله ور سازد، ازمیان رخت بر بست. شمعها نیز با او فرو مردند. می دانست گرمایی که اکنون احساس می کرد ذره ذره به سرما خواهد گرایید و اگر سوختی برای ایجاد حرارت به آن نرسد به سرعت از میان خواهد رفت.

به یقین پدرو در لحظه ای که قدم به دالان نور می‌گذاشت، مرده بود. تیتا افسوس خورد که چرا او چنین نشد. دیگر امکان نداشت بازهم آن روشنایی را ببیند. چون دیگر هیچ احساسی نداشت. تا ابد یکه و تنها در سایه تاریکی ابدی سرگردان می ماند. باید راهی پیدا می کرد. حتی اگر یک راه حل مصنوعی باشد. باید با افروختن آتش راه بازگشت به سرمنزل مقصود و پیوستن به پدرو را

روشن می کرد . اما پیش از هرچیز باید برای سرمای منجمد کننده ای که داشت قلبش را فلج می کرد ، چاره ای می اندیشید .از جا برخاست و دوان دوان سراغ رو تختی عظیمی که در خلوت شبهای دیرگذر بیدار خوابیهایش به آن میل زده بود رفت و آن را به دور خود پیچید . روتختی تمام مزرعه را پوشاند . تمام سه هکتار را . از گوشه قفسه یک دسته شمع بیرون کشید. این شمعها را جان به او داده بود . باید به بدنش سوخت زیادی می رساند . شمعها را از بسته در آورد و پشت هم خورد . هنگام فرودادن شمعها ، چشمانش را روی هم فشار می داد و سعی می‌کرد بهترین خاطرات به یاد ماندنی با پدرو را در ذهن به تصویر زنده کند . اولین بار که او را دید . اولین بار که دستشان به هم خورد ، اولین دسته گل سرخ ، اولین بوسه ، اولین نوازش ، اولین بار که نرد عشق باختند . همین آخری کارساز شد ؛ شمعی که در دهان داشت با گرمای صحنه ای که در ذهنش شکل می گرفت روشن شد و سپس دالان نور پدیدار گشت . در آستانه گذرگاه ، پر هیب نور افشان پدرو در انتظارش ایستاده بود . تیتا تردید نکرد و پا به دالان نور گذاشت و یکدیگر را تنگ در آغوش گرفتند و باردیگر از آن یکدیگر شدندو باهم راهی بهشت گمشده ، تادیگر هرگز جدا نشوند.

در این لحظه از پیکر فروزان تیتا و پدرو اخگرهای آتشین باریدن آغازیدند . روتختی عظیم را شعله ای در برگرفت که پهنه مزرعه را به آتش کشید . حیوانات به موقع از معرکه گریخته و از این دوزخ ، جان به در برده بودند ! تاریکخانه به آتش فشان خروشان بدل شده و گدازه و خاکستر به هر سو می پراکند . وقتی گدازه ها به اوج می‌رسیدند، منفجر می شدند و هزاران رنگین کمان می ساختند . از فرسنگها فاصله مردم شهرهای اطراف این منظره را می دیدند و گمان می‌بردند به افتخار جشن عروسی اسپرانزا و الکس مراسم آتش بازی برپاست . اما وقتی آتش باران یک هفته ادامه یافت ، آمدند ببینند چه خبر است .

گستره مزرعه را لایه ای از خاکستر به ضخامت چندین یارد پوشانده بود .

وقتی مادرم اسپرانزا از سفر بازگشت ، از تمام مزرعه تنها چیزی که یافت این کتاب آشپزی بود که هنگام مرگش برای من به ارث گذاشت ، که لا به لای هر برگ مکتوب دستور غذا ، حکایت این عشق به خاک رفته را باز می‌گوید .

می گویند ، از آن رو این زمین غنی ترین و بارورترین ، در تمام ناحیه است که در زیر لایه خاکستر آن هرگونه زندگی مجال هستی یافته است .

در دوران کودکی این اقبال خوش را داشتم که از میوه ها و سبزیهای خوش طعمی که در این زمین به بار می‌رسد ، بچشم. سرانجام مادرم یک مجموعه آپارتمانی کوچک در آنجا بنا کرد . پدرم الکس هنوز در یکی از همین آپارتمانها زندگی می کند . او امروز به خانه من می آید تا سالروز تولدم را جشن بگیریم . به همین مناسبت امروز شیرینی محبوبم رولت کریسمس را پخته ام . مادرم هرسال از این غذا برایم می پخت . مادرم ! در آشپزخانه اش چه بو و برنگ محشری داشت ، و وقتی رولت کریسمس درست می کرد ، چه قصه های دلنشینی می‌گفت ! نمی دانم چرا دست پخت من هیچ وقت مثل مال او از آب در نمی آید ، همین طور که نمی دانم چرا موقع آشپزی اشکم مثل جوی آب راه می افتد - شاید منهم به پیاز حساسیت دارم . مثل خاله بزرگم تیتا که پیوسته زنده خواهد بود ، زنده تا هرزمان که هنوز کسی باشد که با دستورهای غذایی او آشپزی کند .

پایان