

مزه شناس

سرشناسه: لو، ونفو، ۱۹۲۸ - م.
Lu, Wenfu
عنوان و نام پدیدآور: مزه‌شناس/ لو ونفو؛ ترجمه مرضیه بهرادفر.
مشخصات نشر: تهران: ققنوس، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری: ۲۰۸ ص: مصور.
شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۲۷۸-۴۷۳-۵
وضعیت فهرست‌نویسی: فیبا
یادداشت: عنوان اصلی به انگلیسی: foodie, 2005.
یادداشت: کتاب حاضر از روی نسخه چینی کتاب ترجمه شده است.
موضوع: داستان‌های چینی - قرن ۲۰ م.
Chinese fiction -- 20th century
شناسه افزودن: بهرادفر، مرضیه، ۱۳۷۴ -، مترجم
رده‌بندی کنگره: ۱۳۹۷ م۴/ل۹م۲/ PZ۲
رده‌بندی دیویی: ۸۹۵/۱۳۵
شماره کتاب‌شناسی ملی: ۵۵۲۶۶۵۹

مزہ شناسی

لو و نفو
ترجمہ مرضیہ بہر ادفر



این کتاب ترجمه‌ای است از:

图书在版编目 (CIP) 数据

美食家 / 陆文夫著. — 苏州: 古吴轩出版社, 2005.6 (2016.10重印)

I. ①美… II. ①陆… III. ①中篇小说—中国—当代
IV. ① I247.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第064421号

© حق چاپ فارسی این کتاب را
چاینا اینترکتیوینتال پرس (CIP)
به انتشارات ققنوس واگذار کرده است
تمام حقوق محفوظ است.



انتشارات ققنوس

تهران، خیابان انقلاب، خیابان شهدای ژاندارمری،

شماره ۱۱۱، تلفن ۶۶ ۴۰ ۸۶ ۴۰

ویرایش، آماده‌سازی و امور فنی:

تحریریه انتشارات ققنوس

لوفوفو

مزه‌شناس

ترجمه مرضیه بهرادفر

چاپ اول

۹۹۰ نسخه

۱۳۹۸

چاپ پارمیدا

حق چاپ محفوظ است

شابک: ۵ - ۴۷۳ - ۲۷۸ - ۶۰۰ - ۹۷۸

ISSN: 978-600-278-473-5

www.qoqnoos.ir

Printed in Iran

۲۱۰۰۰ تومان

فهرست

۱. خوردن و نوشیدن، جاذبه‌هایی کوچک ۷
۲. جدال با من ۱۹
۳. سوء تفاهم مسرت‌بخش ۴۱
۴. حملهٔ خشمگینانه ۶۱
۵. پایان درد و رنج ۷۹
۶. حس چشایی آدمی ۹۷
۷. کدو تنبل ۱۱۱
۸. مسیرهای متفاوت، سرانجام یکسان ۱۲۷
۹. بسیار سفر باید ۱۴۵
۱۰. رسم مهمان‌نوازی ۱۶۱
۱۱. آداب غذا خوردن ۱۷۷
۱۲. شکلات ۲۰۱



خوردن و نوشیدن، جاذبه‌هایی کوچک

عنوان «مزه‌شناس» چه گوش نواز است. به زبان که می‌آید، قدری طعم خوش دارد. اگر بخواهید به زبان خودمانی توضیحش دهید، کم و بیش می‌شود این: کسی که عاشق خوردن باشد.

مزه‌شناس‌ها می‌توانند در این زمینه متخصص هم بشوند و این همان چیزی است که من اصلاً فکرش را نمی‌کردم. آنچه انتظارش را دارید هیچ‌وقت سر راهتان قرار نمی‌گیرد و، برعکس، چیزهایی که به فکرتان هم خطور نمی‌کنند دقیقاً کنار دستتان هستند. و، بدتر از همه، کسی که صرفاً به خاطر شکم‌پرستی متخصص شده، چهل سال است که مثل سایه‌ای عجیب به من چسبیده. من مدام تحقیرش می‌کردم، از او کینه به دل داشتم و مخالفش بودم. و حالا خود منم که هیچ مهارت خاصی ندارم و او، تنها برای این که غذا خوردن را دوست دارد، خبره‌ای تمام‌عیار شده و به مقام عالی مزه‌شناس دست یافته است!

از همین اول باید اعلام کنم که به هیچ وجه مخالف خوردن و نوشیدن نیستم؛ اگر از کودکی مخالف هر جور خوردنی بودم، آن‌وقت هر بار که موقع شیطنت کردن زمین می‌خوردم روز مرگم بود. حرفش را هم نزنید. ولی سنت‌های ملی ما به سختکوشی، سادگی و صرفه‌جویی در زندگی اهمیت می‌دهند و در طول تاریخ با شکمبارگی و پرخوری مخالف بوده‌اند. مادرها فرزندان‌شان را از سنین کم با فرهنگ «پرخوری ممنوع!» بار می‌آورند. گرچه این روش آموزشی همیشه با فحش دادن و سرزنش کردن نمود پیدا می‌کند،

مثلاً می‌گویند: «شیطان پرخور، خیلی بی‌مصرفی!» این جاست که علاقه به خوردنی‌ها به مسئله‌ای شیطانی تبدیل می‌شود و هیچ سودی هم نخواهد داشت. وقتی بچه‌ای از خجالت بچه‌ای دیگر درمی‌آید و خوراکی‌اش را می‌گیرد، صورتش را نیشگون می‌گیرند و می‌گویند: «بی‌حیا، شکم‌پرست بی‌فکر، شکم‌پرست کله‌پوک، پدرسوخته!» بنابراین دختران خجالتی هیچ‌وقت توی خیابان کلوچه بزرگ و نان سرخ شده گاز نمی‌زنند. حتی بازیگران خانم جوان روی سن هم وقتی شراب می‌نوشند آن را با آستین لباسشان می‌پوشانند. من هم از بچگی با همین شیوه آموزشی «پرخوری ممنوع!» بار آمده‌ام، برای همین هم پرخورها به نظرم حقیر می‌آیند. به‌خصوص بعد از این‌که به جوزیه^۱ برخوردم (همان کسی که از بچگی عاشق خوردن بود و حالا برای خودش متخصصی شده)، فهمیدم که آدم‌های شکم‌باره مثل خاری در چشمم هستند. جوزیه سرمایه‌دار بود، سرمایه‌داری تمام‌عیار، که سرمایه‌اش هیچ حد و مرزی هم نداشت. کسی می‌گفت که سرمایه‌دارها از زمیندارها قوی‌ترند؛ آن‌ها با فرهنگ‌اند، از فناوری سر درمی‌آورند و بلدند کسب و کار را مدیریت کنند. من هم با این حرف موافقم ولی جوزیه موردی استثنایی بود. سرمایه او املاکش بود، خانه‌های همین کوجه ما که کم و بیش به او تعلق داشتند. او مهارتی غیر از استثمار دیگران نداشت و فقط بلد بود این جمله را بگوید: «کرایه‌خانه بده.» حتی نیازی نبود همین جمله را هم بگوید؛ چرا که کار جمع کردن کرایه‌خانه‌ها را به کارگزاری واسطه محول کرده بود. سرمایه‌گذاران املاک تقریباً فقط مهارت‌های مربوط به ساخت و ساز را بلدند. این مهارت‌ها به‌خودی‌خود برای جامعه مفیدند؛ اما روح جوزیه از همین‌ها هم خبر نداشت. او حتی در مورد این‌که سرجمع چند خانه دارد و اصلاً خانه‌هایش کجا هستند هم خیلی مطمئن نبود. پدرش ساختمان‌ساز و مشاور املاک بسیار زیرکی بود. قبل از جنگ مقاومت علیه ژاپن^۲، او در

1. zhuziye

۲. به اولین نبرد میان چین و ژاپن بین سال‌های ۱۸۹۴ تا ۱۸۹۵ اشاره دارد. [همه پانویس‌ها از مترجم است. — م.]



朱自治印時瘦得像根柳条枝似的



شانگهای^۱ بازار بورس املاک به راه انداخته بود. خانه خودش در شانگهای بود اما ملک بسیار بزرگی هم در سوچو^۲ خریده بود. اوایل جنگ علیه ژاپن، بمبی روی بام خانه‌شان افتاد و از کل خانواده تنها کسی که جان سالم به در برد همین جوزیه بود. آن هم به این دلیل که به خانه مادر بزرگش در سوچو رفته بود تا شام عروسی بخورد. شکم پرستی جان جوزیه را نجات داد و اگر او عاشق خوردن نبود، زنده نمی‌ماند.

من وقتی با جوزیه آشنا شدم که دیگر داشت سی سالش می‌شد. فکر نکنید تمام شکم‌پرست‌ها چاق‌اند؛ نه، جوزیه آن زمان به لاغریِ ترکهٔ بید بود. احتمالاً خودش هم فکر می‌کرد که بیش از حد لاغر است، چرا که همیشه حس می‌کرد به اندازهٔ کافی غذا نخورده. وگرنه آن دسته از چاق‌های واقعی که نمی‌توانند از جایشان جم بخورند جرئت ندارند این‌همه پرخوری کنند. پرخورها همیشه به شکمشان اهمیت می‌دهند و ارزشی برای سلامتی‌شان قایل نیستند. این گزاره منطقی به نظر می‌رسد، اما جوزیه پول کافی داشت تا هم به شکمش برسد و هم به سلامتی‌اش اهمیت دهد. در عوض، کمترین علاقه‌ای به پوشیدنی‌ها نداشت و تمام سال همان قباهای^۳ نیمداری را می‌پوشید که از مغازه‌های دست‌دوم فروشی می‌خرید. لباس که می‌خرید همان موقع می‌پوشید، وقتی هم کثیف می‌شد توی حمام عمومی آن را جا می‌گذاشت. شنیده بودم قبلاً ازدواج کرده اما اطرافش نه زنی دیده بودم و نه بچه‌ای. تنها یک بار دیدم که همراه زنی جذاب و اغواگر سوار سه‌چرخه‌ای شده بود و در محلهٔ خوچیو^۴ گشت می‌زد. بعدها فهمیدم که آن زن فقط نتوانسته بود ماشین کرایه کند و از جوزیه خواسته بود تا با او هم‌مسیر شود. جوزیه هم بی‌هیچ تعارفی زن را مجبور کرده بود تا نصف کرایهٔ سه‌چرخه را بپردازد.

۱. پایتخت اقتصادی چین.

۲. یکی از شهرهای جنوبی چین، مرکز استان جیانگسو.

۳. منظور لباس مخصوص مردان چینی در قرن نوزدهم و اوایل قرن بیستم است، نوعی جامهٔ بلند با آستین‌های گشاد که گاهی به همراه جلیقه می‌پوشیدند.

جوزیه دیگر خانه‌شانگهای را نداشت و در خانه‌ای در سوگو تنها زندگی می‌کرد. خانه‌اش سازه‌ای متعلق به اواخر دهه بیست بود، به سبک غربی ساخته شده بود، و در و پنجره‌های توری و فرش و همچنین یک مجموعه کامل سرویس بهداشتی داشت. روی بام خانه دو مخزن آب قرار داشت که با پمپ برقی از داخل چاه آب می‌کشیدند. مالک فرنگی مآب این خانه دوطبقه در انتهای حیاط خلوتی بزرگ ساکن بود. جلو حیاط هم یک اتاق، سالن، آشپزخانه، موتورخانه، انباری و اقامتگاه خدمتکاران به ترتیب ردیف شده بود. از آنجا که خاله بزرگ من و عمه جوزیه خواهرخوانده بودند، در اواخر جنگ مقاومت علیه ژاپن، بعد از فوت پدرم، ما هم به خانه جوزیه اسباب کشیدیم و در همان اتاق جلو حیاط ساکن شدیم. کرایه‌خانه نمی‌دادیم و فقط دو وظیفه داشتیم: اول این که سرایدار خانه جوزیه بودیم و دوم آن که مادرم به جوزیه کمک می‌کرد تا کارهای خانه را رتق و فتق کند. این دو وظیفه خیلی سبک بودند. جوزیه صبح زود می‌رفت بیرون و دیروقت بازمی‌گشت. کارهای خانه زیاد نبود. او هیچ وقت از مادر نمی‌خواست تا در انجام دادن کاری کمکش کند، این مادر بود که نمی‌توانست فقط بایستد و نگاه کند. مادر دوست داشت به او کمک کند تا رختخواب‌ها را بشکافد و بشوید، گردگیری کند و پنجره‌ها را باز کند. جوزیه نه تنها استقبال نمی‌کرد بلکه این کارها را غیر ضروری و غیرقابل تحمل می‌دانست، چراکه در نظر او خانه فقط جای خواب بود. او هم وقتی به جای خوابش بازمی‌گشت که به اندازه کافی خورده و نوشیده بود. آن وقت سرش را روی بالش می‌گذاشت و خروپف سر می‌داد.

جوزیه صبح زود بیدار می‌شد و تا لنگ ظهر خوابیدن در قاموش نمی‌گنجید، چراکه معده و روده‌اش صبح زود شروع به جنبیدن می‌کردند و این جنب و جوش به حتم فاصله چندانی با زنگ ساعت نداشت. همین که چشم‌هایش را باز می‌کرد، ایده‌ای توی ذهنش نقش می‌بست: «زود برو جوخوشینگ^۱ و سوپ کله‌رشته‌ای^۲ بخور.» این جمله احتیاج به کمی توضیح

1. zhuhuxing

۲. سوپی حاوی رشته آب‌پز، تخم‌مرغ و سبزیجات، از غذاهای مخصوص اهالی سوگو. این غذا

دارد، وگرنه تنها اهالی سو جو (آن هم اهالی پایه سن گذاشته) آن را می‌فهمند بقیه افراد به سختی می‌توانند نیروی جاذبه‌اش را درک کنند.

سو جوی آن روزها رشته‌فروشی^۱ خیلی معروفی داشت به نام جو خوشینگ، که هنوز هم روبه‌روی ایوان^۲ است و سرویس می‌دهد. دیگر برایتان نگویم که جو خوشینگ چه رشته‌های هوس برانگیزی دارد و آن‌ها را چگونه این‌قدر خوش مزه درست می‌کنند. دستورپخت همه آن‌ها در کتاب‌های آشپزی پیدا می‌شود و چیز عجیب و غریبی نیست. فقط می‌خواهم در مورد روش سرو آن‌ها چند خطی توضیح بدهم. می‌پرسید سرو رشته هم مگر روش دارد؟ دارد. هر کاسه رشته با روش‌های متفاوتی سرو می‌شود و مزه‌شناس‌ها به این موضوع اهمیت ویژه‌ای می‌دهند. مثلاً اگر به غذاخوری جو خوشینگ سری بزنید و بگویید: «هی! (آن زمان کسی پیشخدمت را رفیق صدا نمی‌زد.) یک کاسه از فلان رشته بیاور»، پیشخدمت کمی مکث می‌کند و در ادامه با صدای بلند فریاد می‌زند: «می‌آورم، فلان رشته، یک کاسه». پیشخدمت چرا کمی مکث می‌کند؟ احتمالاً می‌خواهد انواع متفاوت سرو رشته را به شما پیشنهاد بدهد و جواب بگیرد: رشته نرم باشد یا سفت؟ آبش غلیظ باشد یا رقیق؟ سس سویا هم میل دارید؟ سبز تیره باشد (پر از برگ سیر)؟ یا اصلاً سبز نباشد (بدون برگ سیر)؟ چرب باشد (پر از روغن)؟ یا کم‌چرب (بدون روغن)؟ پر از رشته و کم‌جیائوتو^۳ باشد؟ یا این‌که برعکس، جیائوتو زیاد باشد و رشته‌اش کم تا از روی پل ردشان کنید؟^۴ (جیائوتوها نباید روی کاسه را بپوشانند و باید در بشقابی دیگر سرو شوند. زمان خوردن آن‌ها را با چاپستیک^۵ بردارید، مثل این‌که از روی پل طاقی سنگی‌ای عبورشان می‌دهید

→ صبح‌ها با اولین سری رشته‌ای پخته می‌شود که آشپز مغازه رشته‌فروشی در آبجوش می‌ریزد. این مسئله به‌نوعی وجه تسمیه این غذا هم به حساب می‌آید.
۱. مغازه‌هایی که در آن‌ها فقط سوپ و رشته آب‌پز سرو می‌شد.

2. yiyuan

۳. این واژه اشاره به برگ‌های سبزیجاتی دارد که مرسوم است با غذا سرو شوند.

۴. با توجه به ادامه توضیحات نویسنده، منظور از این جمله خوردن برگ‌های سبزی است.

۵. چوب غذاخوری که در کشورهای خاور دور هنگام خوردن غذا به جای قاشق و چنگال و کارد استفاده می‌شود.



و در دهان می‌گذارید...) اگر جوزیه سری به غذاخوری جوخوشینگ می‌زد، می‌توانستید صدای پیشخدمت را بشنوید که این‌ها را پشت سر هم ردیف می‌کند: «می‌آورم، یک کاسه میگوی تفت داده‌شده، غلیظ، سبز تیره، با جیائوتوی زیاد، کمی هم سفت باشد!»

آدم از دیدن روش‌های سرو یک کاسه رشته از تعجب خشکش می‌زند. جوزیه اما فکر می‌کرد هیچ‌کدام این‌ها مهم نیست، مهم‌تر از همه این است که بخوابی سوپ کله‌رشته‌ای بخوری. هزار کاسه رشته و یک قابلمه آب. اگر همه هزار کاسه را یکجا بریزند توی قابلمه آب، سوپ رشته خمیر می‌شود، رشته‌ها به آن تازگی و لزجی نخواهند بود و بوی خمیر خواهند داد. جوزیه اگر سوپ رشته‌ای می‌خورد که بوی خمیر می‌داد، تمام روز افسرده می‌شد و حس می‌کرد چیزی سر جایش نیست. بنابراین نمی‌توانست مثل آبلوموف^۱ آن‌طور بی‌خیال دراز بکشد و تکان نخورد. باید سیاهی‌ها^۲ را پاک می‌کرد، تکانی می‌خورد، دست و روپی می‌شست و خودش را به سوپ کله‌رشته‌ای جوخوشینگ می‌رساند. هنر غذا خوردن هم مثل باقی هنرهاست، باید با عزم راسخ بر رابطه بین زمان و مکان مسلط شد.

وقتی جوزیه چشم‌هایش را می‌مالید و از در بیرون می‌رفت، ریکشای^۳ آعار^۴ جلو در آماده بود. جوزیه با فخر فروشی سوار ریکشا می‌شد. سرش را کج می‌کرد، پاهایش را می‌مالید و صدایی مثل تیک‌تاک ساعت درمی‌آورد تا این‌که به جوخوشینگ می‌رسید و سوپ کله‌رشته‌ای‌اش را می‌خورد. بعدش دوباره سوار ریکشای آعار می‌شد و به خیابان چانگمنشی^۵ می‌رفت تا توی چایخانه چرتی بزند.

سوجو پر از چایخانه است. چرا جوزیه فقط به چایخانه خیابان چانگمنشی می‌رفت؟ باید بررسی شود. آن چایخانه بزرگ چندین اتاق داشت که مشتری‌های خاص را از مشتری‌های معمولی جدا می‌کردند. آن اتاق‌ها

۱. شخصیت اصلی رمانی به همین نام، اثر ایوان گنچاروف.

۲. به مفهومی در همان رمان اشاره دارد.

۳. نوعی گاری که به جای چهارپایان انسان آن را می‌کشد و اربابان چین فئودالی به جای کالسکه از آن برای رفت و آمد استفاده می‌کردند.

میزهایی با چوب قرمز و صندلی‌های حصیری بزرگ داشتند و خود به خود جهان کوچکی را شکل داده بودند. آب آن‌جا آب باران بود و برگ‌های چایش هم مستقیم از منطقه دونگتینگ^۱ در شهر شاندونگ^۲ خریده می‌شد. آن‌جا چوب کاج می‌سوزاندند و آب را در کتری‌های سفالی می‌جوشاندند. چای را هم در قوری‌های ایشینگ^۳ درست می‌شدند و ساخت شهر ایشینگ^۳ بودند دم می‌کردند. خوردن و نوشیدن، خوردن و نوشیدن. خوردن و نوشیدن دو امر جدایی‌ناپذیرند، و تمام کسانی که سزاوار عنوان مزه‌شناس بودند طرفدار لویو^۴ و دوکانگ^۵ هم به حساب می‌آمدند.

جوزیه که از پله‌های چایخانه بالا می‌رفت، دوستان هم‌سفره‌اش هم یکی پس از دیگری از راه می‌رسیدند. مزه‌شناس‌ها نمی‌توانستند بعد از بلعیدن صبحانه تنهایی سر کنند. وقتی راه می‌افتادند دست‌کم چهار نفر بودند و بیش از هشت نفر هم نمی‌شدند. این تعداد بر اساس محتوای خوراکی‌شان تعیین می‌شد، چراکه غذای سوجو ساختار کاملی دارد. مثلاً در ابتدا یک وعده غذای سرد خورده می‌شود که پیش‌غذاست و در ادامه غذایی پخته‌شده. و بعد از غذای گرم، دسر. بعد از دسر، سبزیجات و میوه و بعد از سبزیجات، شیرینی. و در نهایت تغار بزرگی سوپ برای حسن ختام. این نمایش تمام‌عیار را نمی‌توان به‌تنهایی تماشا کرد. با نگاهی اجمالی هم نمی‌توان تمام معنی‌اش را دریافت. بنابراین مزه‌شناس‌ها بایست با هم سر می‌کردند. ابتدا توی چایخانه می‌نشستند و مزه‌غذاهای لذیذ روز قبل را به یاد می‌آوردند و در مورد نقاط ضعف و قوت آن‌ها بحث می‌کردند. اولین قدم، مباحثه‌ای آرام بود و بعد از این‌که جلسه تمام می‌شد، به موضوع اصلی می‌پرداختند. باید زمانی پیدا می‌کردند تا تصمیم بگیرند آن روز کجا بروند؛ شینجوفو^۶

1. dongting

2. shandong

3. yixing

۴. Luyu: یکی از نویسندگان دوران امپراتوری تانگ که شراب نقش ویژه‌ای در آثارش دارد.

۵. dukang: خالق افسانه‌ای شراب. نویسنده به این موضوع اشاره دارد که نوشیدنی‌ها هم به اندازه خوراکی‌ها اهمیت داشته‌اند.

6. xinjufu

ایچانگفو^۱ یا سونگ‌خلو؟^۲ اگر می‌خواستند به همه آن‌ها سر بزنند بایست مسیری طولانی را در کنار هم طی می‌کردند. هر کسی ریکشایی کرایه می‌کرد یا این‌که هر چهار نفر سوار کالسکه‌ای می‌شدند و با شکوه، در میان صدای نعل اسب‌ها، به رستوران خانواده شی^۳ در محله مودو^۴ می‌رفتند تا سوپ ماهی حبابی بخورند. بعد در شهرک فنگچیاو^۵ رشته می‌خوردند، شاید هم به محله چانگشو^۶ می‌رفتند تا طعم جیائوخوازیجی^۷ را بچشند. حیف که نمی‌توانم راجع به تمام غذاهای لذیذ سوجو و شهرهای اطرافش به تفصیل بنویسم. می‌ترسم به خاطر این موضوع و سوجو بحث‌های زیادی در بگیرد. در هر حال، اثرات جانبی انتشار رمان را به‌سختی می‌توان پیش‌بینی کرد.

1. yichangfu

۲. Songhelou: رستورانی معروف در سوجو با بیش از ۲۵۰ سال قدمت.

3. shi

4. mudu

5. fengqiao

6. changshu

۷. Jiaohuaziji: نوعی غذای معروف و اعیانی که روش پخت و سرو آن مثل مرغ شکم‌پر است.



جدال با من

اگر جوزیه فقط می‌خورد و می‌نوشید و با من کاری نداشت، آن‌قدر از من متنفر نمی‌شدم؛ او همان مزه‌شناسی می‌شد که بود و من هم همان دانش‌آموز فقیری می‌شدم که بودم، آن وقت می‌توانستیم در آرامش با هم زندگی کنیم. اما تنها چیزی که پیش روی من قرار داشت این جملات بود: جوزیه این را خورده، جوزیه آن را خورده. البته او از خیر وعده‌ی شام می‌گذشت و نوش جان نمی‌کرد.

جوزیه بعد از این که ناهارش را تمام می‌کرد، به حمام عمومی می‌رفت. البته قصدش اصلاً شستشو نبود، بلکه دنبال جای راحتی می‌گشت تا در آنجا آنچه را در ضیافت باشکوه ناهار خورده هضم کند. از قدیم گفته‌اند: «اگر خوابت می‌آید، تا وقتی گرسنه‌ای چشم‌هایت را ببند که بعد از سیر شدن حتی همین کار را هم نمی‌توانی انجام دهی.» پاهای جوزیه بعد از خوردن وعده‌ای غذا سنگین می‌شد. هوشیاری‌اش را از دست می‌داد و در سرزمینی افسانه‌ای، شاد و راضی اما سست و بی‌حال، غوطه می‌خورد. پس لرزان سوار ریکشای آغار می‌شد و خودش را مثل برق و باد به حمام عمومی می‌رساند، چنان‌که انگار به بیمارستان می‌رفت تا در بخش اورژانس بستری شود.

وارد حمام که می‌شد، فقط در آن حد نیرو داشت که دستش را بلند کند. به عبارت دیگر، فقط دستش را کمی می‌کشید و پرده‌ی جلو در را کنار می‌زد. پرده که کنار می‌رفت، کسی که پشت سکوی حساب و کتاب نشسته بود، با صدای بلند می‌گفت: «مدیر جو آمده‌اند!» فقط خدا می‌داند که جوزیه دقیقاً

کچی مدیر شده بود. درستش این است که سرمایه‌دارها را رئیس صدا بزنند. اما لقب محترمانه «رئیس» آن روزها استفاده نمی‌شد. لقب رئیس اولاً کمتر غربی به نظر می‌رسد، دوماً رئیس کوچک و رئیس بزرگ داریم. به زن و شوهری که مغازه‌ای باز کرده‌اند هم می‌شود گفت رئیس. مدیر اما متفاوت است. تجارت‌خانه‌های خارجی و شرکت‌ها هستند که مدیر دارند، کسب و کارشان گسترده و دستشان باز است. انعامی که می‌دهند دوسه یوان^۱ نیست، حتی حواله‌های پنجاه‌یوانی هم به کارشان نمی‌آید و پول خردشان است. برای همین دلاک‌ها همین که می‌شنیدند مدیر جو آمده، فوراً عکس‌العمل نشان می‌دادند. یکی بعد از دیگری می‌آمدند و جوزیه را به بهترین اتاق آن‌جا می‌بردند، که تقریباً شبیه مهمانخانه‌های سطح بالای امروزی بود: دو تخت داشت، وانی لعاب‌کاری شده پر از گل نیلوفر آبی و یک روشویی. مساحت کل حمام زیاد نبود و تجهیزات سرمایشی و گرمایشی هم نداشت، اما ایرادی نداشت، زمستان‌ها حمام بخار می‌کرد و تابستان‌ها هم آن پنکه^۲ سقفی خواشنگ^۳ را روشن می‌کردند و پره‌های چوبی بی‌وقفه بالای سرشان می‌چرخیدند.

جوزیه در آن اتاق شبیه بیمار بدحالی در بیمارستان بود: برای هیچ کاری حتی نیاز نبود دستش را تکان بدهد. خدمتکار چای می‌آورد، دلاک آب می‌ریخت و حتی برای درآوردن کفش‌هایش هم انرژی مصرف نمی‌کرد. البته خودش هم دلش نمی‌خواست انرژی مصرف کند. تمام نیرویش را با خرفتی جمع می‌کرد تا با معده‌اش سرو کله بزند. او اعتقاد داشت که خوردن غذا نوعی لذت است، پس هضمش هم عمل زیبایی و صف‌ناپذیری به شمار می‌آمد. لازم بود با تمام تمرکز به سراغش برود و نایست درگیر مسائل دنیای بیرون می‌شد. بهترین روش برای جمع کردن انرژی غوطه خوردن در آب ولرم بود. در آن لحظه سراسر جهان پوچ می‌شد و تمام افکارش ساکت

۱. واحد پول چین.

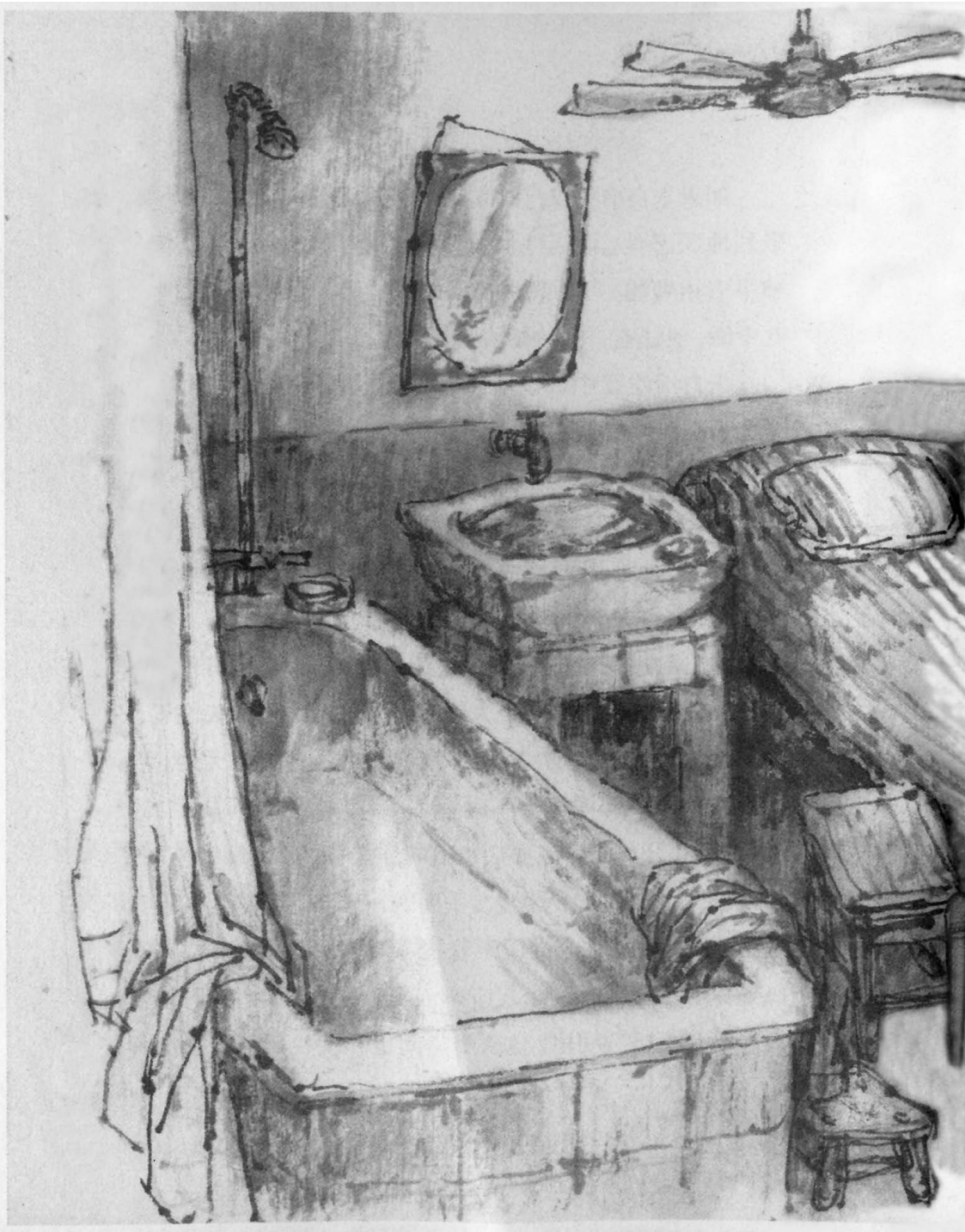
۲. منظور نویسنده سکه‌های طلای رایج بین سال‌های ۱۹۳۰ و ۱۹۴۸ است که قبل از چاپ اسکناس در چین رایج بود.

۳. Huasheng: نشانی تجاری.

می شدند. فقط حس می کرد که معده اش دارد آرام آرام می جنبد. تمام بدنش را آرامش و لذتی ناگفتنی فرامی گرفت. البته که دو امر چشیدن غذای لذیذ و هضمش ممکن نبود جایگزین هم شوند، اما هر دو روش های خوبی برای رسیدن به آرامش بودند. او بدون کوچک ترین حرکتی با چشمان نیمه باز نیم ساعت توی وان می ماند. وقتی چرتش می گرفت، دلاک با تخته چوبی ای بر دوش وارد می شد. جوزیه را از توی وان بیرون می کشید و با آن تخته چوبی روی وان را می پوشاند، از جوزیه می خواست تا روی «تخت اتاق عمل» دراز بکشد و بعد مشت و مال را شروع می کرد. خوانندگان محترم! به هیچ وجه نباید این آقای دلاک را دست کم بگیرید. شاید فکر کنید دلاک کسی است که تن و بدن آدم را می شوید و چرک و کثیفی را پاک می کند، اما درست نیست. جوزیه هر روز حمام می کرد، پس دیگر چه چرک و کثیفی ای برای شستن باقی می ماند؟ دلاکی در واقع از نظر جوزیه نوعی فن مشت و مال باستانی بود، ورزشی منفعلانه. در نظر مردم، پیاده روی بعد از غذا طول عمر را زیاد می کند، پیروان این روش البته که باید خودشان پاهایشان را تکان بدهند. مشت و مال اما متفاوت است. کافی است کل بدن را شل کنید، روی آن به اصطلاح «تخت اتاق عمل» دراز بکشید و کسی را بگمارید تا مشت و مالتان بدهد. شستتان را بکشد، پاهایتان را خم کند، به چپ و راست برتان گرداند و دست هایتان را بالا و پایین کند. همان تأثیر ورزش کردن را دارد، با این تفاوت که نیازی نیست خودتان انرژی مصرف کنید. مزه شناس های واقعی باید در فنون هضم هم چیره دست باشند. اگر غذایی بخورند که هضم نشود، نه تنها نمی توانند کار کنند، بلکه برایشان بسیار خطرناک است.

مدت زمان این ورزش خاص جوزیه خیلی طولانی نبود، معمولاً بیشتر از نیم ساعت نمی شد. بعدش همچنان روی آن تخته دراز می کشید و تشریفات پیچیده و غیر ضروری ماجرا شروع می شد: پاهایش را نیشگون می گرفتند، عضله هایش را می کشیدند، به بازو هایش ضربه می زدند و پاهایش را می کوبیدند. کوبیدن پاها آخرین بخش برنامه بود. این کارها به احتمال زیاد رابطه ای هم با هیپنوتیزم داشت، چرا که جوزیه میان آن ضربه های سبک و صدای واضح و موزون نشان احساس آرامش و لذت می کرد و کم کم به خواب





می‌رفت. این برنامه حداقل سه ساعت زمان می‌برد؛ معده از غذای درونش کاملاً پاک می‌شد و جایی برای وعده بعد باز می‌شد.

جوزیه که بیدار می‌شد، من هم دیگر از مدرسه برگشته بودم. همین که کیفم را زمین می‌گذاشتم، مادر تذکر می‌داد: «امروز هنوز توی یوان داجانگ^۱ است. زود باش!» معنی این جمله مادر را فقط من می‌فهمیدم. یعنی جوزیه هنوز وعده بعدی را نخورده است.

وعده آخر هم سبک مشخص و متمایزی داشت، درست مثل نوشتن رمان که امکان ندارد فصلی شبیه فصل دیگر باشد. برای همین هم او دیگر به رشته‌فروشی و غذاخوری نمی‌رفت، بلکه شراب‌فروشی را انتخاب می‌کرد. وعده ناهار با مزه‌ای که داشت ویژه به حساب می‌آمد و اگر بخوایم با ادبیات خودشان توضیح دهیم، باید بگوییم در اصل می‌رفتند تا از مزه‌ها لذت ببرند، نه این‌که غذا بخورند. بنابراین همراه غذا تنها چند گیلایس شراب زرد شائوشینگ^۲ می‌نوشیدند و به شراب سفید لب نمی‌زدند؛ چراکه اعتقاد داشتند بعد از نوشیدن شراب سفید دهانشان تند و زبانشان بی‌حس می‌شود، آن وقت مزه‌ها را حس نمی‌کنند و متوجه تفاوت‌های بسیار اندک میان طعم‌های گوناگون نمی‌شوند. اما شب‌ها می‌شد بی‌هیچ محدودیتی از نوشیدن لذت برد. بعد از این که کمی مست می‌شدند، خرخرکنان به خواب عمیقی فرومی‌رفتند. برای این که طعم تلخ بی‌خوابی را نچشند، لازم بود به شراب‌فروشی بروند.

شراب‌فروشی‌های سوجو فقط شراب دارند و غذا نمی‌فروشند. اکثراً فقط چند بشقاب دوفو^۳ی خشک‌شده، دانه ارکید، کاهوی تند و از این جور چیزها دارند. کونگ ایچی^۴ اگر همین‌ها را هم فقط داشت، نانش توی روغن بود. نجیب‌زاده‌ها همراه شراب غذا نمی‌خورند. مزه‌شناس‌ها اما این‌طور

1. Yuan Dachang

2. Shaoxing

۳. دوفو نوعی پنیر سویای محبوب در چین است که کنار غذا سرو می‌شود.

۴. شخصیت اصلی رمانی به همین نام، اثر لو شون نویسنده مطرح ادبیات نوین چین. کونگ ایچی شخصیتی فقیر بود که با گدایی امرار معاش می‌کرد و، با روشنفکر نشان دادن خود، مشکلات جامعه خود را به سخره می‌گرفت.

نیستند. از آن جا که آن‌ها از نجیب‌زاده‌ها پولدارترند، باید شراب‌ها را بررسی کنند و حق ندارند در انتخاب غذا بی‌دقتی کنند. نه حق بی‌دقتی دارند و نه حق انتخاب غذاهایی مشابه هم. بنابراین نوع دیگری از خوراکی‌های سوجو را انتخاب می‌کنند: میان‌وعده‌ها. در مورد میان‌وعده‌های سوجو هم تمایل ندارم زیاد بنویسم. صرف‌نظر از دلایلی که قبلاً گفته‌ام، این موضوع خاطره تلخی را برایم زنده می‌کند، این که من به میل خودم به خدمت کسی درآمد که ازش متنفر بودم.

میان‌وعده‌های سوجو در مغازه‌ها پیدا نمی‌شد، آن‌ها را توی کوچه‌های تنگ و خیابان‌های بزرگ، کنار پل‌ها و تقاطع‌ها، می‌فروختند. بعضی دکه داشتند و بعضی هم آن‌ها را روی دوش یا با دست حمل می‌کردند و کنار خیابان‌ها جار می‌زدند و می‌فروختند. اگر بخواهید از انواع میان‌وعده‌ها با طعم‌های متفاوت برای شرابتان مزه جور کنید، این کار یک پیشخدمت به‌تنهایی نیست. لازم است شخص دیگری هم باشد تا به تمام محله‌های اطراف سر بزند و جمعشان کند.

احتمالاً پاهای من خیلی بلند به نظر می‌آمده‌اند که جوزیه چنین پیشنهادی به مادرم داده بود: «آقازاده‌ی شما، گائو شیائوتینگ^۱ خیلی چست و چابک است. اگر کمک‌حال من باشد، هوایش را خواهم داشت.» البته که مادرم با او موافقت می‌کرد. در خانه‌ی جوزیه زندگی می‌کرد و کرایه‌خانه نمی‌داد، توی خانه هم کاری نبود که برایش انجام دهد، همیشه در دلش احساس شرمندگی می‌کرد و مشتاق بود بتواند به او خدمت کند، مبادا دچار عذاب وجدان شود. مادر بیچاره‌ی من معنی کلمه‌ی استئمار را نمی‌دانست و تمام قوانین جامعه‌ی آن زمان را پذیرفته بود. او به پسرانش یاد داده بود که نباید پرخوری کنند، اما برعکس هیچ مخالفتی با پرخوری جوزیه نداشت. در نظر او جوزیه فقط دستش به دهانش می‌رسید، و این موضوع کاملاً با پرخوری فرق داشت. اما در نظر من هر دو یکی بودند. به هیچ وجه دلم نمی‌خواست پادوی جوزیه

1. Gao Xiaoting

باشم، دانش آموز دبیرستانی باوقاری چون من چطور می‌توانست نوکر غولی شکمباره باشد؟

بعد از فوت پدر در مضیقۀ مالی به سر می‌بردیم، تنها تکیه‌گاهمان برادر بزرگ‌ترم بود که در دریا‌های دور ملاح بود و پولِ اندکی درمی‌آورد. مادرم همه‌اش گریه می‌کرد و می‌گفت: «شبانوتینگ! باید بروی. سقف بالای سرمان مال مردم است، زمینی که رویش پا می‌گذاریم هم همین‌طور. توی خانۀ مردم زندگی می‌کنیم و کرایه‌خانه نمی‌دهیم. پولِ آب و برق هم نمی‌دهیم. که خودش به‌تنهایی با هزینه خوراک کل خانواده برابری می‌کند. اگر مدیر جو یک کلام بگوید نه، دیگر نمی‌توانی درس بخوانی، آن وقت باید برویم توی خیابان زندگی کنیم. تقصیر پدرت است که این قدر زود رفت... التماس می‌کنم...»

مجبور بودم این ننگ را به جان بخرم. هر روز با سبدی خیزرانی می‌رفتم جلو در شراب‌فروشی و تا وقتی چراغ‌های خیابان روشن شوند، آن‌جا منتظر می‌ماندم. هنگامی که نور لامپ‌های نئون تمام خیابان را روشن می‌کردند، جوزیه و هم‌سفره‌هایش سوار بر ریکشا از راه می‌رسیدند. یک صف بلند از ریکشاهای براق و صیقلی مثل اژدهاماهی^۱، در حالی که زنگ‌های مسی‌شان دَ‌لنگ و دَ‌لونگ می‌کردند، بوق‌زنان از بین جمعیت راه باز می‌کردند و پیش می‌آمدند. سپس جلو شراب‌فروشی به آرامی توقف می‌کردند. همگی حمام کرده بودند و از بدن‌هایشان بوی معطر صابون متصاعد می‌شد. چهره‌هایشان گل انداخته بود و از این‌همه پیروزی به وجد آمده بودند. ریکشای جوزیه همیشه جلوتر از بقیه می‌آمد، راننده‌اش آعار هم به نظر سرحال و بشاش می‌رسید. آعار بود که به جای جوزیه پتوی نمدی را از روی زانوان او کنار می‌زد، بعدش جوزیه آرام اما چابک روی زمین می‌پرید. کسانی که جلو در شراب‌فروشی به استقبالش می‌آمدند رؤسای آن‌جا نبودند، خدمتکار هم نبودند، بلکه دو صف گدا با لباس‌های مندرس و صورت‌های چرک بودند

۱. منظور نویسنده اژدهایی است که در دریاها شنا می‌کند.

که «نان‌بگیر»^۱ نامیده می‌شدند. گداها دو دستشان را بالا می‌بردند و فریاد می‌زدند «ارباب»، و بازوهایشان را مثل شاخه‌های پژمرده درخت به چپ و راست تکان می‌دادند. جوزیه، انگار که از قبل آماده باشد، دستش را بلند می‌کرد، اسکناس ناچیزی روی سر نان‌بگیرها پرتاب می‌کرد و می‌گفت: «بروید، بروید.»

بعدش سرکرده نان‌بگیرها دستش را بلند می‌کرد و [با علامت او] آن‌ها با سرو صدا پراکنده می‌شدند. من، سبد خیزرانی در دست، به در تکیه می‌دادم و می‌دیدم که آن نان‌بگیر عجیب و غریب از جلو جوزیه رد می‌شود و همزمان صدای قار و قور شکمش هم می‌آید. او عجیب و غریب بود، چون کمی تاریخ و جغرافیا می‌دانست، از برابری و آزادی سر درمی‌آورد و اصول سه‌گانه خلق^۲ را مطالعه کرده بود، همچنین مخالف شکمبارگی و پایبند به شرافت انسانی بود. وقتی نان‌بگیرها با سرو صدا پراکنده می‌شدند، منی که با تضاد درونی خودم درگیر بودم، سرشار از خشم می‌شدم. از این‌که وجه‌ام خراب شده بود شرمنده می‌شدم و بدم نمی‌آمد آن سبد خیزرانی توی دستم را به سمت جوزیه پرت کنم. اما بایست این توهین‌ها را تحمل می‌کردم تا از دستانش اسکناس بگیرم. باید طبق فرمایشاتش به لوگائوتسون^۳ می‌رفتم و گوشت پخته‌شده آغشته به سس سویا می‌خریدم، بعد هم به مایونگ‌جی^۴ می‌رفتم و گوشت شکار می‌خریدم، سپس از ووفانگ‌جی^۵ پنج سیخ گوشت دنده معطر و از تسی‌جی‌جی^۶ میگو و ماهی خشک‌شده می‌خریدم. یا به فلان مغازه می‌رفتم و غاز فاسد^۷ می‌خریدم، شاید هم مرا به شوان‌میائوگوان^۸ می‌فرستاد تا کمی دوفوی سرخ‌شده تهیه کنم. بایست به جاهایی می‌رفتم که

۱. عامه مردم چین گدایان را با کلمه دیگری خطاب می‌کنند که معنی دقیقش به این صورت است: کسی که طالب پسمانده غذاست. در متن حاضر، کلمه «نان‌بگیر» معادل این تعریف انتخاب شده تا با فضای ذهنی خواننده هماهنگی بیشتری داشته باشد.

۲. ناسیونالیسم، دموکراسی و وسیله معاش خلق.

3. Lu Gaocun

4. Ma Yongzhai

5. Wu Fangzhai

6. Cai Zhizhai

۷. گوشت غازی که در تغاله حبوبات پخته شده است.

8. Xuan Miaoguan

