

..... ویتولد شاپوفسکی

..... مصائب آشپزی

..... برای دیکتاتورها

ترجمهٔ زینب کاظم خواه



بنگاه ترجمه و نشر
کتاب پارسه



ویتولد شابوفسکی (متولد ۱۹۸۰ در لهستان)

او فارغ‌التحصیل دانشگاه روزنامه‌نگاری و علوم سیاسی ورشو است. این روزنامه‌نگار لهستانی که اخبار و گزارش‌هایی را در کشورهای چون کوبا، آفریقای جنوبی و ایسلند پوشش داده، به دلیل گزارش‌هایش دربارهٔ مشکلات مهاجرت غیرقانونی به اروپا و کشتار لهستانی‌ها در اوکراین جوایزی را برده است. او در سال ۲۰۱۴ کتاب «خرس‌های رقصان» را منتشر کرد که مجموعه گزارش‌هایی دربارهٔ ملل مختلف در اروپای مرکزی و راه رسیدن‌شان به آزادی است.

پیش غذا

چاقو و چنگال در دست؟ دستمال سفره روی پا؟

آماده‌اید یا نه، لطفاً کمی صبور باشید. اول توضیح مختصری می‌دهم. قبل از اینکه سراغ منوی اصلی برویم، باید داستانی بگویم که چطور خودم آشپز شدم. در اوایل دههٔ بیست زندگی‌ام، تازه از دانشگاه فارغ‌التحصیل شده بودم که برای دیدن تعدادی از دوستانم به کپنهاگ رفتم. همه چیز دست‌به‌دست هم داد و چند روز بعد، آنجا شغلی پیدا کردم که ظرفشویی در رستورانی مکزیکی در مرکز شهر بود. قطعاً کار سیاه بود، اما در چهار روز، به اندازهٔ حقوق یک ماه مادرم از تدریس در لهستان، پول در می‌آوردم. این پول به من کمک کرد بتوانم بوی روغن سوخته که حتی با شستن خودم و لباس‌هایم از بین نمی‌رفت و دکور بنگل و نازل آنجا را تاب بیاورم. در رستوران، مدام از کنار کاکتوس‌ها و دیوارهایی که جلد هفت تیرهای قلابی و کلاه‌های لبه پهن روی قلاب‌ها آویزان بود در رفت‌وآمد بودیم. حداقل هر شب یکی از مشتری‌های لایعقل از تکیلا، سعی می‌کرد یکی از آن‌ها را بدزد. غذاخوری، درهایی نصفه به سبک غربی

داشت؛ آشپزخانه تنها فضایی بود که درهایش بسته می‌شد.

و این درها، یک خوبی هم داشت. برای مشتری‌ها بهتر بود که خبردار نشوند داخل آشپزخانه چه خبر بود.

بالای سر دیگ‌های آشپزی، سرآشپزهای سیگار به لب می‌ایستادند که همه‌شان اهل کردستان عراق بودند. صاحب رستوران که همیشه با بی‌ام‌دبلیوی جدید گرانقیمت‌اش دور شهر پرسه می‌زد، آن‌ها را استخدام کرده بود. این عرب، رستوران را از یک کانادایی پیر خسته از مالکیت رستورانی مکزیکی در کپنهاگ، خریداری کرده بود. نمی‌دانم چقدر بالایش پول داده بود، اما کسب و کارش حسابی گرفته بود.

رستوران در مجموع شش آشپز داشت، از طلوع تا غروب آفتاب دست‌شان پر بود. هیچ کدام آن‌ها هرگز به مکزیکی نرفته بودند، و شک داشتم که اگر نقشه‌ای به آن‌ها می‌دادی، می‌توانستند مکزیکی را نشان دهند. فکر نمی‌کنم هیچ کدامشان حتی قبلاً آشپز بوده باشند. اما آن‌ها آموزش دیدند که چطور بورتو^۱ و فاجیتا^۲ درست کنند و چطور جوجه به سبک مکزیکی سرخ کنند، و مقدار کمی سس روی تاکو بریزند، طوری که به نظر برسد یک خروار سس ریخته‌اند. بنابراین آن‌ها، سختکوش بودند، سرخ می‌کردند و با ظرافت سس می‌ریختند. مشتری‌ها، عاشق غذاهای آنجا بودند و این تنها چیزی بود که اهمیت داشت. آشپزها به من می‌گفتند: «در عراق هیچ کاری نیست»، انگار مجبور بودند که کارشان را توجیه کنند.

آن‌ها به من یاد دادند قبل از شروع کارم، ماریجوانا دود کنم. دودشان را

۱. Burrito؛ غذایی مکزیکی که گوشت و پنیر و لوبیا را داخل تورتیلا گندمی به شکل

استوانه‌ای می‌پیچند. -م.

۲. Fajita؛ غذایی مکزیکی که شامل گوشت گریل شده است که معمولاً با تورتیلا سرو می‌شود. -م.

به هوا فوت می کردند و می گفتند: «در غیر این صورت کار غیر قابل تحمله». به من یاد دادند به گُردی تاده بشمارم. چندتا فحش هم یادم دادند، از جمله زشت ترین شان، فحشی بود که به مادرتان ربط داشت.

کل روز را با سه ماشین ظرفشویی سرو کله می زدم و دیگ های بزرگ جوجه های سوخته را می ساییدم. اوقات بسیار نادری که بیکار می شدم، سعی می کردم موشی را که روی کپه ای آشغال زندگی می کرد با دادن پس مانده ها رام کنم؛ این ایده ابلهانه را از یک فیلم الهام گرفته بودم. خوشبختانه، موش باهوش تر از من بود و عاقلانه فاصله اش را با من حفظ می کرد.

گُردها همکاران بی نظیری بودند؛ آن ها بودند که شغل آینده ام را رقم زدند. قول دادند: «ما به تو آشپزی یاد می دهیم، مجبور نیستی که تمام عمرت ظرف بشوری.»

همین طور هم شد. بنابراین یاد گرفتم که بوریتو درست کنم، جوجه سرخ کنم و دقیقاً مثل آن ها سس روی تاکو بریزم.

تا اینکه یک روز تلفنم زنگ زد. یکی پشت خط به من گفت صاحب رستوران دیگری، دنبال آدمی است که تمایل به کار سیاه دارد. صاحب دیگر، پیشنهاد بهتری در آستین داشت. این بار، به جای چهار روز، سه روزه به اندازه حقوق ماهانه مادر معلم در لهستان، پول درمی آوردم. علاوه بر این، به دستیار آشپز ارتقا می یافتم. بدون لحظه ای فکر کردن از گُردها خدا حافظی کردم. دو روز بعد، در یک رستوران کوچک اما محبوب، پیش بند سیاهی بستم و پُستم را بالای اجاقی گاز تحویل گرفتم. رستوران نزدیک نروبوگاد، یکی از شاهراه های اصلی شهر قرار داشت. این بار، دو نفر بودیم که آشپزخانه را می چرخاندیم:

صاحب رستوران که اسمش آگوست بود و من، ویتولد دستیارش. آگوست، نیمه کوبایی و نیمه لهستانی بود، اما در شیگاگو بزرگ شده بود، بنابراین نه یک کلمه اسپانیایی بلد بود و نه لهستانی. او بیشتر زندگی اش را با شغل آشپزی، روی کشتی های باری گذرانده بود. رستوران قرار بود مستمری او را در دوران بازنشستگی فراهم کند.

تا وقتی که سرو کله مشتری ها پیدا می شد، با آگوست تقریباً می توانستی طبیعی صحبت کنی، اما همین که ساعت ناهار می رسید - و با توجه به هشت میزی که داشتیم، که شش تایش در جا اشغال می شد - شیطان به جلدش می رفت. در میان هیاهوی تلق و تولوق تابه ها و پرواز بشقاب ها، آگوست بود که نعره می زد. او به همه کارکنانش فحش های آب نکشیده می داد. همسرش بیشتر بار را متحمل می شد؛ او رستوران را می چرخاند و همچنین شریک تجاری شوهرش بود.

در نهایت بعد از یکی از آن آخرین انفجارها به او گفتم: «آگوست، اگر یک بار دیگه با من این طور حرف بزنی، پیش بندم را روی زمین پرت می کنم و از اینجا می رم.» آگوست فقط لبخند زد.

«ویتولد من تمام زندگی ام در آشپزخانه کار کردم. می دونم که کی می تونم و کی نمی تونم داد بزنم.» با دیدن نگاه متعجبم ادامه داد: «ما تمام روز باهم کار می کنیم، فقط ما دو تا، در چهار متر مربع. ممکنه سرت داد بزنم، اما تو آخرین نفری هستی که بخوام باهاش دعوا راه بندازم.»

بنابراین خشم او کنترل شد! در آن نقطه، فهمیدم، او می توانست در عین حال که آشپز است دیپلمات هم باشد. اولین باری بود که فهمیدم، سر آشپزها می توانند چقدر حیله گر و مکار باشند.

وقتی که اوضاع در ناهار خوری آرام می گرفت، فشار روانی آگوست هم پایین می آمد. بعد داستان هایی درباره دریا می گفت؛ او نصف عمرش را آنجا گذرانده بود و حسابی دلتنگش بود. داستان هایش پر از دلفین ها، نهنگ ها، طوفان ها و ناخداهای یکه و تنها و گرینلند یخ زده بود؛ تمام دنیا در داستان هایش حضور داشت. وقتی که از دست مشتریان خلاص می شد، یک آدم معرکه، خونگرم، باهوش، با کلی حس شوخ طبعی بود. موقع شام، دوباره دیوانه می شد. چند ماه نوسان خلق و خویش را تحمل کردم. هر روز با هم آشپزی می کردیم، به او کمک می کردم تا غذاهای جدید برای منو پیدا کنیم. مثل یک جادو بود: انگار مونا لیزا را باهم نقاشی می کردیم. آگوست نوشیدنی قوی خنکی می آورد. تا دیروقت در آشپزخانه می نشستیم من سبزیجات و گوشت خرد می کردم و او آن ها را برای درست کردن غذای شگفت انگیزش استفاده می کرد. اما نمی شد آشپزی را با پایان نقاشی مقایسه کرد. لئوناردو، مونا لیزا را بارها و بارها، هفت روز هفته نکشید، اما ما با سرعت، غذاها را از منوی آگوست چندین بار در روز درست می کردیم.

آگوست به من یاد داد که چطور چاقو را بدون بریدن دستم بگیرم و چطور نان را بدون سوزاندن خودم از فر در بیاورم. پختن استیک را به من یاد داد و اینکه چطور سالاد و یک سوپ خامه ای تره فرنگی معرکه درست کنم. او حتی به من یاد داد که چطور در آشپزخانه بایستم تا سرپا ماندن در تمام روز آسان تر شود.

او همچنین به من یاد داد میوه های خاصی مثل تمشک، یا لیچی^۱ یا توت های

۱. lychees؛ یا سرخالوی چینی که پوست آن سرخ و چرم مانند و تیغ تیغی شبیه به توت فرنگی

طلایی^۱ باروکش کاغذی خرمایی را - که بعد از صبحانه معروف یکشنبه‌مان - باقی می‌ماند، بشویم و بعد در بشقاب مشتری بعدی بگذارم.

آگوست توضیح داد: «آن‌ها خیلی گرون هستند نمی‌شه دورشون انداخت.» این حرف را که می‌زد متوجه نگاه شوکه^۲ من شد.

تا اینکه یک روز، هشت تا از میزهای ما در پنج دقیقه، کاملاً پر شد و هنوز صفی از مشتریان دم در ایستاده بودند. آگوست نمی‌توانست اوضاع را کنترل کند.

او سرم فریاد کشید: «تن لش لعنتی!» ظاهراً خشم او اصلاً قابل مهار نبود. «چته به چی زل زدی؟ بجنب از جات جم بخور!»

خیلی دیر بود - اما بالاخره پیش‌بندم را روی زمین انداختم. چند روز بعد آگوست به من زنگ زد و حتی چیزی گفت که به گونه‌ای مثل «معذرت خواهی» بود. نه اینکه فکر کنید بخواهد دلسوزی خاصی برایم بکند؛ نه، من فقط یک کارگر با حقوق اندک بودم و حالا پای منافع مادی‌اش در میان بود که مرا برگرداند.

اما اصلاً تحمل نوسان خلق و خویش را نداشتم. بنابراین شغل دیگری پیدا کردم که با یک ریکش‌او توریست‌ها را اطراف کپنهاگ می‌برد. شش ماه بعد، به لهستان برگشتم و روزنامه‌نگار شدم.

هرگز از خاطر نبردم که آشپزها چقدر می‌توانند جذاب باشند. آن‌ها در آن واحد شاعر، فیزیکی‌دان، پزشک، روانشناس و ریاضیدان هستند. بیشترشان، داستان زندگی غیرعادی دارند؛ آشپزی چیزی است که مجبوری هر چه را

۱. Cape gooseberries؛ این میوه که به نام فیسالیس هم شناخته می‌شود ترکیبی از طعم میوه‌های

توت‌فرنگی، گیلاس، کیوی و آناناس دارد. این میوه در پوششی پرتقالی پوشیده است. - م.

داری یکجا عرضه کنی. همه برای این شغل مناسب نیستند، همان طور که در مورد من این موضوع ثابت شد.

سال‌های زیادی گزارشگر بودم و دربارهٔ اجتماع و مسائل سیاسی نوشتم. هرگز فکر نمی‌کردم که دوباره در شغل آشپزی کار کنم، گرچه هرگز علاقه‌ام به آشپزها کم نشد تا اینکه یک روز فیلمی به نام تاریخچهٔ آشپزی از پیتر کریکس^۱ کارگردان اسلواک - مجار دیدم.

فیلم دربارهٔ آشپزهای ارتش بود و برانکو تربویک^۲ را به تصویر می‌کشید که آشپز شخصی مارشال یوسیپ بروز تیتو^۳، حاکم مطلق یوگسلاوی بود. او اولین آشپز یک دیکتاتور بود که تا کنون با او مواجه شده بودم و همین جرقه‌ای در ذهنم زد.

شروع به فکر کردن به این موضوع کردم، آدم‌هایی که در لحظات سرنوشت‌ساز تاریخ آشپزی کرده‌اند چه حرف‌هایی خواهند زد. چه چیزی در قابلمه قل‌قل می‌کرد در حالی که سرنوشت دنیا بحرانی بود؟ آشپزها وقتی نگاهی اجمالی می‌انداختند تا مطمئن شوند که برنجشان خشک نشود، شیر سر نرود، دنده‌ها نسوزد یا سیب‌زمینی‌ها در آب زیاد نجوشد، چه چیزی را دریافتند؟

به زودی سؤالات دیگری به ذهنم رسید. اینکه صدام حسین بعد از دستور کشتار ده‌ها هزار کُرد چه غذایی سفارش داد؟ آیا معده درد داشت؟ و اینکه پل پوت وقتی که تقریباً دو میلیون کامبوجی از گرسنگی می‌مردند چه می‌خورد؟ فیدل کاسترو در حالی که دنیا را تا آستانهٔ جنگ هسته‌ای برد، چه غذایی خورد؟ کدام‌یک از آن‌ها غذای تند دوست داشت و کدام‌یک غذای ملایم؟ کدامشان خیلی می‌خورد، و چه کسی با غذا بازی‌بازی می‌کرد؟ چه کسی

1. Péter Kerekes

2. Branko Trbović

3. Josip Broz Tito

استیک نیم‌پخته می‌خواست و کدامشان استیک کاملاً پخته دوست داشت؟ و سرانجام اینکه آیا غذایی که می‌خوردند روی سیاست‌هایشان تأثیر داشت؟ یا اینکه هیچ‌کدام از آشپزهایشان از جاودیی که از غذا می‌آید برای ایفای نقشی در تاریخ کشورشان استفاده می‌کردند؟

هیچ راهی نداشتم. سؤالات زیادی بود که برای جوابشان باید آشپزهای واقعی‌ای که برای دیکتاتورها غذا پخته بودند پیدا می‌کردم.

پس شروع به جستجوی آن‌ها کردم.

تقریباً چهار سال طول کشید تا این کتاب کامل شود، که در این زمان، به چهار قاره سفر کردم، از روستایی متروک در گرمدهشت‌های کنیا گرفته تا خرابه‌های باستانی بابل تا جنگل‌های کامبوج که آخرین خمرهای سرخ‌پنهان شده بودند. خودم را در آشپزخانه‌های غیرمعمول‌ترین سرآشپزهای جهان محبوس کردم. با آن‌ها آشپزی کردم، نوشیدم و جین‌رامی^۱ بازی کردم. باهم به بازار رفتیم و سر قیمت گوشت و گوجه چک‌وچانه زدیم.

باهم ماهی پختیم و با آناناس سوپ ترش و شیرین و پلوی گوشت بزکوهی درست کردیم.

متقاعد کردن بعضی از آن‌ها برای صحبت خیلی سخت بود. بعضی‌شان هرگز از آسیب روانی ناشی از کار کردن برای کسی که می‌توانست آن‌ها را هر لحظه بکشد، بهبود نیافتند. بعضی به رژیم‌شان وفادارانه خدمت کرده بودند و تا امروز از خیانت به اسرارشان امتناع می‌کردند، حتی رازهای آشپزخانه‌ای را بروز ندادند. و بعضی واقعاً نمی‌خواستند آن خاطرات ناخوشایند را از اعماق ذهن‌شان دوباره بیرون بکشند.

۱. بازی ورق دو نفره. - م.

می‌توانم یک کتاب کامل دیگر دربارهٔ این بنویسم که چطور آن‌ها را راضی کردم که سفرهٔ دلشان را برایم باز کنند. سرسخت‌ترین شان، بیش از سه سال طول کشید تا راضی به حرف زدن شد. اما بالاخره توانستم. من تاریخچهٔ قرن بیستم را از دریچهٔ آشپزخانه دیدم. فهمیدم که آن‌ها در اوقات سخت، چطور جان سالم به در بردند. چطور باید به مرد دیوانه‌ای غذا می‌دادند. چطور برایش مادری می‌کردند. و حتی چطور یک باد شکم به موقع جان خروارها آدم را می‌توانست نجات دهد.

دریافتم که دنیای دیکتاتورها از کجا نشئت می‌گیرد. براساس گزارش سازمان امریکایی خانهٔ آزادی، ۴۲ کشور را دیکتاتورها رهبری کرده‌اند، این اطلاعاتی حیاتی است. نکتهٔ دیگر اینکه، این تعداد در حال افزایش است. شرایط امروز به نفع دیکتاتورهاست، و ارزش‌اش را دارد که همه‌مان چیزهایی درباره‌شان بدانیم.

بنابراین یک بار دیگر می‌گویم: چاقو و چنگال‌تان آماده است؟ دستمال سفره روی پایتان؟ خب پس از غذایتان لذت ببرید.

میان وعده

اولین باری که برادر پل پوت را دیدم، زبانم بند آمده بود. در کلبهٔ بامبویی اش در میانهٔ جنگل نشست و به او خیره شده بودم. و فکر می کردم: چه مرد خوش قیافه ای! چه مردی!

در آن زمان خیلی جوان بودم، بنابراین برادر، از اینکه آن طور فکر می کردم تعجب نکنید. من آنجا بودم تا گزارش بدهم در مسیرم به پایگاه از روستاهایی که عبور کردم مردم چه احساسی داشتند و منتظر بودم که اول او حرف بزنند. اما هیچ چیز نگفت.

سرانجام، بعد از مدتی، با ملایمت لبخندی به من زد. در آن لحظه فکر کردم که چه لبخند زیبایی دارد! چه لبخندی!

نمی توانستم روی چیزی که قرار بود در باره اش حرف بزنیم تمرکز کنم. پل پوت با تمام آدم هایی که قبلاً دیده بودم خیلی فرق داشت.

ما در جنگل، در پایگاه فوق سری خمرهای سرخ، سازمانی که به آن تعلق داشتیم همدیگر را ملاقات کردیم. در آن روزها، همه هنوز پل پوت را برادر پوک صدا

می‌زدند که در خمیری یعنی «تشک». سال‌ها فکر می‌کردم چرا او چنین لقب عجیبی داشت. از چند نفر در این باره سؤال کردم، اما هیچ‌کس نتوانست چیزی بگوید. بعدها، یکی از رفقا توضیح داد که او برای این «تشک» نامیده می‌شد چون همه تلاش‌اش را می‌کرد تا اوضاع آرام بگیرد. او نرم و لطیف بود و این توانایی‌اش بود. وقتی دیگران بحث می‌کردند، در میانه می‌ایستاد و به آن‌ها کمک می‌کرد به توافق برسند.

واقعیت داشت. حتی لب‌خند او لطیف بود؛ پل پوت، صفای خالص بود. ما در آن زمان، مکالمه‌ای خیلی کوتاه داشتیم و وقتی که صحبت‌مان تمام شد، دستیارش مرا به گوشه‌ای برد و گفت که برادر پوک به شدت به یک آشپز نیاز دارد. او چند تا داشته، اما هیچ‌کدام به دردش نمی‌خوردند. بنابراین از من خواست که اگر دوست داشته باشم این کار را امتحان کنم.

گفتم: «بله، اما بلد نیستم آشپزی کنم.»

دستیار، حیران پرسید: «حتماً بلد می‌خورند. بنابراین از من خواست که اگر این سوپ محبوب‌ترین در کامبوج بود.

گفتم: «یک قابلمه به من بده.»

و وقتی مرا به آشپزخانه برد، فهمیدم خیلی خوب بلدم چطور آن سوپ را درست کنم. کمی لوبیای دراز چینی، سیب‌زمینی شیرین، کدو حلوائی، مغز استخوان، کدو سبز، آناناس، سیر و قدری گوشت - جوجه یا گاو - و تخم‌مرغ دو یا سه تا. می‌توانی جوجه هم اضافه کنی، و اگر دوست داشته‌ی ریشه نیلوفر آبی. اول جوجه را می‌پزی و بعد شکر، نمک، و تمام سبزیجات را اضافه می‌کنی. متأسفانه نمی‌توانم به شما بگویم که چقدر پختش طول می‌کشد، زیرا ما در جنگل ساعت نداشتیم و من همه چیز را از روی احساسم می‌فهمیدم.

فکر می‌کنم نیم ساعت طول می‌کشد. در پایان می‌توانی قدری تمر هندی به آن اضافه کنی.