



خاطره‌ای از سفر به آمریکا

ابو الفضل آل بویه

شکاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
جامع علوم انسانی

اگر بخواهید بدانید ایرانی تا چه اندازه به میهنش علاقمند است و تا چه حد پایبند رسوم و عادات ملی خود میباشد پا از کشور فراتر نهدید و بخارج سفر کنید . ایرانی وقتی خارج از میهن خود زندگی میکند یک پارچه احساسات میهن پرستی است . این راه و رسم ایرانیان را سایر ملل ندارند بدیهی است هر کس وطنش را دوست دارد و هنگامیکه از کشورش دور است همیشه بیاد اقوام و دوستان و میهن خود میباشد ولی ایرانی

خارج از ایران چیز دیگری است. بینهایت به کشور خود و آداب و رسوم خود مهر میورزد بعقب بر میگردد و بزمان تحصیل خود در فرانسه میاندیشم بخاطر دارم که در مدرسه شبانه روزی بودیم که شب چهارشنبه سوری با چه زحمت بوته در حیاط مدرسه جمع کردیم و آتش زدیم و از روی آن پریدیم. همراهان من دکتر شریف امامی (محسن) و مهندس عباس زاهدی و مهندس ابراهیم ریاحی و دکتر آزر و مهندس رهنما و مهندس حسینی و دیگران یقیناً این خاطره را یاد دارند. در لزانجلس امریکا که من و همسرم برای جشن فارغ التحصیلی فرزندان شرکت کردیم ایرانیان را ملاقات کردیم که سالها است از وطن دور و در آنجا اقامت دارند ولی هنگام حرف زدن حتی يك کلمه انگلیسی را با فارسی مخلوط نمیکردند و تغییر لهجه هم نداشتند.

خانم کریمی و دخترشان در دعوتیکه از ما بشام کردند و با جلو کباب و تمام مخلفات آن از قبیل تخم مرغ - پیاز - دوغ - سماق - خیارشور و ترشی انبه پذیرائی کردند در گفتار با میهمانان انگلیسی رده بدل نمیشد. این خانم فقط بخاطر آشنائی با فرزندان و همکلاسیهای ایرانی او و بمناسبت موفقیت تحصیلی پسرش از مادعوت کرد بعد معلوم شد که ایشان از اقوام دکتر یحیی پویا و مهندس خلیل طالقانی است که با دختر خود سالها است در آنجا زندگی میکند دختر ایشان نیز آرایشگاه معروفی دارد که ضمناً تحصیل هم میکند.

او از من خواست روزی هم برای صرف آتش رشته میهمانان باشم. در نیویورک دکتر علی قاضی که یکی از جراحان معتبر و معروف آنجا است و سمت

استادی دارد در ضیافتی که از چندین خانواده ایرانی دعوت نموده بود بجای مشروبات الکلی شربت آلبالو و سکنجبین خیار به میهمانان خود دادند غذا هم عبارت بود از لوبیا پلو و ماست خیار و حلیم بادمجان (بجای اردور متنوع - خاویار) و یکی دوغذای خاص دیگر ایران و ترشیهای جورا جور ایرانی. مدعوین بسراغ غذاهای غیر ایرانی نرفتند.

تمام غذاها را خود همسر دکتر قاضی طبخ نموده بود ترشیهجات و شربت آلبالو محصول دست و پنجه ایشان بود

دکتر محمد پورفر که یکی از اطبای متخصص امریکا در اطفال است همسرش امریکائی است علاوه بر اینکه خانم پورفر زبان فارسی را نسبتاً خوب حرف میزند در طبخ خوراکیهای ایرانی نیز وارد و ماهر است. خانم پورفر ما را برای خوردن خورش قورمه سبزی و آتش رشته دعوت مینمود. عجیب اینکه این خانم ما را به محلی در نیویورک برد که نان لواش و حلوا و آلو و لپه و پنیر لبقوان میفروختند.

بعضی از ایرانیان که در امریکا هستند و بجای آپارتمان دارای حیاط میباشند ولو اینکه حیاط کم وسعت باشد در همان وسعت کم شنبلیله و تره و نعنا و ترخان و پیازچه کاشته اند بنده شخصا یکی دو بار تخم شنبلیله به امریکا فرستاده ام در امریکا فقط این سبزی نایاب است.

آقای مهندس فاروخ سمیعان که در کالیفرنیا زندگی میکنند در حیاط خود انواع سبزیجات ایرانی و خیارچنبر و طالبی و خر بوزه گرگاب کاشته است. در دعوتی که از ما بشام کردند همسر مهربان ایشان با قلاپلو که گوشت بره و کوه کوهم یادشان نرفته بود بماداند.

دکتر احمد پارسا استاد باز نشسته
دانشگاه تهران که در لوز انجلس زندگی
میکند معمولا بفرودگاه می‌رود و بمحض دیدار
یک فرد ایرانی او را بخانه خود میبرد و
از او پذیرائی میکند اینها تمام خاصیت
ایرانی است. میزبان بنده در سفر انسیسکو
خالملیلی بلبلیان بود.

زمانیکه این خانم در ایران بود با
دو فرزندش بزبان ارمنی صحبت میکرد ولی
حالا در آنجا با فرزندان فارسی صحبت
میکند در صورتیکه اکنون سالها است که در
امریکا میباشد و فرزندانش خردسال بودند
که از این کشور رفتند ایشان اظهار میداشت
که مخصوصا باچهها فارسی حرف میزنم
که زبان فارسی یادشان نرود. همچنین خانم
همسر مرحوم رحمت البرزبرادر عیالم بود
که اکنون با شوهر امریکائی خود زندگی
میکند، به شوهر خارجی خود جملات فارسی
تعلیم داده و او را علاقمند به غذاهای ایرانی
نموده و حتی طبخ آنها را نیز به او آموخته
است.

همسر امریکائی او بقدری خوب ماست مایه
میزند که کاسه را بر میگردد و ماست نمیریزد
در باغچه وسیع منزلشان انواع سبزیجات
ایرانی کشت نموده اند.

خود بنده مقداری تخم خیار دولاب
و شنبلیله و قدری گلبر برایشان فرستاده ام.
نام شوهر ایشان سام و نام خانوادگی او ایداست
که خانم او را صدمه می نامد. در سفر انسیسکو
محللی است که نان لواش میزند و باطراف
برای فروش میفرستند زیرا ایرانیهای آنجا
که عده نسبتا کمی هم نیستند به محصولات
ایرانی علاقه فراوان دارند. در همین پاریس
در خیابان شانزله لیزه در خانه ایران فروشگاهی
است که سماق و خیارد شور و ترشیجات و سائر

محصولات ایران را که گویا مشتری فراوان
هم دارد میفروشند.

در حومه ساfranسیسکو آقای علی

فردین داماد آقای فردین صاحب چاپخانه
قدیمی فردین است که ما را بخانه خود دعوت کرد
هر چه کردم که این دیدار در منزل من انجام
شود زیر بار نرفت علت هم این بود که لیلی
خانم از ما خواسته بود تمام مدت را نزد
او بمانیم. خلاصه ما بمنزل آقای فردین
رفتیم که ویلای نوساز او (طرح ساختمان
را خود خانم فردین کشیده بودند) کنار
دریاچه بود در این دریاچه اردک زیادی
میزیست که مردم به آنها کاری نداشتند و این
اردکها برای کسب دانه به حیاط مردمیکه
کنار دریاچه مشعب از خلیج بزرگ ساfranسیسکو
که آنهم وصل به اوقیانوس کبیر است روی
می آوردند بنده اظهار نمودم حال که از اردکها
استفاده نمیتوانید بکنید خوب است لانههایی
لب آب برای آنها ترتیب دهید تا تعدادی از
آنها شب را در آنجا ببتو ته کنند و در نتیجه
عادت به تخم گذاری در آن لانهها خواهند
کرد حداقل میتوانید از تخم تازه مجانی
استفاده کنید این پیشنهاد پذیرفته شد. آقای
فردین هم انواع سبزیجات را در منزل خود
کشت کرده بود.

گرچه باستننا شنبلیله که خاص پنخت
قورمه سبزی است و خیار دولاب همه نوع
سبزی در امریکا بطور وفور پیدا میشود
ولی طبع لطیف ایرانی سبزی خانگی را
لذیذ تر میداند. آقای فردین و همسرش دارای
تحصیلات فوق العاده میباشد و هر کدام در
امور دانشگاهی پستهای ارزنده ای دارند و وضع
زندگی آنها بسیار مرتب و منزلشان با فرش
گرانهای ایرانی مفروش است. میز شام شامل
آبگوشت و باقلاپلو با گوشت بره که مدتی

است ما در ایران از این گوشت بی بهره هستیم و پلوی سفید با زعفران و فسنجان که رب انار آنرا از ایران فرستاده اند بود. خانم فردین تعریف میکرد که در سفر اخیر خود به ایران برای دیدار اقوام و دوستان تعداد چهل عدد نان سنگک خریده بود که با خود بامریکا برده است و یخچال منزل را مزین به این نان سنگها نموده بوده است تا بتواند از وجود ذیوجودان سنگک مدتها برخوردار باشد. البته نان سنگک در امریکا وجود ندارد.

ایرانی نظر بلند است و دست و دل باز برای چهار نفر همان تهیه بیست نفر دیده میشود.

این خانم هم همین کار را کرده بود. صحبت از آش رشته و حلوا بمیان آمد بنده گفتم لیلی خانم طی این چند روز که اینجا بوده ام چند نوع آش بما داده و حتی زمستان امسال همسر آقای دکتر حسین فرهودی که بامریکا مسافرت نموده بودند را به حلیم دعوت کرده خانم فرهودی میگفتند حلیم بسیار عالی تهیه شده بود و حتی دارچین و خاکه قند هم فراموش نشده بود. خانم فردین ضمن صحبت میگفتند که در بعضی از ایام سوگواری حلوای نذری درست میکنم و بمنزل ایرانیان میبرم و گاهی هم آش نذری میپزم. ایشان تعریف کردند که بار اول که بنا بدستور مادرم مبادرت به پختن حلوای نذری نمودم از اندازه آرد و روغن کاملاً اطلاع نداشتم بدوا مقداری آرد ریختم و با کره شروع به سرخ کردن آن نمودم هر اندازه کره ریختم در آرد تحلیل رفت ناچار شدم کره زیادتری بریزم مایع شل شده مجدداً به آن مقداری دیگر آرد اضافه کردم دوباره سفت شد مجبور شدم باز کره

اضافه کنم خلاصه حجم حلوا بیشتر از انتظار و مصرف شد ناچار شدیم علاوه بر منزل ایرانیان نزدیک به نقاط دور دست تر هم این حلوای نذری را بدهیم و یک روز یکشنبه با اتومبیل از صبح تا غروب دور تا دور سانفرانسیسکو را گردیدیم و هر چه دوست و آشنا داشتیم بمنزلشان حلوای نذری بردیم. یکی دیگر از خصائص بعضی از ایرانیان حفظ شخصیت است. همین خانم ضمن صحبت گفت در قسمتی که او کار میکند تمام مردهستند و او تنها خانمی است که در آن اداره کار میکند (البته بعلم داشتن تحصیلات عالی در رشته ای که مورد نیاز آنها هست) این نکته را ناگفته نگذارم که این خانم نه اهل تظاهر است و نه اینکه میداند که بنده کجنگاه و فضولی میکنم و گفته های او را مینویسم ایشان اظهار نمودند که رئیس اداره او مزایائی را که برای شاغلین مرد قائل بود در حق او روانمیداشت ولی خانم باتکاء تحصیل عالی خود و ضبط و ربط کار اعتراض کرده که چنانچه مرهم تر از سایر کارمندان نکنید استعفا خواهم کرد و در محل دیگر با حقوق بیشتر و مزایای بهتر بکار اشتغال خواهم ورزید ملاحظه میفرمائید که این خانم چقدر با شخصیت است.

در بعضی از خانه های ایرانیان عکس های شاهنشاه و شهبانو و ولیعهد دیده میشود و ایرانیانی که شاید باینگونه مسائل در ایران زیاد توجه ندارند در خارج از وطنشان پابند ملیت - رسوم - عادات ایرانی، شاهدوستی و میهن پرستی هستند طول زمان و دوری از زادگاه اگر تأثیری داشته باشد این است که محبت و علاقه آنها نسبت به میهن و شاه زیادتر میشود.

ناگزیر یادگر این نکته میباشم اغلب خارجیانی که بایران آمده اند و مدتی در این

کشور زندگی کرده‌اند هجرتی مخصوص و مهری
شایان توجه بایران دارند مثلاً بعضی از سفراء
انگلیس که به ایران آمده‌اند و یکی دوتای
آنها را در لندن ملاقات کرده‌ام و احیاناً
میهمان آنها بوده‌ام به زبان فارسی و کشور
ایران و شاه ما علاقه نشان می‌دهند و آرزوی
دیدار مجدد این کشور را دارند. بنده خودم
دوست استادی دارم که فرانسوی است و در
دوره رضاشاه کبیر در دارالمعلمین عالی تدریس
میکرد این شخص اکنون در دانشگاه کلمبیا
در نیویورک استاد ادبیات فرانسه است.
نام این استادان هیتیه می‌باشد که شاعر

و نویسنده عالی قدری است. با مقدار کمی
فارسی که بخاطرش مانده سعی می‌کند با فارسی
شکسته خود با ما صحبت کند.
همین شخص تألیفات زیادی دارد
که در یکی از تألیفات خود آنرا تقدیم بمرحوم
علاء نموده است.

دختر آقای ژان هیتیه در تهران متولد
شده و اکنون از استادان یکی از دانشگاههای
امریکا است. همسر آقای هیتیه از نام ایران
لذت میبرد و هر بار که اسمی از ایران برده
میشود یادآور خاطرات گذشته او در ایران
است و اشک در چشم او حلقه میزند.

بقیه از صفحه ۲۴

این «عرق جات» که مانند گلاب با دستگاه قرع و ابلیق وطنی تهیه می‌شود - عرق گیاهان
مختلف را در فصول مناسب که معمولاً فصل بهار است می‌گیرند و یکی از صادرات شیراز بشمار
می‌رفت - عرق بهار نارنج و عرق بیدمشک چون معطر است برای تقویت قلب (مقصود ناراحتی‌های
عصبی قلبی و عروقی است) مفید بود. و گاهگاه مخلوط با شکر بنام «میرده» و خنک کننده
مصرف می‌شود - آب انار و شربت آلبالو و آب زرشک و جوشانده تمر هندی یا تمر گجرات
نیز همین خاصیت‌ها را دارد. از خنک کنندگان دیگر آب «آلو» است که در بیشتر شهرستان‌های
ایران مرسوم بود. و بواسطه خاصیت تلخین و پتاسیمی که داراست شربت گوارائی است. این
«آب آلو» و سکنجبین و معادل درجه دوم آن که «سرکه شیر» باشد از بهترین مشروبات گوارا
خنک کننده است و بسیار بجاست اگر بجای «کولا» های مختلف رواج یابد - مشروط به اینکه
در تهیه و عرضه آن رعایت امانت و بهداشت گردد از خیسانده دیگر میوه جات که در ردیف
«آب آلو» در بین مردم شایع است و خاصیت تلخین بسزا دارد آب انجیر - آب پر (که
مقصود بر گه زردآلو و هلو است) است که اولی مخصوصاً از بهترین داروهای ملایم تلخین
دهنده است.

یک خنک کننده جالب

یکی از خنک کنندگان که بعنوان ضد تب و مدر در تب‌ها مصرف می‌شده و می‌شود
«ماء الشعیر» است که عربی «آب جو» است و آن بوسیله خیساندن جوی پوست کننده در آب
و کمی جوشاندن آن است بطوریکه لعاب پیدا کند - این مشروب در اغلب تب‌ها مفید و هم
بعنوان دوا و هم غذا بکار می‌رود و در اشخاص تب‌دار که فاقد اشتها هستند هم مشروب است
و هم غذا و هم دارو (زیرا مدر خوبی است) - البته «آب جو» را نباید با «آبجو» اشتباه
کرد که آن مشروب الکلی است و از تخمیر جو بدست می‌آید. (ادامه دارد)