



سفرنامه و عکس‌های مراکش

چکانه

۲۵ مُقَدِّمَه

۲۹ کازابلانکا

مهتاب و عشق و دریا

۵۵ طنجه

دریا به دریا

۸۹ شفشاون

خیال آبی دیوارها

فیس

۱۰۷ شیراز به وقت مراکش

مَراکش

۱۳۳ شب بیداری های سرخ

۱۶۱ تاریخ فترده‌ی مراکش



کارابانکا

مهتاب و عشق و دریا

یکی دو ساعتی بیشتر از ورودم به کارابانکا نگذشته که سروکله‌ی «یوس» پیدا می‌شود در این فاصله تنها رسیده‌ام هتل «احمدوی» را پیدا کنم، اتاقم را بگیرم، ده دقیقه‌ای ریر آب گرم بایستم و ساندویچی خوشمزه در یک رستوران محلی بخورم که ترکیبی است از گوشت سرح شده و چند حور ادویه مجموعه‌ی اینها شاید برای رفع حسنگی یک پرواز طولانی کم باشد، اما وقتی شوق کشف یک سرزمین جدید را داشته باشی، کافی ست

پرواز شامل یک رمان ۲ ساعت و نیمه از تهران به دبی، یک اقامت ۴ ساعته در فرودگاه دبی و یک پرواز ۹ ساعته از دبی به کارابانکاست که می‌شود ۱۵ ساعت و نیم. اگر ۳ ساعت رمان حضور قبل از پرواز در فرودگاه امام و دو ساعت تشریفات ورود و فاصله‌ی فرودگاه «محمد پحم» تا شهر را هم حساب کنید، می‌شود ۲۱ ساعت و نیم و تازه به این مجموعه باید یک ساعت تأخیر پرواز به خاطر یک خانواده‌ی خودخواه هندی که می‌خواستند حتماً توی یک ردیف بنشینند و به هیچ صراطی مستقیم نبودند را هم اضافه کرد یک ساعت کامل سرپا ایستادند و آخر سر هم هواپیما بدون آنها پرواز کرد! بی‌نظمی تشریفات ورود یکی از نادرترین

موارد بی‌بظمی در فرودگاه‌هایی بود که در عمرم دیده‌ام، اما این بی‌بظمی به لحند مأمور کنترل گذرنامه می‌ارزید که وقتی دید ایرانی‌ام، به فارسی دست‌وپا شکسته گفت «عید شما مبارک!» این حمله هم مرا متعجب کرد و هم خیالم را راحت‌تر کرد که با آدم‌های خوش‌برخوردی مواجه خواهم شد. فرصیه‌ای که هرچه پیش‌تر می‌روم، احتمال اثباتش بیشتر می‌شود می‌گویید نه؟ بفرمایید! همین یوس که با یک لحد پت‌وپهن توی لابی هتل منتظرم نشست تا بربیم بیرون. سس‌وسال ریادی ندارد و دانشجوست. طراحی لباس می‌خواند توی سایت «کوچ سرفینگ» با هم آشنا شده‌ایم و قول داده در روزهای بودم در کارابلانکا همراهم باشد. برایش از فری‌شاپ فرودگاه دبی یک بسته شکلات Ferrero Rocher خریده‌ام که قبلاً گفته بود خیلی دوست دارد و توی مراکش پیدا نمی‌شود! شکلات را که طرفش دراز می‌کشد، معطل نمی‌کند، نارش می‌کند و هر هشت‌تایش را یکی یکی پشت سرهم می‌خورد. بعد هم حبه‌اش را می‌اندازد توی سطل و می‌گوید، ار دستش راحت شدیم!

روزهای کارابلانکا، یوس رفیق موافق است کار و زندگی‌اش را تعطیل می‌کند تا همه‌های کارابلانکا را بشام دهد. جاهایی که شاید یک مسافر معمولی بدون راهنمایی یک محلی هرگز نرسد کشور مراکش سرزمین شگفتی‌هاست. چیره‌های عجیبی که شاید برای اولین بار نشود تجربه کرد. حالا که مدتی بعد از سفر شروع کرده‌ام به نوشتن کتاب، دارم در دهم مرور می‌کنم که نحستین صحنه‌ای که در آنجا مرا شگفت‌زده کرد چه بود. عکس‌ها و یادداشت‌ها و ویدئوها را مرور می‌کنم و می‌رسم به عروب اولین روز که یوس مرا به مدیا برد. مدیا بحش قدیمی شهر است. تقریباً همه‌ی شهرهای مراکش، چنین بحشی دارند، حایی شبیه یک بازار قدیمی، ناکوچه‌پس‌کوچه‌های تودرتو که شهر به شهر وسعتش فرق می‌کند. وقتی در مدیا هستی تنها به یک مکان جغرافیایی دیگر پا نمی‌گذارید، انگار پرتاب می‌شوید به یک زمان تاریخی دیگر که از مرور سال‌ها دور است. از همان پیچ اول که عبور می‌کنیم، ساطی را می‌بینم که دورش چند زن و مرد حلقه رده‌اند و چیری را با اشتها می‌خورند. یک مایع قهوه‌ای رنگ، توی

گاسه‌های کوچک سفالی رنگی از دور فکر می‌کنم باقلا پخته‌ی خودمان است، اما بوش شبیه باقلا نیست. بویی ست که تا به حال تجربه‌اش نکرده‌ام. قبل از آنکه بو و رنگ آنچه می‌خورند را درک کنم، صدای آنچه به آنها فروخته می‌شود توحهم را جلب می‌کند. وقتی پیرمرد فروشده، آنچه در دیگ بخار می‌کند را به هم می‌رند، چرق چرق عجیبی به گوش می‌رسد. پس باید چیرسفت و سحتی بفروشد! و آن چیره‌های سفت، حلرون‌های درشت آب‌پز شده‌اند، عدایی غیرقابل خوردن برای من بدعدا و حوراک‌ی دلچسبی برای اهالی مدیا. چیری که پیرمرد توی پیاله‌ها می‌ریزد مایع تیره‌رنگی است. ناچیدتایی حلرون که آن ته‌مه‌ها شاورند. پیرمرد وقت انداختن حلرون در پیاله‌ها، آن قدر حساست می‌کند که مشتری‌ها پیاله‌ها دست‌شان می‌گیرند و با حلال دیدانی ته طرف را می‌خورند. بعد حلرون را بین دو لب‌شان می‌گیرند و محتوای داخل حلرون را با صدایی محصر به فرد می‌مکند و کمی از آب را هم سر می‌کشند. هرچقدر یوس توضیح می‌دهد که این یکی از خوشمزه‌ترین عداهای جهان است و اگر بخوری تا آخر عمر پشیمان می‌شوی، نمی‌توانم با خودم کنار بیایم که من هم پیاله‌ای آب حلرون سر بکشم و مایع لرح

