

مهمانان پامپا

نوشته گریگوریا مانزور



واژه پامپا به زبان سرخپوستان «کوچولاه» یعنی سرزمین هموار، پامپا ناحیه هموار و وسیعی در آرژانتین است که سکنه آن عمدتاً به فعالیت کشاورزی و دامداری اشتغال دارند و آنرا مهد استقبال از مهمانان می نامند. شیوه مهمان نوازی که از اسپانیولی ها به آنان رسیده ریشه در سنت های یونانی-رومی، عربی و مسیحی دارد. در این سرزمین پهناور که با ۶۰۰،۰۰۰ کیلومتر مربع وسعت از کشور فرانسه بزرگتر است بندوبست می توان شهر کوچکی پیدا کرد. اینجا سرزمین دهکده ها و مزارع دور افتاده است. عبور از آن تقریباً معادل سفری بین آستردام و وین بوده و در طول این راه مهمان نوازی اگر بی نظیر نباشد بسیار مخصوص است. برای «گاجوه ها»، یعنی کابوی های پامپا که گاهی نزدیکترین همسایه شان چند صد کیلومتر با آن ها فاصله دارد، پیش از این ورود یک خویش، دوست، یا حتی یک غریبه رویداد مهمی بود. در زمان ما قطار، هواپیما و شاره ها این جدائی و بُعد مسافت را تا حدودی از بین برده اند، اما نتوانسته اند سنت ها را تغییر دهند و مردم پامپا هنوز هم طوری از مهمانان خود پذیرائی می کنند که دیگر در شهرها از آن اثر و نشانه ای نیست.

عبور از دشتی به وسعت اقیانوس

مسافری که پایش را از پوئوس آیرس یا مونتو ویدئو بیرون می گذارد در اندک مدتی خود را در اقیانوسی از دشت می بیند که پیشاپیش او پیوسته افق عقب نشینی می کند. احساس وجود یک فضای بیکران و خالی از سکنه در امتداد جاده ای چون بیکان مستقیم و بی پایان در دلت ایجاد وحشت می کند. اگر از ضلع غربی بگذرد که خشک و بی آب و علف است این سفر توأم با «نورهای مزاحم» خواهد بود که از ترکیبات فسفوری اسکلت حیواناتی منعکس می شود که در اثر تشنگی یا گرسنگی مفرط مرده اند یا به جنگ یک شیر کوهی افتاده اند. در پامپای شرقی که شرایط جوی گرم و مرطوب است، مسافر مذکور در دوسوی جاده و در پشت سیم خاردار صدها حیوان را در حال چرا می بیند یا نانکرهای عظیم آبی که در کنار آن ها اسبها با شکبانی ایستاده اند تا وقتی نوبتشان رسید آب بخورند.

مسافری که معمولاً به سفرهای کوتاه می رود حتماً با مسئله کمبود یکی از چیزهای مهم در مسافرت از قبیل قطعات یدکی، غذای نغش، کیرت یا چرخ قوسه بسر خورد می کند. مشاهده اتوموبیل هایی که به خاطر نماندن پتیزن در کنار جاده افتاده اند امری عادی است، زیرا مسافران بی تجربه پیش بینی پتیزن کافی برای یک سفر طولانی در برهوت را نمی کنند. در این موارد رانندگان این اتوموبیل ها مجبورند ساعت ها و گاه روزها راه بروند تا به یک محل مسکونی برسند. در چنین وضعیتی است که مسافر خسته، تشنه و تنهاتر از صمیم قلب مهمان نوازی سخاوتمندانه پامپا را تحسین و تمجید می کند.

پامپای آرژانتینی

کادر سمت چپ گروهی از مسافران برای استراحت در مزرعه ای واقع در نزدیکی مونتو ویدئو توقف کرده اند. سمت راست: گاجوه ها در استان کورینتیس آرژانتین.

8 K M →





سنت چپه تهیه آسادو، کباب سنتی ویژه آرژانتین.
 پاپین: تابلو نقاشی اثر الیودورو ارگاسو هارنکو برای نسخه‌ای از شعر حماسی معروف گاجو هارنن برمیورد که توسط نویسنده آرژانتینی خوزه هرناندز (۱۸۸۶-۱۸۳۳) سروده شده است.

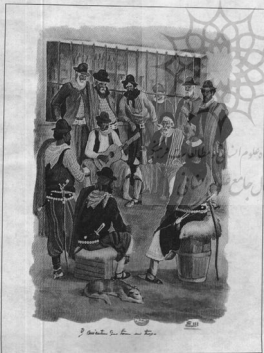
وقتی «گاجو» چنین مسافری را می‌بیند، در حالی که تنها و جدا از سایرین در مرزعه کاری می‌کند، به علامت خوش آمد دست خود را بلند می‌کند و می‌گوید: «سلام بر مریم پاک و سفینش» و مهمان که شدیداً تحت تأثیر صفای او قرار گرفته پاسخ می‌دهد: «که بدون از تکاپ گناه حمله شد»

ابتدا صاحب‌خانه او را به داخل دعوت می‌کند، و سپس ضمن تعارف نوبختی و غذا شروع به صحبت دوستانه درباره آب و هوا و سختی و رنج سفر می‌نماید. هرگز از مسافر سؤال نمی‌شود که او کیست، از کجا می‌آید یا برای چه به این ناحیه آمده است. او از هر جا که آمده باشد دور یا نزدیک، پسکی از جانب خدا است. هیچ چیز در برابر او ارزش و قابل ندارد. حتی اگر میزبان به مهمان علاقه‌مند نشود یا روحیه خوبی نداشته باشد نهایت تلاش را به عمل می‌آورد تا آنچه را که دارد برایش در طبق اخلاص بگذارد. مهمان چه پا در خانه یک فرد غنی بگذارد و چه در کلبه یک درویش، اطباق، غذا، ملافه تمسین، سیوی آب، یک سطل آب یا اگر موجود باشد حمام برایش مهیا است. کارگران یا فرزندان صاحب‌خانه بدون سزد و منت ماشین او را با اسب می‌کنند یا با تراکتور بکسل می‌کنند. اگر تمسیری لازم باشد انجام داده و بدون اینکه فکر پول بکنند پاک آنرا بر می‌کشند. اگر در ازای این خدمات به زارع و چاهی پرداخت شود به شدت به او برمی‌خورند.

شیوه آسادو - گاجو

پسین هنگام روز که زمان خواب و استراحت بعد از ظهر تمام می‌شود، «آسادو» یا غذای ملی آماده می‌گردد. شخصی به‌نام «آسادور» که خیلی به او احترام می‌گذارند و کسی هم نمی‌تواند جای او را بگیرد این غذا را که شامل یک تکه بزرگ گوشت کبابی است به سیخ می‌کند و روی آتش سرخ می‌کند. اهم از اینکه میزبان یک کارگر ساده باشد یا مالک مرزعه، تنها آسادور که به بهترین متخصص این کار در دنیا معروف است اجازه دارد آتش را روشن کرده، گوشت کبابی را روی آن بگذارد، بچرخاند و از روی آتش بردارد. در همین زمان کدبانوی خانه به نسیه امپاناداس یا کوفته قلفلی و انواع پسرها می‌برداند. آسادو منحصراً به یک شکل سنتی از مهمان‌نوازی نیست، بلکه نوعی اجماع عقیدتی است. گرداگرد گوشتی که در حال سرخ شدن است دوست‌ها، به عنوان میوه‌های شیرین کره زمین، پنهان گذاشته می‌شود زیرا همه از منافع کار سهم می‌برند. اگر هوا گرفته و ابری باشد گوشت روی اجاق آتش‌خانه پخته می‌شود و اگر هوا صاف و مناسب باشد در هوای آزاد طبخ می‌گردد. در حضور خان‌ها، به احترام آن‌ها غذا به حالت نشسته صرف می‌شود. اما در مراسم آسادو به سبک گاجو، مرد‌ها با کاردی که زیر کمر پندشان با خود حمل می‌کنند قطعات گوشت را پیریمه روی تکه تکه نان می‌گذارند و ضمن اینکه دور اجاق قدم می‌زنند و از دود احتراز می‌جویند. ایستاده غذا می‌خورند و گاهی‌گاهی نیز سری به میز غذا می‌زنند و با اسلاد، ترسیت و خیار شور از خود پیرامی می‌کنند.

پس از صرف شام و دسر پذیرایی با نوبی گرم موسیقی آغاز





چامی که از کدوی قلبانی با ظرف چوبی دپکری با تزیینات نقره درست شده برای شربت مائه، یک ظرف بااروت، یک پولاس (تلله‌ای که از رشته‌های چرم درست شده و انتهای رشته‌ها سنگ نصب شده تا حیوانات در حال فسرار را بگیرد) و یک ردا به مهمان هدیه می‌دهد. اگر مهمان پیاده آمده باشد، هیچ بعید نیست که از میزبان یک اسب زین شده، به عنوان هدیه دریافت کند. میزبان می‌گوید: «روزی آن‌را به من پس خواهی داد، دفعه دیگر که از اینجا می‌گذری».

رسم این است که وقتی شب به انتها نزدیک می‌شود مهمان بلند شده از گرمی و محبتی که به او ابراز شده است از میزبان خیزد و می‌کشد. حتی اگر زبان اسپانیولی را به خوبی نداند کافی است احساس درونی خود را به سرمدی که پیوسته، حتی وقتی برای خودشان چیز زیادی در بساط ندارند، چنین دست و دل‌بازت با ایما و اشاره نشان دهد.

در بابا مهمانی بوده‌اند که ماه‌ها و گاه سال‌ها مورد استقبال و پذیرایی قرار گرفته‌اند. پاره‌ای از آن‌ها از این فرصت استفاده کرده، به تجسس و کشف منقعه پرداخته، کار و خانه برای خود دست و پا کرده‌اند و خانواده خود را از خارج همواره از اروپا به این محل آورده‌اند. چه در این خانه روستایی کهنه و چسبیده در استنجایی مجلل برای مهمانی که سال‌ها در آن زندگی کرده و قول داده که برگردد یک اطاق رزرو موجود است. کسی اجازه سکونت دائم در آنجا را ندارد زیرا هر لحظه ممکن است دوست دیروز برگردد. هنوز هم میزبان پامپانی بسا آغوش بساز برای استقبال از او آماده است.

می‌شود. در این موقع بخاری کاتون شادی می‌شود. هیزم بیشتری روی آتش ریخته می‌شود و البته قطعات بزرگ‌تره چون مسکن است مراسم شادی. تا ساعات اول صبح ادامه پیدا کند. اگر دست صاحبخانه یا یکی از کارگران مزرعه برای نواختن گیتار گرم باشد و بغت یاری کند و پیاپی (خواننده دوره‌گرد) دم دست باشد در اندک زمانی اولین نوازی روح افزای موسیقی شین می‌افتد.

اندکی بعد معجزی که توسط خاتم خانه از برگ گیاهی به نام ماته درست شده و به همین نام مشهور است، به مهمانان تعارف می‌شود. در این موقع پیاپی با نواختن جره‌های عالی از سیتارین (ماتة تلخ) گلولی خود را صاف می‌کند تا احتمالاً «بزرگ‌ترین فیروز» از سرزمین گساجو و دوستش کسروز را که از روستاهای مسیحیان گریخته و به سرخیستان قبیله پوتلج در جنوب آرژانتین پناهنده شدند بخواند. در دوران مستعمره تشینی در قاره آمریکا و اوائل دوره استقلال طلبی بسیاری از افرادی که از سلطه استعمارگران فرار می‌کردند به سرخیستان پناهنده می‌شدند زیرا سرخیستان فکر می‌کردند باید با مسافران بسا احترام رفتار شود. آنان معتقد بودند سرخیستانی که دوشادوش چنین افرادی جان خود را نثار می‌کردند در دنیای واپس نیز بسا چهرة رعد و برق به مبارزه بی‌امان خود با غاصبان ادامه خواهند داد. پیوندهایی که آنان با کسانی که به آنان پناهنده می‌شدند پیچیده آوردند حتی پس از مرگ نیز فوادم و دوام داشت زیرا آنان در سر نوشت کلی حیات و بقای ما هم تشریک ساعی داشتند. وقتی نوازی موسیقی فروکش می‌کند، چادمانی شرمست نشسته شده از میوه سرو گوهی دور گردانده می‌شود. میزبان معمولاً

مگر گوربو مازورو

نویسنده و روزنامه‌نگار آرژانتینی از نویسندگان و تهیه‌کنندگان رادیو فرهنگ فرانسه است. آخرین اثر تخیلی او «سنگ‌ریزان اوخو» (خون در چشمه، ۱۹۸۹) است که یکی از جوایز ادبی اسپانیا به آن تعلق گرفت.