

مسئولیت متن و شکل بدوش نویسنده مضمون میباشد، عقیده نویسنده لزوماً نظر افغان جرمن آنلاين نمی باشد



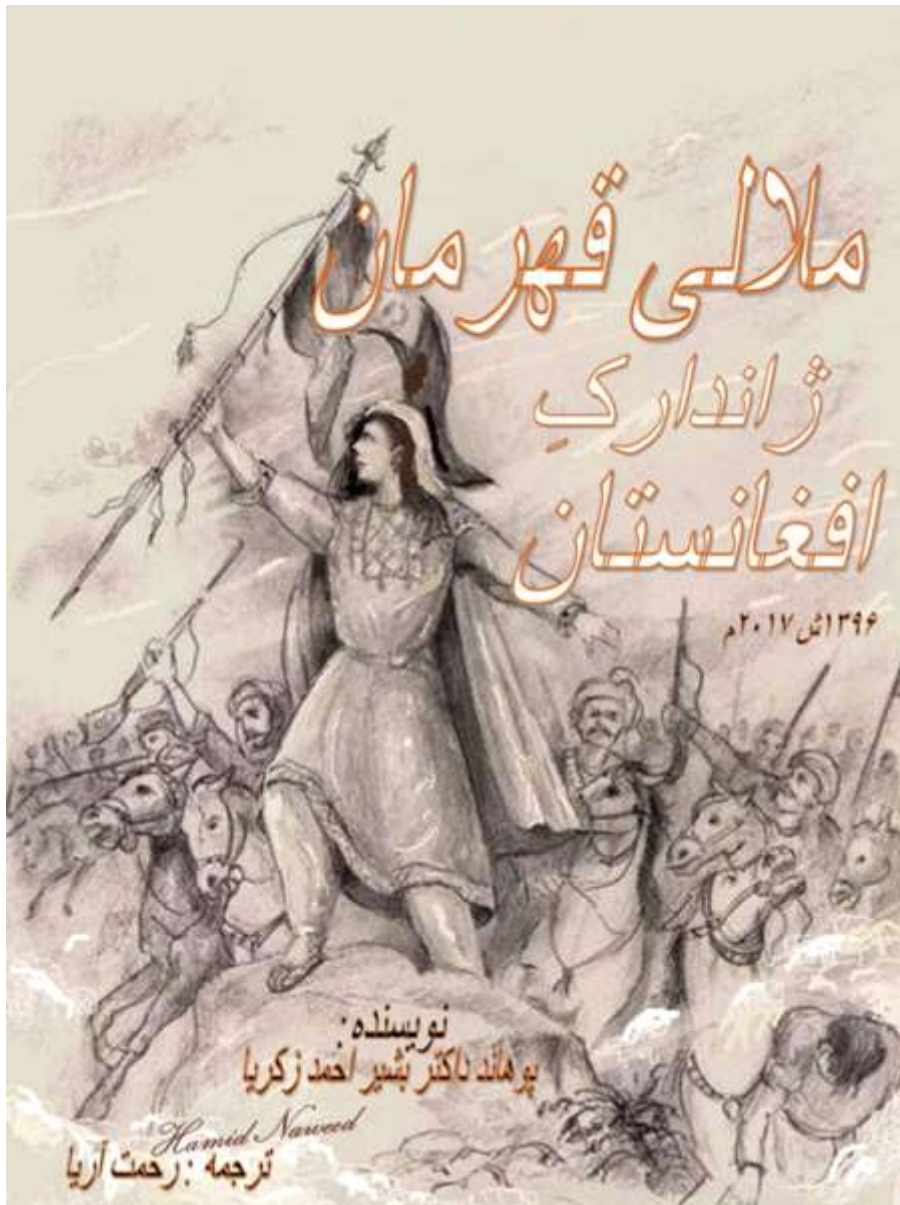
۲۰۱۸/۰۵/۰۱

پوهاند بشیر احمد زکریا

ترجمه: رحمت آریا

## ملالی قهرمان

ژان دارک افغانستان  
ناول تاریخی (قسمت چهارم بخش نهم)



د پاڼو شمېره: له 1 تر 4

افغان جرمن آنلاين په درنښت تاسو همکارۍ ته رابولي. په دغه پته له مور سره اړیکه ټینګه کړئ [maqalat@afghan-german.de](mailto:maqalat@afghan-german.de)

یادونه: دلیکنې د لیکنیزې بڼې پازوالي د لیکوال په غاړه ده، هیله من یو خپله لیکنه له رالیږلو مخکې په خیر و لولئ

## قسمت چهارم

### بخش نهم:

در اثنای پائین شدن از موتر بودیم که آدمیرال توگو با دو فرزندش در دروازه به استقبال ما آمد. آدمیرال در یونیفورم ساده بحری خود و فرزندانش لباس سیاه سربازان بحری به تن داشتند. آنها در برابر شهزاده ایوب خان ایستادند و با خم نمودن کمر به رسم معمول جاپانی ها که تقریباً از ناحیت سرین خم میشوند، رسم احترام را بجا آوردند. شهزاده نیز طبق رسم افغانی دست راستش را بالای قلبش گذاشت و تعظیم نیم خمیده افغانی را در جواب اداء کردند. آقای تکاساکی مرا برایشان منحبث دوست امریکائی و طبیب شخصی حضرت همایونی معرفی کردند، دگروال هیوم و تورن دلمر که یونیفورم زیبای به تن داشتند به آدمیرال رسم تعظیم کردند و سلام برتانوی را با شمشیر های از نیام برآمده و قبضه بدست که تا زنج هایشان میرسید و آنرا به مقیاس ۴۵ درجه بطرف آدمیرال و فرزندانش خم نموده بودند با بهم زدن کری پا رسم سلام عسکری را بجا آوردند. یک احاطه چوبین اطراف خانه چوبی محقر را در آغوش گرفته بود و مدخل آن با دو تیر چهارچوب نشانی شده بود، یکی آن گروپ برقی بود که شبانه بر نام آدمیرال پرتو افگنی می نمود، نام آدمیرال روی یک لوحه بخاطر مهمانان نقر شده بود که مهمان زیاد بخانه شان در رفت و آمد بود. ما از طریق راهرو سنگی داخل دروازه شدیم و راهرو راهش را بطرف این خانه طبقه متوسط باز میکرد، در واقع خانه آدمیرال هیچ نوع نشانی از لکس بودن نداشت. نه کدام گادی ونه سائر وسایل انتقالاتی دیگر، بایسکل ها، ریکشاهها و غیره در اطراف خانه موجود بود، تنها یک ریشکا وان در داخل باغ موجود بود و بس. خانم توگو به دیدن ما به اتاق سالون آمد که ردای مُنَقَشِ آبِ آستین گشاد «کیمونو» با آستین های کوتاه به تن شد، به همه با کمر خمیده جاپانی تعظیم کرد و ما را به اتاق نان خوری هدایت کرد که چای انگلیسی، تنافلات و کلچه باب و انواع کیک برای مهمانان گذاشته بودند. اتاق ها سفید کمرنگ و بدون کدام دیکور بودند صرف چند گل زرد داودی در کلکینها دیده میشد و بس. خانم توگو یک نمد زیبا را بما نشان داد، این نمد خود شاهد آن بود که او سالون را برای بازگشت شوهر فاتح خود آماده ساخته بود که بعد از محو کامل کشتی جنگی شهنشاهی روسیه که به بحیره بالتیک فرستاده شده بود، بخانه برگشته بود. این خانم خانه با دو دختر و دو فرزند خود و شوهر فروتن خود به سویه آدمیرال در این خانه ساده و بی ریای یک سمورای، خوش و خوشحال به نظر میرسید. ما احساس کردیم که در این خانه روحانی آدمیرال توگو و خانواده اش برای ۱۸۰ ارباب النوع امپراتور خوش بویی را دود کرده بودند که بذات خود به این خانه حیثیت یک عبادتگاه را میداد. بعد از اینکه چای صبحانه ناوقتی را خلاص کردیم، ما را به طرف عقبی خانه بردند که مثل اکثریت خانه های جاپانی یک باغ کلان داشت و دیدیم که درختان گیلاس تازه شگوفه آورده بودند و بلبلان با نوا های زیبای شان آهنگ فراخوانی بهار را سر داده بودند. حین قدم زدن در باغ سنگ آراء از فرزند مهتر آدمیرال، تکیشی<sup>۱</sup> که محصل پوهنتون نظامی بود پرسیدیم « میتوانید که نقل قول نهایت یادگاری پدرتان را بمن بگوئید؟ » تکیشی در ضمن خنده ملیح خود گفت، «یکروز ما دو برادر از پدر پرسیدیم که بزرگترین موفقیت تان در بحر و نیز در خانه کدام است؟ وی در جواب گفت " راز موفقیت من.... هیچ چیزی به جز از تواضع و فروتنی چیزی دیگری نیست!" وقتیکه پدر دوباره به خلسه مذهبی برگشت، و عمیقاً به سنگ نگاه میکرد، امواج کوچک ریگ های باغ، او را به امواج آبی ابحار با خود برد.»

بعد از خدا حافظی رسمی آقای تکاساکی ما را در توکیو به یوشیواره، یک ساحه معروف ساعت تیری و خوشگذرانی برد، در این جا ما شگوفه های مدهوش کننده گلابی درختهای گیلاس را تماشا کردیم و این صحنه درست مثل قطار آتشپاره های رنگین و ترکیده بازی آتشبازی بود که زیبایی اش را در آنسوی دریای سومیدا<sup>۲</sup> به نمایش می گذاشت. بعد پارک تفریحی هنیاشیکی<sup>۳</sup> را دیدیم که در سال ۱۸۵۳م ساخته شده بود و هم در جوار پارک اسوکاسا<sup>۴</sup> عبادتگاه مشهور سنسو-جی<sup>۵</sup> را دیدیم. در اطراف سرک اکثراً مغازه های سوغاتی و تحایف زیاد بودند و هم بعضی دکانها عادی دیده میشدند که یکتعدا شان حتی ۱۰۰ سال عمر داشت. زیارت ها هم درست مثل اینکه ما در امریکا داریم در مطابقت با سمت و سوی صارفین بودند! تأریخ پگودای پنج منزله بطرف چپ ما به قرن

<sup>1</sup> - Takeshi

<sup>2</sup> - Sumida River

<sup>3</sup> - Hanayashiki

<sup>4</sup> - Asukasa Park

<sup>5</sup> - Senso-ji temple

دهم بر می گردد. بعد از عبور از دروازه هوزومون<sup>6</sup> ما به عبادتگاه قشنگ سنسوجی رسیدیم، بر طبق روایات این همان جائیست که ۱۴۰۰ سال قبل دو تن ماهیگیر مجسمه کانون «بوده‌یستوا»<sup>7</sup> را چنان تابناک و نور افشان یافتند که آنرا همانجا دوباره دفن کردند، تا کسی دیگر آنرا نیابد و سر انجام همانجا این عبادتگاه اعمار شد. یکتعداد آثار بزرگ هنری از مجموعه سنسوجی مستقیماً در چت عبادتگاه نقاشی شده و یا در قسمت فوقانی دیوار های عبادتگاه آویزان شده اند. «یاسوکونی»<sup>8</sup> با اشاره به مساحت فزینگی میگوید که این زیارت شینتو است و یک آبدۀ یادگاری جنگ است که رسوم مذهبی لاهوتی کیهانی نیز در داخل آن بر پا میشوند. آقای تکاساکی گفت که «منا»<sup>9</sup> نوعی هنر تصویربست که وابسته به شوکونشا توکیو<sup>10</sup> بوده و بر همه اشیای دنیوی که غیر عادل، غیر منطقی، غیر طبیعی و یا ناشایسته و نا موافق باشد یا فعالانه حمله می کند و یا آنرا اخطار میدهد «یعنی، زیارت توکیو برای احضار ارواح مردگان است». این تداوم رسوم و باور های «عبادت اجدادی» بوده که دامنه آن در چین و جاپان شایع بود. تکاساکی افزود « برای ما جاپانی ها، برعکس ادیان غربی، کسیکه فوت می کند در بین ما باقی می ماند، ما باور داریم که متوفی عازم آن دنیای بعد از حیات نمی شود. «ژن بودیزم»<sup>11</sup> دینی است خیلی عملی. یکی از علمای دینی ما مُرشد سوزوکی این دین را به مثابه دینی شرح می کند که تأکید آن بر تجربه مستقیم بوده و بطور مقایسوی نوعی از عرفان دنیای غرب است، همان عرفانی که علمای مانند دانشمند امریکائی ویلیم جیمز<sup>12</sup> بالای آن منحصبت سرچشمه باور همه ادیان پا فشاری کرده است. در همین اثنا فرصت را غنیمت شمرده گفتیم «آقای تکاساکی، شما واقعاً یک شاگرد خیلی تحصیل کرده دنیای شرق و هم ادیان دنیای غرب و فلاسفه استید. آیا میتوانی برای ما شرح کنی که فلسفه ژن بودیزم چیست، بخاطریکه مراسم مذهبی آن بسیار زیاد پر جزئیات و مفصل و موشکافانه اند؟» تکاساکی به ساعت جیبی خود نگاه کرده و گفت « حضرت همایونی، و آقایان محترم، فکر می کنم شما را طی این سفر کوتاه امروز و دیروز توکیو خیلی خسته ساخته ام. شاید خیلی گرسنه باشید، من برایتان در یک رستوران کلاسیک جاپانی جای ریزرف کرده ام تا شما را با خوارکه های نهایت عالی خود آشنا سازم. و پس بر میگردم به سؤال عالمانه بحث پیرامون رسوم دینی و فلاسفه، فکر می کنم این موضوع را برای روز دیگر معطل می کنیم، و مرتباً روز بحث را میتوانم برایتان بگیرم و جوابات سؤالات تانرا از پروفیسر د. ت. سوزوکی<sup>13</sup> خواهید گرفت.»

ما از وسط سرکهای مزدحم به قدم زدن تیر شدیم که مملو از دختران جوان بود و مردان لباسهای دراز و کیمونو ها به تن داشتند. ردیف های دکانهای سوغات یا سوغات فروشی ها و غرفه های روی سرک، دود ابر سان و بوی غذا های بحری را به هوا می فرستادند. راننده موتر آقای تکاساکی ما را به محله فراخ نان خوری واقع در ایدو بردند و ما را در برابر یک رستوران قشنگ پائین کرد که با ردیف های کلان فانوسهای سرخ و دو مجسمه زیبای فانوس دار باغی (یمی ایشی دورو<sup>14</sup>) بما خوش آمدید میگفت. در عقب رستوران هم یک گوشه خلوت مثل ایزاکایه<sup>15</sup> (شرابخانه جاپانی) و هم حویلی با میز های قد کوتاه داشت که به اطراف میز ها بالشت را چیده بودند. ما بوتهای خود را از پا ها کشیدیم و با پای برهنه بر قالین های فرش شده بطرف میز ها رفتیم و بر بالشت های بی نهایت راحت تکیه زدیم. آقای تکاساکی گفتند «مطابق رسم و رواجهای ما هر محل صرف غذا بنام «ریوتی»<sup>16</sup> یاد میشود که از آن سمورای ها و تاجران مشهور باز دید میکردند. دور منفرد غذایی آنها مثل لیست «قهرمانان بزرگ» ثبت شده فقط مثل لست پهلوانان سومه<sup>17</sup>. ما یک رسم دیرینه آشپزی غذایی کایسیکی<sup>18</sup> را داریم که به معنی تحت اللفظی آن «غذا برای مجلس با هم نشستن» میشود. غذای کایسیکی در چندین دوره تهیه میشود، که بوسیله آشپز انتخاب میشود و سر آشپز تصمیم می گیرد که به هر دوره منفرد چه چیزی را پیشکش نماید. این عالیترین نوع غذا های جاپانی پنداشته میشود.» یک سر آشپز چاق و چله با چندین تن از پیشخدمتانش در برابر ما

6 - Hozomon Gate

7 - Kannon (Bodhisatva)

8 - Yasukuni

9 - Manga

10 - Tokyo Shokonsha

11 - Zen Buddhism

12 - American William James

13 - Professor D. T. Suzuki

14 - Yami - Ishi - Doro

15 - izakaya

16 - ryotei

17 - soma wrestlers

18 - Kaiseki

ایستادند. آقای تکاساکی با سر آشپز صحبت مختصر به زبان جدی کرد و بعد در برابر شهزاده افغان با کمر خمیده تعظیم کرد و گفت که سر آشپز نوع خاص شوربا با انواع مختلف آش و منتو، انواع مختلف و مرکب غذای تهیه شده از گوشت های ماهیان، غذای گوشت مرغابی چینایی با برنج و تکه گوشت کوبی<sup>19</sup> دارند. تکاساکی با صراحت و قاطعیت به سر آشپز گفت که در غذا باید گوشت خوک و یا چیز شبیه آن قطعاً نه باشد. سرویس غذایی خیلی به سرعت آماده شد و برای ما شوربای آشی، ماهیان با طعم افزای غذایی لذیذ و ترکاری، انواع مختلف سوشی<sup>20</sup> بشمول نجبری سوشی<sup>21</sup> مشهور، هشت پای «آکتوپس» خوب بریان شده، انواع غذا های توفو<sup>22</sup> که با خرچنگ بریان شده یکجا شده بود، کباب ماهی مرکب گوگو و تمپوره<sup>23</sup> که هر کدام آن با تقدیم هنری گلها و انواع مختلف میوه جات و ژاله پیشکش شد. افغانها از خوردن هشت پای و خرچنگ خود داری کردند. برای چاشنی بعد از غذا برای همه ما آیسکریم خوشمزه با توتاه های اناناس با بوره برشته رویه و کلچه های چاکلیتی پیشکش شد. دو ساعت مکمل را در بر گرفت تا غذای مجلل کایسکی<sup>24</sup> خود را خلاص کنیم. حین صرف غذا ما صحبت مختصر میکردیم بخاطری توجه بیشتر به مزه و لذت هر نوع غذا متمرکز بود. قیل از اینکه به اقامتگاه خود برگردیم، شهزاده پیشنهاد کرد که از موتر پائین می شویم و با قدم زدن پیاده برویم تا در هضم انواع مختلف این غذای بزرگ و مجلل کمک کند.

ادامه دارد

---

<sup>19</sup> - Kobe

<sup>20</sup> - sushi : خوراک جاپانی: برنج پخته در آب و سرد و کمی سرکه با لایه های گوشت خام یا پخته. م

<sup>21</sup> - nigiri sushi

<sup>22</sup> - tofu

<sup>23</sup> - Gugu and tempura

<sup>24</sup> - kaiseki : مجموعه غذا های جاپانی که در چندین نوبت پیشکش میشود که در آن توازن چشایی، نوع و رنگ غذا و نمای ظاهری آن با مهارت هنر پخت و پز تهیه میشود. - م