

# طرز تهیه امیدواری



ادبیات جهان - ۲۳۶

رمان - ۲۰۲

---

Valpy, Fiona

سرشناسه: ولپی، فیونا

عنوان و نام پدیدآور: طرز تهیه امیدواری/فیونا والپی؛ ترجمه فریبا بردبار.

مشخصات نشر: تهران: ققنوس، ۱۴۰۳.

مشخصات ظاهری: ۲۴۰ ص.

فروست: ادبیات جهان؛ ۲۳۶.

رمان؛ ۲۰۲.

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۰۴-۰۵۰۷-۸

وضعیت فهرست‌نویسی: فیبا

یادداشت: عنوان اصلی: The Recipe for Hope, 2022.

موضوع: داستان‌های انگلیسی - قرن ۲۱ م.

موضوع: English fiction -- 21th century

شناسه افزوده: بردبار، فریبا، ۱۳۵۵ مرداد -، مترجم

رده‌بندی کنگره: PZ ۴

رده‌بندی دیویی: ۸۲۳/۹۲

شماره کتاب‌شناسی ملی: ۹۳۸۲۳۳۹

---

# طرز تهیه امیدواری



فیونا والپی

ترجمه فریبا بردبار

این کتاب ترجمه‌ای است از:

***the Recipe for Hope***

Fiona Valpy

Lake Union Publishing, 2022



**انتشارات قنوس**

تهران، خیابان انقلاب، خیابان شهدای ژاندارمری،

شماره ۱۱۱، تلفن ۴۰ ۸۶ ۴۰ ۶۶

ویرایش، آماده‌سازی و امور فنی:

**تحریریه انتشارات قنوس**

\* \* \*

فیونا والپی

طرز تهیه امیدواری

ترجمه فریبا بردبار

چاپ اول

۶۶۰ نسخه

۱۴۰۳

چاپ سروش

حق چاپ محفوظ است

شابک: ۸-۰۵۰۷-۰۴-۶۲۲-۹۷۸

ISBN: 978 - 622 - 04 - 0507 - 8

[www.qoqnoos.ir](http://www.qoqnoos.ir)

*Printed in Iran*

## فهرست

۱. تالارها را بیارایید..... ۹
۲. جرینگ جرینگ زنگ‌ها..... ۳۱
۳. دوازده روز کریسمس..... ۴۹
۴. فرشتگان در منطقه روستایی..... ۷۳
۵. هنگام پرسه زدن به فکر فرومی‌روم..... ۹۵
۶. سرود کله گراز..... ۱۱۳
۷. در چله زمستان غم‌افزا..... ۱۴۷
۸. بنگر، در میان برف زمستان..... ۱۶۱
۹. مشعل بیاورید، ژانت، ایزابل..... ۱۸۵
۱۰. عشق در کریسمس نازل شد..... ۲۰۵
- سخن آخر..... ۲۳۷



## آسمانِ هر دسامبر

آسمانِ هر دسامبر  
لابد ایمانش به برگ‌ها را از دست می‌دهد  
و رؤیای بهار درون درختان را.  
چقدر سنگین است قلب تهی  
چقدر سبک است قلب پُر  
گاه مجبورم اعتماد کنم به آنچه نمی‌توانم بدانم  
گاه مجبورم اعتماد کنم به آنچه نمی‌توانم بدانم.  
بِث نیلسن چپمن<sup>۱</sup>

---

۱. Beth Nielsen Chapman: خواننده و ترانه‌سرای آمریکایی. (همهٔ پانوشت‌ها از مترجم است.)





# ۱

## تالارها را بیارایید<sup>۱</sup>

تالارها را با شاخه‌های راج بیارایید

لا، لا، لا، لا، لا، لا

اینک فصل شادی است

لا، لا، لا، لا، لا، لا

بعد از آخرین جلسه انجمن کتابخوانی امسال، که در آخرین جمعه نوامبر برگزار شد، سر میز آشپزخانه رُز نشسته‌ایم. بقیه رفته‌اند، راهی خانه شده‌اند تا پیش خانواده خود بروند و چشم‌انتظار آخر هفته شلوغشان بمانند. اما من در گرمای درخشان آشپزخانه رُز این پا و آن پا می‌کنم، با جمع کردن لیوان‌ها و بشقاب‌ها وانمود می‌کنم آدم مفیدی هستم، چون میل ندارم برگردم و در خانه‌ای را باز کنم که به دست خودم تاریک شده است، خانه‌ای که می‌دانم خالی بودنش با صدایی بلند در گوش‌هایم طنین‌انداز خواهد شد. از سکوت غم‌انگیز اتاق‌هایی حذر می‌کنم که اندوهم پشت درهای بسته‌شان زندگی می‌کند و دارد بی سرو صدا تجزیه می‌شود

---

۱. عنوان سرود سنتی کریسمس است که توماس اولیفانت، موسیقیدان اسکاتلندی، آن را در سال ۱۸۶۲ نوشته است.

تا این که نیروی رادیواکتیوش را آن قدر از دست بدهد که دست زدن به آن بی خطر شود. به این فکر می‌کنم که نیمه عمر این اندوه چقدر خواهد بود؟ مَکس، شوهر رُز، سرش را از چارچوب در به داخل آشپزخانه می‌آورد و می‌پرسد: «دیگه اشکالی نداره که پیام بیرون؟» او سر شب به اتاق مطالعه اش تبعید شده بود چون انجمن کتابخوانی فقط مخصوص دخترها بود و حالا او آمده است تا پاداشش را از ظرف‌های غذاهای باقیمانده که میز آشپزخانه را به هم ریخته‌اند طلب کند. او کنارم می‌ایستد و می‌گوید: «حالا این کله قرمز آمریکایی مورد علاقه من چگونه؟ از اون کویش‌ها؟ چیزی باقی مونده اوی؟ وای، چه خوب.» او آهی می‌کشد، تکه‌ای کویش برمی‌دارد، گازی به آن می‌زند و می‌گوید: «مثل همیشه خوشمزه ست.»

رُز می‌گوید: «می‌دونم.» و در حالی که گوشه آخرین تکه از کویش باقیمانده در ظرف را می‌کند و ترکیب پرملاط پنیِر کُنْت<sup>۲</sup> و گوشت دودی را مزه مزه می‌کند می‌گوید: «تو دستور پخت اینو بهم داده‌ای ولی هر بار که می‌پزمش اصلاً به این خوشمزگی نمی‌شه. لابد علتش اون ژینو سی کوا<sup>۳</sup>ی فرانسوی-ایرلندی-آمریکایی توئه.» بعد لیوانش را با حالتی نمایشی بالا می‌برد و می‌گوید: «ساتی! <sup>۴</sup>یا باید بگیم سایتتی؟»<sup>۵</sup>

رُز مقداری نوشیدنی در لیوانم می‌ریزد و سپس لرد آن را در لیوان خودش خالی می‌کند، لیوان را به سمت چراغ بالا می‌برد تا با نور ارغوانی ملایمی بدرخشد. چهره اش اندیشناک است. می‌گوید: «کی می‌خوای به

۱. quiche: نوعی تارت فرانسوی است که برای تهیه آن ابتدا داخل ظرف را با لایه‌ای خمیر می‌پوشانند و سپس پنیر، تخم مرغ، شیر یا خامه، انواع گوشت و سبزیجات را روی آن خمیر می‌ریزند و می‌پزند.

۲. Comté: نوعی پنیر فرانسوی است که از شیر پاستوریزه نشده تهیه می‌شود. این پنیر به شکل صفحات مدور ضخیم عرضه می‌شود.

۳. je ne sais quoi: در زبان فرانسه یعنی ویژگی و صفت ناپذیر.

۴. Santé: در زبان فرانسه یعنی تندرستی، سلامتی.

۵. Sainte: در زبان فرانسه یعنی به سلامتی.

این‌که دوباره به میدون برگردی فکر کنی اوی؟ می‌دونی که استعدادت داره هدر می‌ره. لابد رستوران‌هایی هستن که بخوان روی هوا بقاپنت. یا شاید بتونی برای یکی از مجلات آشپزی دست به قلم بشی؟»  
مکس دستش را دراز می‌کند تا دستم را نوازش کند و می‌گوید: «بهش فشار نیار رُز. اوی بعد از سالی که پشت سر گذاشته، به وقتش همه چی رو درست می‌کنه.»

برای تشکر بابت مهربانی مکس، لبخندی به او می‌زنم. در حال حاضر اکثر آدم‌ها دست از مهربان بودن یا لااقل از این‌که آشکارا مهربان باشند برداشته‌اند. آن‌ها سراغ زندگی خود رفته‌اند و مرا درست در همان نقطه‌ای که متوقف شده بودم گرفتار و سردرگم رها کرده‌اند. احساس می‌کنم انگار همین‌طور که مایوس ایستاده‌ام، این‌جا در ریگ‌های روان اندوهم‌گیر افتاده‌ام و زیر بار خشمم له شده‌ام، دارم آن‌ها را تماشا می‌کنم که همگی بدون نگاه کردن به پشت سرشان، دارند در افق ناپدید می‌شوند.  
این دست تکان دادن برای خداحافظی نیست، بلکه به خاطر غرق شدن است.

می‌گویم: «به خودم قول داده‌م سال نو برگردم سراغش. حالا که دسامبر داره تموم می‌شه دیگه فایده‌ای نداره که کاری بکنم. کریسمس رو پشت سر می‌ذارم تا ببینم بعدش چی می‌شه.» و همین‌طور که سعی می‌کنم لحنم را آرام و بی‌اعتنا نگه دارم اعتراف می‌کنم که از دورنمای آینده می‌ترسم: هنوز نمی‌دانم که می‌خواهم در لندن بمانم یا به بوستون برگردم. چنین تصمیم‌های بزرگی نیرو و توان می‌طلبند و من در حال حاضر اصلاً نیرو و توانش را ندارم. امیدوارم بانشاطتر از آنچه حس می‌کنم به نظر برسم، اما رُز با نگاه خیره و نافذش مرا می‌خکوب می‌کند، با همان نگاهی که آن را به شیوه‌ای مؤثر به کار می‌گیرد تا از روی روکش نازک خوشحالیِ ساختگی، حقیقت زیرین را ببیند.

رُز می‌گوید: «آه، بله، حرف کریسمس شد، تو چه برنامه‌ای داری؟ من و مکس خوشحال می‌شیم که بیای و اون روز رو با ما بگذرونی. قول می‌دم وادارت نکنم که یه چیزی بپزی.»

مکس که کمی دماغ به نظر می‌رسد پیشنهاد می‌کند: «یا، خب، شاید اگه دلت خواست فقط یه کمی از اون کلوچه‌های میوه‌ای ت رو درست کن. راستش من هیچ‌وقت از فرنی کریسمس خوشم نیومده ولی فرنی بلوبری تو فوق‌العاده مورد علاقه منه. یا اونی که با سیب وارونه و کارامل درست می‌کنی چی بود؟»

می‌گویم: «تارت تاتین؟»<sup>۱</sup>

مکس می‌گوید: «همون. خوشمزه ست!»

رُز با خنده هشدار می‌دهد: «کوتاه بیا مکس، اون مجبور نیست چیزی بپزه.» با این حال سپاسگزارم که رُز طبق معمول از من محافظت می‌کند. من که اصلاً تمایل ندارم به کریسمس فکر کنم آه می‌کشم. همه خاطرات سال گذشته را به یاد می‌آورم، شب کریسمس که از بیمارستان به خانه‌ای مملو از رؤیاهای درهم شکسته برگشتم؛ ویل همین‌طور که ساک کوچکم را با احتیاط روی تخت می‌گذاشت قادر نبود به سایه‌های درد و اندوهی که روی صورتم نقش بسته بودند نگاه کند، او با احتیاط راه می‌رفت طوری که انگار ممکن بود هر دویمان با هر حرکت ناگهانی هزار تکه شویم. او در را آهسته پشت سرش بست و مرا تنها گذاشت تا و سایلم را از ساک دریاورم. یک ساعت بعد، وقتی ویل برگشت تا به سر بزند، من هنوز آن‌جا نشسته بودم و ساک با دری بسته در کنارم بود.

آن موقع از دستش عصبانی نبودم، فقط بر اثر غم و اندوه حیرت‌زده و مات و مبهوت بودم.

خشم بعداً به سراغم آمد.

۱. نوعی تارت میوه‌ای (معمولاً سیب) که برای تهیه آن میوه را در کره و شکر می‌پزند تا کاراملی شود.

می‌گویم: «واقعاً لطف داری. نمی‌دونم... هنوزم دارم فکر می‌کنم که باید برگردم آمریکا یا نه. با این حال، فرار کردن یه جورایی بزدلانه به نظر می‌رسه.»

در حقیقت، دلیل اصلی این‌که دوباره به این قضیه فکر می‌کنم این است که نمی‌توانم با شور و شعفِ قاطعانهٔ مادرم مواجه شوم، با تلاش‌هایش برای مشغول کردنم در آن خیریهٔ زایمان که اینک دارد برایش بودجه تأمین می‌کند، که نمونه‌ای از شیوهٔ او برای کنار آمدن با مشکلات است؛ او همیشه اهل عمل بوده، به اندازهٔ کافی قوی هست که با هر آنچه پیش رویش قرار می‌گیرد رودر رو شود و راهی برای حرکت به جلو پیدا کند. مادرم قادر به درک این قضیه نیست که چرا من نمی‌توانم مثل او عمل کنم. این به کنار، این واقعیت که خواهرم تِس هفت‌ماهه باردار است هم وجود دارد: من در زمان وقوع آن اتفاق، یعنی در کریسمس سال گذشته، درست در همین مرحلهٔ بارداری بودم. هیچ‌کدام از ما چیزی دربارهٔ این موضوع نمی‌گوئیم، اما من می‌دانم با این‌که هیچ دلیل موجهی برای برآورده نشدن دعایشان وجود ندارد آن‌ها با نفس‌های حبس شده در سینه دعا می‌کنند که بچهٔ خواهرم زنده بماند.

اما در آن زمان هیچ دلیل موجهی برای از کار افتادن قلب بچهٔ من وجود نداشت. آن‌ها گفتند این اتفاق فقط یکی از آن مواردی است که نمی‌شود جلوییش را گرفت...

سعی می‌کنم به خاطر رُز و مکس و دعوتشان لبخندی روی لبم بنشانم. می‌گویم: «نمی‌دونم، فقط موضوع اینه که با این مجموعهٔ جدید تلویزیونی، قیافهٔ ویل همه‌جا جلو چشممه. هفتهٔ گذشته، وقتی توی سوپرمارکت با یه نسخه از مجلهٔ رادیوتایمز مواجه شدم مجبور شدم کلاً مسیرم رو عوض کنم.»

مجله جار می‌زد: «شام خوشمزهٔ دسامبر ویل بروک»، صورت ویل از

روی جلد مجله به من لبخند می زد. من که طغیان احساسات ضد و نقیض سراسیمه‌ام کرده بود چرخ دستی‌ام را به داخل قفسه خوراکی‌های جشن (از حالا چیده شده‌اند!) که پر از قوطی‌های بیسکویت کره‌ای دانمارکی بود چرخاندم و همه‌شان را روی زمین پخش و پلا کردم. هنوز هم به خاطر این‌که آن‌ها را آن‌جا رها کردم عذاب وجدان دارم. تلوتلوخوران از مغازه بیرون آمدم، با تنی لرزان در اتومبیلم نشستم و همین‌طور که سعی می‌کردم کلید ماشین را جا بیندازم دستم کورمال‌کورمال به این سو و آن سو می‌رفت. رُز دستم را می‌گیرد، چهره‌اش نگرانی محبت‌آمیزش را نشان می‌دهد. او، او، اتفاقی افتاده است: او معمولاً آدم احساساتی‌ای نیست. پیه همه‌چیز را به تنم می‌مالم.

رُز مجله شایعه‌پراکن را از زیر کپه مجلات براق‌تر بیرون می‌کشد و می‌گوید: «اوی، نمی‌دونم اینو دیده‌ای یا نه. فکر کردم ندیده‌ای. خب، به گمونم تا کسی درباره‌ش چیزی نگفته لازمه که خودت ببینی ش.» او سراغ یک مطلب دو صفحه‌ای می‌رود که در آن عکس ویل باز هم به من لبخند می‌زند. عنوان آن مطلب فریاد می‌زند: «قدرت ویل! ویل بروک، سرآشپز پراوازه، درباره فقدان غم‌انگیز فرزندش و شروع تازه‌اش با اقدام به ساخت مجموعه برنامه‌های طبخ غذاهای میهمانی و جشن حرف می‌زند.» رُز به عقب تکیه می‌دهد و به من فرصت می‌دهد تا مقاله را مرور و کل مطالبش را هضم کنم. بیشتر صفحه عکس‌های ویل را با پیش‌بند و در حین چرخاندن کارد آشپزخانه و معرفی یک کیک قابلمه‌ای که بخار می‌کند نشان می‌دهد؛ متوجه می‌شوم که این کیک از روی دستور آشپزی مادربزرگم درست شده است و با برق زغال‌اخته‌ای‌اش که طبق دستور آشپزی من است (هرچند خودم این را می‌گویم) خیلی خوشگل و جالب به نظر می‌رسد. اما عکس آخر، عکسی که ژست چندانی در آن دیده نمی‌شود، تصویر تار ویل را در حالی در خیابان نشان می‌دهد که دستش

را دور شانه زنی موبور و خوشگل انداخته است. رُز می‌گوید: «یه چیزی داره می‌پزه: می‌تونیم فاش کنیم که دخترِ مرموز همراهِ ویل استفانی والیسه؛ یه دستیار توی برنامهٔ جدیدش.»

همین‌طور که عکس و متن پرآب و تاب زیرش را تماشا می‌کنم دلم پیچ می‌زند. بعد می‌خوانم: «ویل شجاع می‌کوشد مصیبت از دست دادن فرزند را پشت سر بگذارد و بر آینده‌اش تمرکز کند. همان‌طور که او به درستی می‌گوید، نمایش باید ادامه پیدا کند!»

در حالی که احساس تهوع می‌کنم مجله را می‌بندم و آن را خیلی با احتیاط روی میز جلویم می‌گذارم. رُز و مکس در دو طرفم نشسته‌اند و با حالتی جدی مرا تماشا می‌کنند؛ رُز باز هم دستش را روی بازویم می‌گذارد. با تماس دستش حواسم سر جا می‌آید. در حالی که می‌کوشم لبخند تمسخرآمیزی به مقالهٔ مسخرهٔ این مجلهٔ آشغال بزنم می‌چرخم تا به رُز نگاه کنم. اما صورتم به میل من رفتار نمی‌کند. با میل و ارادهٔ خودش خرد می‌شود و فرومی‌ریزد. همین که بی‌اختیار شروع به هق‌هق کردن می‌کنم رُز مرا به سمت خودش می‌کشد. او رُک و بی‌پرده می‌گوید: «بالاخره. داشتم فکر می‌کردم اصلاً می‌خوای گریه کنی یا نه.»

درست است، این اولین باری است که پس از مدت‌های مدید گریه می‌کنم؛ فکر می‌کردم در سرپوش گذاشتن روی احساسات واقعی‌ام خیلی مهارت پیدا کرده‌ام اما این اتفاق مشتّم را باز کرده است. به همین دلیل کمی طول می‌کشد تا دوباره به خودم مسلط شوم و بتوانم دستمال کاغذی‌ای را که مکس تعارف می‌کند بردارم تا بینی‌ام را بگیرم. به صورت رُز نگاه می‌کنم و می‌بینم در چشمان او نیز اشک حلقه زده است.

رُز می‌داند من چه احساسی دارم چون خودش در کلِ آن تجربهٔ سخت و وحشتناک حضور داشت. لابد گریه‌ام باعث می‌شود در ذهن او نیز خاطرات دردناکی مجسم شود. رُز اولین کسی بود که تا به او زنگ زد

به بیمارستان آمد چون ویل در منچستر بود و درگیر فیلمبرداری برید سر جاتون، آماده باشید، آشپزی کنید! بود، برنامه‌ای که او امید داشت به چیزهای بزرگ‌تر و بهتر منجر شود. اعتراف می‌کنم که تقصیر خودم هم بود. من به ویل گفتم که برای برگشتن عجله نکند. از این گذشته، آن موقع دیگر کاری از دست او برنمی‌آمد؛ هیچ ضربان قلبی وجود نداشت، بچه مرده بود. در ضمن بیمارستان گفت کارهای زایمان مرا به یک یا دو روز بعد موکول می‌کنند. بایست به خانه می‌رفتم و اجازه می‌دادم این اتفاق را هضم کنم؛ هیچ عجله‌ای در کار نبود. به همین خاطر وقتی قضیه را به ویل گفتم او گفت: «خیلی خب اوی، اگه کاملاً مطمئنی، من فردا شب برمی‌گردم خونه. و اگه توی این مدت رُز کنارته...» از کجا می‌دانستیم انقباض‌ها همان شب بی‌اختیار شروع خواهند شد و برای این‌که ویل به قطار برسد یا اتومبیل کرایه کند دیگر دیر خواهد شد؟ بنابراین، وقتی ویل به بیمارستان رسید، تنها کاری که برای انجام دادن باقی ماند این بود که بچه‌مان را فقط همان یک بار در آغوش بگیرد و بعد مرا به خانه ببرد. به خانه‌ای برگرداند که به اندازه خودم خالی و غمگین بود.

رُز می‌گوید: «متأسفم اوی.»

می‌گویم: «اشکالی نداره. ممنونم که بهم نشونش دادی. بهتره بدونم بیرون چه خبره. ولی می‌دونی، مطمئن نیستم که بتونم از پیشش بریبام.» دوباره به گریه می‌افتم و چشم‌هایم را با دستمال خیس پاک می‌کنم. بعد می‌گویم: «باید برم. نمی‌تونم با این وضعیت این‌جا بمونم؛» با دستم به مجله اشاره می‌کنم و ادامه می‌دهم: «ولی نمی‌تونم به خونه‌مون توی آمریکا هم برم. می‌خوام قید کریسمس رو بزنم و به یه گوشه و کناری بخزم که بتونم توش به حال خودم رها بشم. اصلاً نمی‌تونم با سرگرمی، زرق و برق و همه اون تصاویر مربوط به 'شام خوشمزه' و 'جشنواره غذاهای عید' مواجه بشم. خیلی لطف دارید که ازم دعوت کردید به شما



ملحق بشم، ولی با او ملنم همه چیز رو برای همه تون خراب می‌کنم چون باید آهسته برید و آهسته بیاید که مبادا یه چیزی دوباره من رو به هم بریزه. من باید دربرم. ولی جایی برای رفتن ندارم.» از فرط ترس، بدبختی و عصبانیت از دست ویل و دختر مرموزش و (خیلی خوب، خیلی خوب، اقرار می‌کنم) از ترحم به حال خودم صدایم می‌لرزد.

نگاهی بین رُز و مکس رد و بدل می‌شود و مکس سرش را تکان می‌دهد. رُز دوباره دستم را نوازش می‌کند و می‌گوید: «ما فکرش رو می‌کردیم که ممکنه این جور بشه. به همین خاطر یه برنامه دوم هم داریم. چرا نمی‌ری کریسمس رو توی خونه ما توی فرانسه بگذرونی؟ می‌تونی برای داشتنِ یه خورده آرامش و خلوت بری اون‌جا و درست و حسابی استراحت کنی. اگه نظرت عوض بشه و بخوای برگردی لندن و در نهایت کریسمس رو با ما بگذرونی، اون قدر دور نرفته‌ای که گیر بیفتی؛ ولی اون‌جا، می‌تونی از دست سیرک رسانه‌ها فرار کنی. در ضمن خودت می‌دونی که چقدر غذاهای فرانسوی رو دوست داری. کی می‌دونه، شاید به خیر و صلاح باشه که برگردی به ریشه‌ها. شاید حتی بتونی شروع کنی به پژوهش روی یکی دوتا مقاله.»

سرم را به علامت مخالفت تکان می‌دهم. قطعاً قدرت جادویی آشپزی‌ام را از دست داده‌ام و، درست همین الآن، چیزی که اصلاً نمی‌خواهم به آن فکر کنم رویارو شدن با فروپاشی حرفه‌ام است، چه برسد به بقیه زندگی‌ام.

مکس دست دیگرم را نوازش می‌کند و می‌گوید: «مجبور نیستی خودت رو وادار به هیچ کاری بکنی اوی. فقط بذار یه کم زمان بگذره. از خودت با چند بطری نوشیدنی محلی پذیرایی کن و بعضی وقتا هم شاید با یه کویش.» مکس دستش را به سمت باقیمانده آخرین تکه کویش دراز می‌کند و آن را به حالت سلامی پرنشاط بالا می‌برد و می‌افزاید: «از این

زمان برای دوباره شارژ کردن باتری‌هاست استفاده کن. ممکنه اوضاع از دور واضح‌تر دیده بشه. لااقل از شر جنون خرید کردن، آهنگای قدیمی و قطع نشدنی کریسمس، مصرف‌گرایی خودنمایانه و هوای کاملاً مزخرفی که این‌جا باهات بمبارون می‌شیم خلاص می‌شی. در واقع، بیا بهش فکر کن، کاملاً وسوسه‌کننده به نظر می‌رسه. شاید منم پیام و بهت ملحق بشم.» همین‌طور که مکس دندان‌هایش را در لایه نان شیرینی فرو می‌برد شیرینی خرد می‌شود و خرده‌های طلایی‌رنگش روی پیراهنش می‌ریزند و تا پایین آن پخش می‌شوند.

رُز در جوابش می‌گوید: «مگه توی خواب بینی مکس مورگان! می‌دونم ترجیح می‌دی با آمریکایی‌های مورد علاقه‌ت توی فرانسه باشی نه این‌جا توی لندن ابری با رئیس‌بازی‌های پراضطراب همسر و بچه‌هاست که سر این‌که کدوم فیلم تلویزیون رو تماشا کنن باهات دعوا می‌کنن، ولی تو همین‌جا می‌مونی.»

مکس می‌گوید: «اوه، خب، چون تو این‌جوری گفتی باشه... در ضمن کریسمس تو هم خیلی مبارک باشه عزیزم!» مکس همین‌طور که ظرف کویش را که حالا خالی شده است به سمت ظرفشویی می‌برد کله رُز را با محبت می‌بوسد.

من می‌نشینم و فکر می‌کنم؛ پیشنهاد رُز را آرام آرام هضم می‌کنم. این پیشنهاد وسوسه‌کننده به نظر می‌رسد. در ضمن، فرار کردن یک راه‌حل ترو تمیز برای غم و غصه‌ام است. دوباره نگاهی به مجله شایعه‌پراکن می‌اندازم. در واقع... می‌گویم: «می‌شه به این زودی‌ها برم؟»

رُز رد نگاه خیره‌ام را دنبال می‌کند و سپس لبخندی به من می‌زند و می‌گوید: «هر وقت که دلت بخواد! خونه خالیه. تا هر وقت که بخوای مال توئه.»

ریمل زیر چشم‌هایم را پاک می‌کنم و دوباره بینی‌ام را می‌گیرم.

می‌گویم: «می‌تونم هفته دیگه برم؟ می‌شه برای این‌که کل دسامبر رو اون‌جا بگذرونم برنامه‌ریزی کنم؟»

رُز می‌گوید: «البته که می‌تونی عزیز دلم... و 'جشنواره غذاهای عید' هم جلو چشمت نیست!»

به‌زور پوزخندی آبکی می‌زنم و دوباره مجله را برمی‌دارم. می‌گویم: «اوه، خب، ویل حداقل ازم یاد کرده.» با صدای بلند می‌خوانم: «ویل و همسر سابقش پنج سال پیش رستوران کوچک و بسیار موفق بروک را افتتاح کردند اما سال گذشته با رونق گرفتن کار ویل، آن را تعطیل کردند. ویل توضیح می‌دهد: 'همسرم اوی باد زیر بال‌هایم بود اما متأسفانه ما از هم جدا شده‌ایم.'»

بعد می‌گویم: «به نظرم این بهتر از هیچیه.» به امید همدردی آهی می‌کشم. می‌بایست بیشتر از این‌ها حواسم را جمع می‌کردم.

رُز قافه می‌خندد و می‌گوید: «در ضمن، می‌شه پرسیم که درست از کی باد زیر بال‌هاش تبدیل به پادری زیر پاهاش شد؟ راستش اوی، همیشه استعداد واقعی اون شراکت تو بودی و ویل هم اینو می‌دونه. من به سال به‌ش وقت می‌دم. وقتی ماه‌عسلش تموم بشه، زود متوجه می‌شه که چقدر به تو و دستوره‌های آشپزی‌ت احتیاج داره. و امیدوارم که تا اون موقع خودت متوجه این قضیه شده باشی و به آشپزخونه برگردی و اون تقدیری که شایسته‌ش هستی نصیب بشه. بعدش، ویل متأسف خواهد شد.» همین‌طور که قطره اشک دیگری را از صورتم پاک می‌کنم چهره رُز ملایم می‌شود. می‌گوید: «بس کن عزیزم، تو فقط به یه کم زمان احتیاج داری، فقط همین. توی زندگی همه‌جور اتفاقی می‌افته، می‌دونی که؟ البته در حال حاضر درب و داغونی، کی توی چنین شرایطی این‌طوری نمی‌شه؟ ولی من به‌ت قول می‌دم که اینا رو پشت سر می‌ذاری و قوی‌تر از قبل می‌شی. خیلی خوشحالم که داری می‌ری فرانسه. این یه استراحت عالی

خواهد بود و یه فرصت برای این که بفهمی بعدش می‌خوای چه کار کنی.»  
 سرم را به علامت تأیید تکان می‌دهم و می‌گویم: «حق با تونه.  
 می‌دونی چیه؟ معلومه که این زندگی لعنتی همچنان هستش، ولی لااقل  
 امسال می‌تونم مطمئن باشم که کریسمس وجود نداره. حداقل برای من  
 وجود نداره. و برای همین من از هر دوی شما واقعاً ممنونم.»

رُز همین‌طور که در چارچوب در می‌ایستد تا بدرقه‌ام کند می‌گوید:  
 «مطمئنی حالت خوب می‌شه؟» او مرا در آغوش می‌کشد و می‌گوید: «اگه  
 دلت نخواست که توی اون خونه تنها بمونی مستقیم برگرد این‌جا.»

می‌گویم: «من خوبم. یه آخر هفته شلوغ پیش رو دارم. نمی‌دونی که،  
 من دارم می‌رم فرانسه و باید خیلی جدی چمدونام رو ببندم. بگذریم،  
 نگران نباش، اگه دیدم سردرگم و بلاتکلیفم همیشه 'دفترچه' <sup>۱</sup> هست!»

من و رُز توافق کرده‌ایم که فیلم دفترچه امیدبخش فیلم محبوب تمام  
 عمرمان باشد. حداقل در حال حاضر: این حق را داریم که در آینده یک  
 فیلم دیگر را جایگزین آن کنیم، درست همان‌طور که این را جایگزین  
 رقص کثیف <sup>۲</sup> (انتخاب قدیمی رُز) و این پیچیده است <sup>۳</sup> (فیلم مورد علاقه من،  
 به خاطر صحنه‌ای که کروک موسیو <sup>۴</sup> داشت و همچنین آن صحنه آلک  
 بالدوین و دوربین رایانه) کردیم. اما در حال حاضر، دفترچه (دوست داریم  
 اسم آن را این‌طور ببریم) بنا به سه دلیل زیر فیلم مورد علاقه ماست:

اول، بردلی کوپر خوشتیپ است.

دوم، دو شخصیت اصلی فیلم بر اثر غم و غصه و خشم دیوانه شده‌اند

۱. اشاره دارد به فیلم کمدی، درام و عاشقانه دفترچه امیدبخش (*Silver Linings Playbook*).

که به کارگردانی دیوید آ. راسل در سال ۲۰۱۲ اکران شد.

۲. *Dirty Dancing*: فیلمی عاشقانه به کارگردانی امیل آردولینو که در سال ۱۹۸۷ اکران شد.

۳. *It's Complicated*: فیلم کمدی و رمانتیکی به کارگردانی نانسی مایرز که در سال ۲۰۰۹ در

ایالات متحده ساخته شد.

۴. *croque monsieurs*: ساندویچی تهیه‌شده از نان تست، سس، پنیر گودا و کالباس.

و، برای آن‌ها هم مثل من، این دیوانگی عادی‌تر و منطقی‌تر از آن به اصطلاح عقلانیتِ بقیه آدم‌های دنیاست.  
سوم، بردلی کوپر خوشتیپ است.  
به گمانم فقط دلایل یک و سه شامل حال رُز می‌شوند.

\*\*\*

مه اواخر پاییز در هوا معلق است و در این حین، من از خیابان‌های روشن شده با نور چراغ‌برق قدم‌زنان به خانه برمی‌گردم و پاشنه‌های کفشم با یک هدف جدید آهسته به کف پیاده‌روی لندن می‌خورند. اینک، به جای ترسیدن از تهی بودن آخر هفته‌ای که پیش‌رویم کش می‌آید، چشم‌انتظار آمدنش هستم. کارهایی دارم که باید انجام بدهم: باید بلیت رزرو کنم، چمدانم را ببندم و خانه را مرتب کنم. باید برای فرار و بازگشت به فرانسه عزیزم برنامه‌ریزی کنم. همین که متوجه می‌شوم می‌توانم در راه سری به پاریس بزنم دلم غنچ می‌رود. از خودم می‌پرسم آیا آماده قدم زدن در کوچه‌خاطرات هستم؟ و در کمال تعجب، فکر می‌کنم شاید آماده باشم. بی‌صبرانه منتظر بازگشت به دوران قبل از اندوه و ترس هستم، به دورانی که زندگی مفت چنگم بود.

از دولتِ سرِ مادر بزرگ نازنینم، مامی لوسی، و به ارث گذاشتن دفترِ پر از دستور آشپزی‌اش و پول کافی برای تهیه بلیت سفرم بر فراز اقیانوس اطلس بود که ناگهان دنیا به رویم لبخند زد و به اصطلاح صدف مرواریددار من شد. همین‌طور که در خیابان‌های خیس پیاده به خانه برمی‌گردم خاطرات مثل سیل به سویم بازمی‌گردند: روز اولم در مدرسه آشپزی، با آن میزهای تر و تمیز و بدون لکه آشپزخانه و سرویس ظرف و ظروف براقی که در هر جایگاه آشپزی قرار داشتند، هوا که - مثل هوای بهترین رستوران‌ها - بوی ملایم کره و رایحه دلنشین سس مخصوص خوراکی ماهی‌ای را می‌داد که دانشجویان آن روز صبح پخته بودند؛ سر

شب در کافه‌ای همراه هم‌شاگردی‌هایم از چهار گوشه دنیا بودم، ترکیب هیجان‌انگیزی از فرهنگ‌ها، چهره‌ها و لهجه‌ها وجود داشت و در حالی که ویل انگلیسی نقش سرآشپز موسیو چارلز را بازی می‌کرد، آبگوشت را می‌چشید و ادعا می‌کرد «کار ناشایستی» است همگی می‌خندیدیم. ما لقب «شاهزاده ویلیام» را به ویل دادیم زیرا او با ظاهر خوب و رفتار مؤدبانه‌اش شباهت اندکی به وارث دوم تاج و تخت بریتانیا داشت. او کاریزما داشت (حتی در آن زمان) و همیشه ستاره نمایش بود.

و خاطرات خصوصی‌تر دیگری هم دارم: نگاه ویل در بالای لبه لیوان نوشیدنی‌ام با نگاه من تلافی پیدا کرد، چیزی در جایش قرار گرفت، نوعی دل بستگی، نوعی اطمینان؛ ما در آپارتمان کوچک و یک‌خوابه من که در میان بام خانه‌های پاریسی قد برافراشته بود با همدیگر وقت گذرانیدیم؛ ویل روی تخت ایستاد تا پنجره سقفی را هل بدهد و باز کند، سرش را کج کرد و گفت: «آهای! تو می‌تونی از این جا حتی برج ایفل رو ببینی!» بعد در حالی که روی تشک قلبه سلنبه و تق و لق روی پنجه پاهایم ایستادم تا به ویل ملحق شوم او مرا صاف نگه داشت و با هم از فراز جنگل سنگواره‌ای دودکش‌های چند کلاهی و آنتن‌های تلویزیون به جایی چشم دوختیم که در آن چراغ‌های برجسته‌ترین نماد پاریس می‌درخشیدند و به ما چشمک می‌زدند. انگار این نماد داشت در شادی و شغف ما به خاطر پیدا کردن همدیگر در شهر عشق سهیم می‌شد.

به خیابان اصلی می‌رسم، رشته افکارم را ضرورت عبور از جریان شلوغ عبور و مرور اتومبیل‌های لندن از هم می‌گسلد. در سوی دیگر خیابان مکث می‌کنم تا مسیر بازگشت به خانه را انتخاب کنم. این اواخر مسیر طولانی‌تر را انتخاب می‌کنم، به خیابان‌های اصلی می‌چسبم و از مسیر میان‌بری که رستورانمان قبلاً آن‌جا بود حذر می‌کنم. اما امشب، در تابش تازه‌یافت‌شده مثبت‌نگری‌ام، تصمیم می‌گیرم شجاع باشم و بنابراین

پنجۀ چکمه‌هایم را به سمت عتیقه‌فروشی‌ها و مغازه‌های جالب‌تر و خاص‌تر می‌چرخانم.

روی تابلوی جدید به زبان ایتالیایی نوشته شده است: «رستوران ایتالیایی فابیو»،<sup>۱</sup> نور قرمز نئون آن با درخشش تند مواد شیمیایی، مه نوامبر را پر می‌کند. در بیرون، با خط خرخنگ‌قورباغه روی تخته‌سیاهی نوشته شده است: «همین الآن برای ناهار خود جا رزرو کنید! فهرست غذای ویژه!» به راهم ادامه می‌دهم و همین‌طور که سعی می‌کنم به خاطر نیاورم که این‌جا در آن زمان که تابلو اسم «رستوران بروک» را با حروف طلایی قدیمی نشان می‌داد چه حسی داشت بر سرعت قدم‌هایم می‌افزایم. من روی هر میز، رومیزی کتان نرم و گلدان کوچکی پر از گل‌های تازه می‌گذاشتم و فهرست روزانه غذاهای تهیه‌شده از محصولات تازه فصل را روی همان تخته‌سیاه می‌نوشتم.

از کنار رستوران رد می‌شوم و متوجه می‌شوم ضربان قلبم کمی افزایش یافته است ولی هیچ‌چیز پر قدرت‌تر از آن نیست. پیشرفت. یک پیروزی کوچک.

اما تا به در ورودی خانه‌ام می‌رسم و ته کیفم را می‌گردم که دسته کلید را پیدا کنم، احساس موفقیتم متزلزل می‌شود و بعد مثل شمعی که در موم خود فرومی‌رود پت‌پت می‌کند.

زیر لب به خودم می‌گویم: فرانسه! روی اون تمرکز کن. نه هیچ چیز دیگه. در راهل می‌دهم تا باز شود، به داخل گرمای سوت و کور راهرو و اندوه ساکت این خانه پا می‌گذارم که می‌بایست با آغوش گرم شوهرم و لبخندهای آمیخته با غان و غون دختر بچه‌مان پر می‌شد. باید‌ها، می‌شده‌ها، می‌توانست بشود‌ها. همه آن امکان داشت‌ها. یک مشت حرف پوچ و توخالی این‌جاست.

---

1. Fabio's Ristorante Italiano

قبل از درآوردن چکمه‌هایم، پاهایم را روی پادری می‌کشم و در همین حین حرف رُز دوباره به یادم می‌آید. «درست از کی باد زیر بال‌هاش تبدیل به پادری زیر پاهاش شد؟» باید اعتراف کنم که این سخن نسنجیده اما کمی نیشدار است. به قول معروف حقیقت تلخ است.

چکمه‌هایم را زیر رخت‌آویز، مرتب در کنار هم می‌گذارم. همین‌طور که صاف می‌ایستم بی‌اختیار انگشت‌هایم را روی پارچهٔ رنگ و رورفتهٔ کاپشن قدیمی ویل می‌کشم که آن را جا گذاشته است، آرنج‌های کاپشن بر اثر ساییدگی برق می‌زنند و او در زندگی جدید و پرزرق و برقش دیگر نیازی به آن ندارد. آیا رفتن ویل تقصیر من بود؟ آیا این خشم من بود که او را راند؟ یا تقصیر خودش بود؟

آن رستوران کوچک یک شراکت واقعی بود و هر کدام از ما مهارت‌های خاص خود را برای کسب و کارمان به کار می‌گرفتیم. من پیشنهاداتی برای فهرست غذا می‌دادم و ویل آن قدرت و نیروی تزلزل‌ناپذیری را داشت که لازمهٔ کارهای طاقت‌فرسای روزمره در آشپزخانه بود. اوایل در کنار هم کار می‌کردیم، ویل سرآشپز اصلی بود و من نان می‌پختم؛ نان‌ها و شیرینی‌های خانگی معروفمان را آماده و بخش جلو مغازه را اداره می‌کردم. معروف‌ترین غذا در فهرست ناهار همیشه نان گندم و سودا<sup>۱</sup> (به احترام رگ و ریشهٔ ایرلندی من) بود که به صورت لایه‌ای ضخیم همراه با کرهٔ بی‌نمک فرانسوی توی ظرف پهن می‌شد و با سوپ آن روز سرو می‌شد: غذایی واقعاً آرامش‌بخش با بهترین و ساده‌ترین روش پخت تلفیقی.

بعد، وقتی فهمیدم که باردارم (معجزه‌ای که مدت کوتاهی پس از این‌که تصمیم گرفتیم تلاشمان را از سر بگیریم اتفاق افتاد؛ چون کسب و کارمان روی پایه‌های محکم بنا شده بود شهرتش داشت به اوج می‌رسید) تقلاً

---

۱. نوعی نان سنتی ایرلندی است که با آرد گندم و سودا تهیه می‌شود.



کردنم برای عقب نماندن از برنامهٔ زمانی رستوران شروع شد. بی‌رمق شده بودم، با حالت تهوع می‌جنگیدم چون تهوع صبحگاهی به شدت اذیتم می‌کرد. ویل برای آسوده کردن خیال من گفته بود: «نگران نباش. تو استراحت کن. استطاعتش رو داریم که برای پوشش دادن حیطةٔ کاری تو کارمند اضافی بیاریم. اگه تواناییش رو داری فقط نوبت کاری ظهر بیا.» فکر کردم پس از سه ماه اول بارداری، دوباره نیرویم برمی‌گردد. هرچه نباشد بناست این‌طور باشد، مگر نه؟ مگر این‌طور نیست که زنان در بارداری می‌درخشند و همین‌طور که مادر می‌شوند انرژی آرامی را به‌وفور می‌تابانند؟ البته این شامل حال من نشد. حالت تهوعم واقعاً هیچ‌وقت کم نشد و این یعنی بودن دور و بر غذا به جای این‌که مثل سابق برایم لذت‌بخش باشد تبدیل به شکنجه شد. اول قهوه را کنار گذاشتم، حتی بوی آن هم باعث می‌شد عق بزنم؛ فکر یک لیوان نوشیدنی ناگهان اسید معده را به گلویم روانه می‌کرد؛ دیدن ویل در حالی که ماهی خالدار را فیله می‌کرد باعث می‌شد بالا بیاورم؛ و تصور هم زدن یک کاسه خامه باعث می‌شد محتویات درون شکمم مثل مشک‌کره‌گیری به این سو و آن سو بروند. همهٔ این‌ها گوشه‌ای از دردهای کار کردن در رستوران‌اند.

اما نمی‌توانستم به کلی کنار بکشم. با شور و هیجان بسیار زیادی به رستوران (بچهٔ دیگرم!) اهمیت می‌دادم. بنابراین خودم را کشان‌کشان به آن‌جا می‌رساندم تا در حالی که آب دهانم را به‌سختی قورت می‌دادم در آماده کردن ناهار و شام کمک کنم و پلّت دوزوخی<sup>۱</sup> را روی تخته سیاه بنویسم. بعضی از روزها وقتی احساس می‌کردم کمی تاب و توانم بیشتر است به آشپزخانه برمی‌گشتم و چاشنی‌های معروف خودم را به غذاهای خاص اضافه می‌کردم و بسته به محصولات تازه‌ای که آن روز داشتیم دستورهای طبخ غذا را به ویل پیشنهاد می‌کردم. در ضمن وقتی به خانه

---

۱. plat du jour: در زبان فرانسه یعنی غذای مخصوص روز.

برمی‌گشتم دستور پخت‌های جدید را امتحان می‌کردم، دفتر پاره‌پوره مامی لوسی را زیر و رو می‌کردم، دستخط خرچنگ‌قورباغه‌اش را رمزگشایی می‌کردم و هرگاه به ماده تشکیل‌دهنده یا دستوری می‌رسیدم که از بابش مطمئن نبودم غالباً از فرهنگ واژگان فرانسوی‌ام کمک می‌گرفتم. نهایت تلاشم را می‌کردم تا در فهرست غذای رستوران سهیم باشم.

و بعد روزی فرارسید که در حالی که مشغول مرتب کردن گلدان گل‌های میز پذیرش مشتری بودم (یکی از معدود کارهای روزمره که هنوز هم حسابی از آن لذت می‌بردم) نخستین تکان کوچک را در درونم احساس کردم. نه به هم خوردن محتویات دل و روده‌ام را، بلکه چیز دیگری را در اعماق شکم احساس کردم. لرزشی کوچک، به ظرافت و تداوم حرکت بال‌های یک پروانه در پشت شیشه پنجره: بچه‌ام تکان می‌خورد، با پاشنه کوچک پاهایش به دیواره‌هایی که محبوسش کرده بودند لگد می‌زد. خشکم زد. بعد، دستم را روی آن نقطه گذاشتم و امیدوار بودم دوباره لگد بزند. و او این کار را کرد. انگار درخواستم را شنید و در پاسخ لگد زد.

و در آن لحظه قلبم با چنان قدرت شدیدی به قلب او گره خورد که نفسم بند آمد.

از آن زمان به بعد، مرتب با دخترم حرف می‌زدم. همین‌طور که فهرست غذا را می‌نوشتم درباره‌اش با او حرف می‌زدم و او با حالتی تأییدآمیز پاشنه پاهایش را به شکم می‌کوبید؛ وقتی از کنار میز پذیرش رد می‌شدم، رایحه سوسن‌های شیپوری و سفیدرنگ روی آن را عمیقاً بو می‌کشیدم و آرزو می‌کردم عطرش با جریان خونم در هم بیامیزد تا دخترم را هم احاطه کند؛ و شکم برآمده‌ام را آرام نوازش می‌کردم، ویل را صدا می‌زدم تا بیاید و آن تکان‌های پروانه‌ای را موقعی احساس کند که دخترمان کش و قوس می‌آمد، بدنش را جمع می‌کرد و دستش را از گرمای تاریک پيله‌اش به سویمان دراز می‌کرد.

اما برای من، مرحله درخشان بارداری هرگز تحقق پیدا نکرد. کمرم درد گرفت و همین طور که ماه‌ها آهسته‌آهسته سپری می‌شدند حتی خسته‌تر و بی‌رمق‌تر از قبل می‌شدم. آرزوی آمدن روزی را داشتم که بچه‌مان به دنیا بیاید و سرانجام از من جدا شود تا بتوانم سعی کنم نوعی تعادل را دوباره در زندگی‌ام به دست بیاورم و بالاخره از مه‌غلیظ خستگی تهوع‌آوری که در طول دوران بارداری‌ام بر من مستولی شده بود رها شوم. در ضمن اقرار می‌کنم که اینک، با به یاد آوردن این خاطره، عذاب وجدان وجودم را فرا گرفته است. حاضرم داروندارم را بدهم تا او باز هم در شکم تکان بخورد. بی‌اختیار یک دستم را روی بخش صاف جلو شلوار جینم می‌گذارم، شکم بین استخوان‌های لگن خالصه‌ام که با حالتی تیز بیرون زده‌اند تو رفته است. خالی است. وقتی متوجه این وضعیت می‌شوم ناگهان دستم را عقب می‌کشم، طوری که انگار آن را از لبه سوزان یک قابلمه داغ عقب می‌کشم.

سکوت داخل خانه مثل پتویی نرم دورتادورم را فرامی‌گیرد.

این روزها ترجیح می‌دهم تنها باشم. بین خودمان باشد، آخر من از شب کریسمس سال گذشته تا الآن دو زندگی داشته‌ام. یکی شامل سکوت، دوری جستن، درد و فقدان است. زندگیِ غریبانه‌ای که در آن شوهرم مرا ترک کرد چون قادر نبود علاوه بر غم و غصه خودش، سنگینی غم و غصه مرا هم تحمل کند؛ قادر نبود خشم من و عذاب وجدانش را فروبنداند؛ قادر نبود بپذیرد که من نمی‌توانم همزمان با او به حرکت ادامه بدهم. واقعیت این است.

زندگی دوم که در مسیری موازی جریان دارد زندگی‌ای خیالی است و من هرگاه که بتوانم به درون آن می‌گریزم. چون این زندگی پر از نور، سروصدا و عشق است. در آن، ویل هنوز این‌جاست و دختر بچه خوشگلمان حالا نزدیک یک سالش است؛ این دنیایی است که من در آن از خواب محرومم (به جای این‌که در حالت دائمی خواب زمستانی

القاشده با دارو باشم که در زندگی واقعی ام به درونش می خزم و هرگاه که می توانم یک حب قرص می بلعم و در فراموشی دلنشینی پناه می گیرم؛ وقتی بقیه دنیا خواب است توی شیرخوارگاه قدم می زنم، دخترم را روی قلبم نگه می دارم، کمرش را نوازش می کنم، آرامش می کنم و برایش لالایی می خوانم، نگران این نیستم که دوباره خوابش نمی برد زیرا هر نفس و هر گریه او گواه بر زنده بودنش است. در این زندگی متفاوت، با خوشحالی با کهنه های کثیف، دندان درآوردن و بدقلقی های بچه، شیر دادن های آخر شب و زنگ های بیدارباش اول صبح سروکار دارم؛ برای اولین کریسمس دخترم (اولین کریسمس ما به عنوان خانواده) و برای اولین جشن تولدش برنامه ریزی می کنم؛ هر روز با خواهرم یس مثل قبل گپ می زنم، همین طور که دوران بارداری او سپری می شود همدردی و نصیحت هایم را تقدیمش می کنم و منتظر روزی هستم که بچه هایمان خاله زاده های عزیز همدیگر شوند و تعطیلات جادویی تابستان را در خانه کنار دریاچه در نیوهمپشایر با هم بگذرانند.

باید قبول کنید که این خیلی قشنگ تر از زندگی واقعی است.

بنابراین وقتی تنها هستم به خودم اجازه می دهم گاه به آن جا بروم و در عالم خیال حسابی خوش بگذرانم. نگران نباشید، چون می دانم که این فقط خیال است. هنوز کار به بازی کردن با عروسک ها، هل دادن کالسکه خالی در خیابان ها و لالایی خواندن برای بچه خیالی ام نکشیده است. این دیوانگی پنهانی من است، دفرچه امیدبخش من است که در آن همه چیز در نهایت ختم به خیر می شود و من و ویل تا ابد خوش و خرم سرگرم زندگی هستیم. جهان موازی و خصوصی من غم انگیز است، مگر نه؟ پناهگاهی برای قلب شکسته ام است؛ پناهگاهی به دور از غم و غصه ام.

صدای زنگ ساعت سالن پذیرایی به گوش می رسد. من که از خیالاتم بیرون می پریم نگاهی به چکمه هایم می کنم که کنار هم اند و سپس در آینه

راهرو به صورت من نگاه می‌کنم. پوستم خیلی رنگ‌پریده است و در مقابل آن، سایه‌های هلالی شکل و تیره زیر چشم‌هایم خیلی توی چشم می‌زنند. دستی به موهایم می‌کشم و سعی می‌کنم فرهای مسی‌رنگشان را صاف کنم، که طبق معمول در هوای شرجی لندن کمی مجعد شده‌اند.

به طبقه بالا و به دستشویی می‌روم، همین‌طور که کابینت را می‌گردم تا ورق قرص‌ها را پیدا کنم، کاسه‌های دوقلوی روشویی مسخره‌ام می‌کنند. وقتی به مرحله‌ای رسیدم که قادر نبودم لاشه‌تأسف‌انگیزم را تا چند روز از بستر بیرون بکشم، دکتر این قرص‌های ضدافسردگی را برایم تجویز کرد. آن‌ها باعث می‌شوند کمی منگ شوم، از واقعیت جدا شوم، اما مگر خاصیتشان همین نیست؟ زیر روشنایی خیره‌کننده بی‌گذشت چراغ‌های حمام، عکسم در آینه خیلی دور به نظر می‌رسد، طوری که انگار عکسم هم خودش را از من و غصه‌ام جدا کرده است.

به گمانم می‌دانید که وقتی حتی عکسمان هم در آینه ما را ترک می‌کند به معنای واقعی و حقیقی تنها می‌شویم.

کمی تعادلم را از دست می‌دهم و در تلاش برای آرام کردن سرگیجه خفیفی که با اثر کردن قرص‌ها به وجود می‌آید لبه روشویی را می‌گیرم. دوباره زیر لب به خودم می‌گویم: «فرانسه.» سوسوی ضعیف نوری در انتهای تونلی بسیار طولانی، بسیار تاریک و بسیار خلوت دیده می‌شود.

