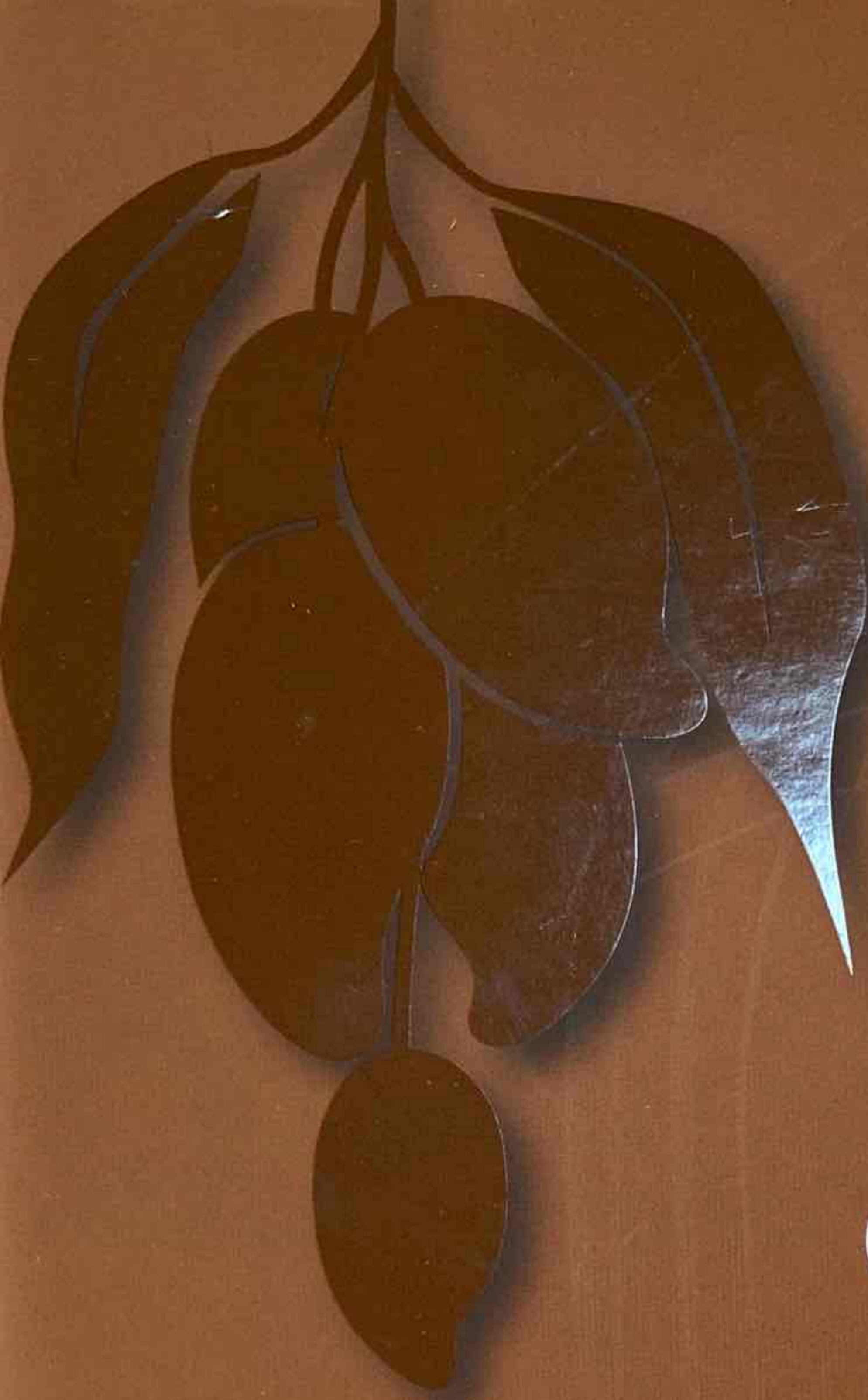


مادور جافري



# تسلق أشجار المانغا

سيرة ذاتية

ترجمة: د. سُرى خريس





### نبذة عن المؤلفة:

مادور جافري (1933) وُلدت في دلهي والتحقت بكلية ميراندا هاوس التابعة لجامعة دلهي. ثم عملت في إذاعة «كل الهند». لتلتحق بعد ذلك بالأكاديمية الملكية للفنون المسرحية وتخرجت فيها عام 1957. تزوجت من الممثل الهندي سعيد جافري (Saeed Jaffery). وانتقلت معه إلى مدينة نيويورك. ثم انفصلت عنه عام 1965. وبعد ذلك تزوجت من عازف الكمان الأمريكي سانفورد ألين (1969). عملت جافري في التمثيل وحازت على جوائز عدة منها جائزة سيلفربير (Silver Bear) في مهرجان برلين العالمي الخامس عشر للأفلام. ولها أفلام مختلفة مثل الغورو 1969 والجريمة الكاملة 1988 وغيرها.



# تسلق أشجار المانغا

سيرة ذاتية

تأليف: مادور جافري

ترجمة: د. سري خريس

تحرير: د. أحمد خريس







أهدي هذا الكتاب

لباري باوا وباباجي

جدتي وجدتي

لما قدّماه لأحفادهما

وأهديه لبناتي

زيا (Zia)، ميرا (Meera) وساкина (Sakina)

وأبناء عمومتهن

ولأحفادي

روبي (Robi)، كاسيوس (Cassius) وجميلة (Jamila)

لاتباعهم

درب قارورة الحبر وريشة الكتابة

بشجاعة وبراعة



## الفهرس

### المقدمة

حلّو كالعسل؟ الشتاء في دلهي؟  
موسم حفلات الزفاف. متعهّد الحفلات ساحراً.

دروس في التذوق. .... 17

### الفصل الأول

دلهي القديمة والحديثة.

السير إدون (Sir Edwin).

المهندس لوتينز (Lutyense) والمنزل الذي لا مثيل له.

جدّي (Babaji). رقم (7).

السيدة ذات الرداء الأبيض. الطائرة الورقية. .... 23

### الفصل الثاني

غداء الصيف. الكتاب الأحمر.

قصة أسلافي. تأثير المسلمين. .... 39

### الفصل الثالث

الحكم البريطاني. القيم على السجلات.

التمرد في عام 1857. المكافأة. .... 51

### الفصل الرابع

حرّية كانبور (Kanpur). والدتي ووالدي.

حفلة زفاف أسطوري. الرغبة في التفوق. .... 59

### الفصل الخامس

اختيار المدرسة. أمّة تعشق الحليب:

سرّ الجمال الحليبي، والحليب للإفطار.

73..... طقوسنا الصباحية. الحديقة السحرية.

### الفصل السادس

عطلة الصيف. جليسة الأطفال.

المدرسة من جديد، وتعلم اللغة الإنجليزية.

رجل حلوى الطوفي

85..... البحث عن سكر البنات. أخواتي المثاليات.

### الفصل السابع

الصوم لأجل والدي. إشعال الضوء لأجل مهرجان النور

(Diwali).

غرفة طعام تزخر بطعام وفير. مضغ العظام. ديدان الأرض.

97..... مثال يحتذى به.

### الفصل الثامن

أختي العطوفة الكتومة.

النادي المفيد.

109..... موت أحد أبناء عمتي.

### الفصل التاسع

ولاء منقسم. الاستعداد للحرب.

فيلم عن البزات العسكرية.

الارتباط النازي. الكلب وولفي والحصان الرمادي.

115..... نهاية قصة كانبور المفعمة بالطمأنينة.

### الفصل العاشر

شيبودادا (Shibbudada) الجذاب.

123..... زيجتان مأساويتان. الحزن ومآمرة الصمت.



### الفصل الحادي عشر

عصابتني. صيد السمك والرماية والسباحة.  
حقول البطيخ الأحمر. مطهر لثقب الأذن. 133.....

### الفصل الثاني عشر

قاعة الاستقبال. أمسيات الشتاء:  
العائلة، الأصدقاء، عصير الليمون، المكسرات و ...  
تناول العشاء على طاوولات طويلة. 145.....

### الفصل الثالث عشر

نزاهات العائلة في دلهي. فن احتواء.  
ثلاثين شخصاً داخل سيارتين. رحلات السينما.  
حديث الموسم. 157.....

### الفصل الرابع عشر

إجازة الصيف في المرتفعات  
الرحيل الأعظم. شربة جدتي السحرية.  
نزاهات في الجبال. مذاق المرح. 167.....

### الفصل الخامس عشر

المدرسة الجديدة. زملاء الصف في بوركاس.  
اللغة الهندية أو الأردية: ياله من خيار مقيت!  
قلم رصاص مشحوذ وفتاك. 179.....

### الفصل السادس عشر

الأشياء المفضلة عند شيبودادا. التوتر خلال استراحة الشاي.  
بيت الأحلام في دورالا (Daurala).  
مزارع قصب السكر. حلويات وفيرة في مصنع السكر. 187

## الفصل السابع عشر

زيارة المدينة القديمة.

الزقاق حيث يُباع الخبز المقلي.

الفطر الموسمي ..... 197

## الفصل الثامن عشر

تعلم السباحة والرقص. مأوى للموسيقيين.

راقصو المعبد وراقصو الرقص النّقري.

زّي فتاة ريفية تعمل في حلب الأبقار.

فتاة مراهقة تعيسة. دراما الريح الموسمية.

قسوة شيبودادا الصامته. مهرجان الألوان الربيعي. .... 209

## الفصل التاسع عشر

جدري الماء. الحساء وخبز التوست والحياكة.

الحفلة التنكرية. .... 229

## الفصل العشرون

تعلم الطيران: أيام المدرسة في فصل الصيف.

السيدة ماكيلفي (Mrs. Mckelvie). اكتشاف الدراما.

أمانة التي لا تهاب شيئاً. تقدير الفن. .... 235

## الفصل الحادي والعشرون

عودة الأخوات. مذاق المستقبل.

شالات أُمي. مرض كامال. .... 251

## الفصل الثاني والعشرون

التوأمان المسلمان. الملذات النباتية التي زوّدتنا بها سودا

. (Sudha)

بروميلا البنجابية (Promila). ولائم الغداء المشترك.



التواصل مع روح العالم. الأيدي المتجمدة المسؤولة عن  
التقسيم.

مهاتما غاندي. الغزل لأجل الهند.

261..... يوم الاستقلال ونتائج دامية.

### الفصل الثالث والعشرون

تأثيرات البنجاب. طعام وشعور جديد.

البازار وطعام مطهو داخل فرن التنور.

مذاق لحم الخنزير المتبل.

285..... يوم الأحد وموعد تناول طعام الغداء.

### الفصل الرابع والعشرون

شجرة التين البنغالي البارزة.

أصدقاء المدرسة الجدد ومذاق جديد نضر.

تعلمت حب اللغة الهندوسية.

نوعان من الهنود.

301..... كرهت دروس الطبخ. حبات البطاطس المقدسة.

### الفصل الخامس والعشرون

موسم الامتحانات. غذاء العقل.

313..... بائع العسل. مذاق حلو.

### الفصل السادس والعشرون

أول وظائف عملت بها وأول علاقات غرامية عشتها.

321 قاعة للرقص. التأنق لأجل حفلة الرقص التي تلي العشاء.

### الفصل السابع والعشرون

التخطيط للمستقبل. محطة المذيع.

331 آخر نزهة ضخمة. قاعة وايلدفلاور ومواجهة مع الشرطة.

## الفصل الثامن والعشرون

رحلة كامال. شيبودادا يتدخل مرة أخرى. امتحان في فن

الطهي. .... 343

## الفصل التاسع والعشرون

عائلة ممتدة في نيويورك. تدهور صحة جدي.

إحراق الجثمان على ضفة النهر. .... 349

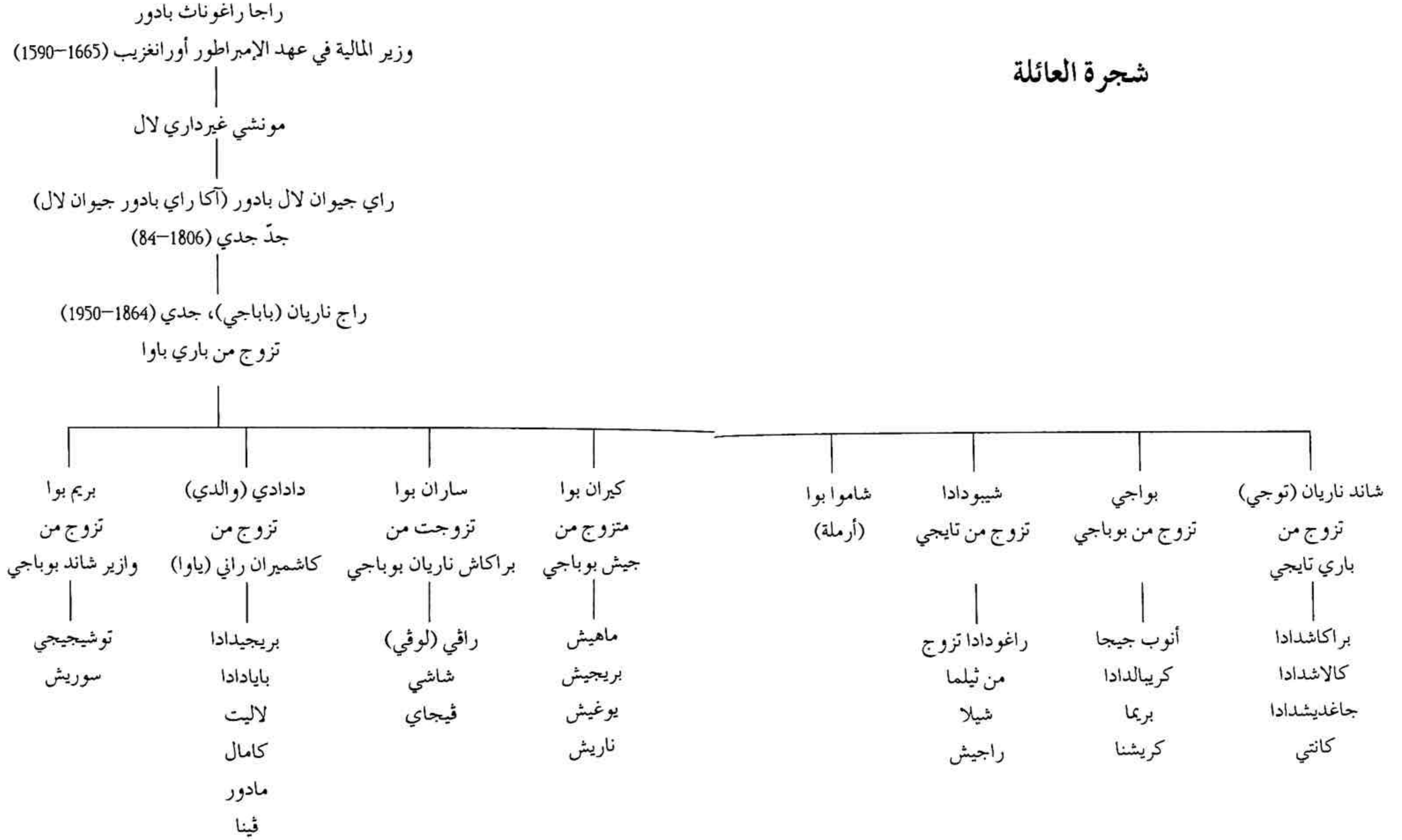
## الخاتمة

عودة كامال. المشروبات الغازية (كوكا-كولا) كهدية.

الإبحار لبدء حياة جديدة. مزج نكهتي الماضي والمستقبل 359



## شجرة العائلة





## تسلق أشجار المانغا

(المقدمة)

حلّو كالعسل؟ الشتاء في دهلي؟

موسم حفلات الزفاف. متعهّد الحفلات ساحراً.

دروس في التدوق.

ولدت في منزل جدّي وجدتي الممتد بجوار نهر يامونا (Yamuna River) في دهلي. رحّبت جدّتي بقدومي لهذا العالم بكتابة كلمة «أنا» (Om)، باللغة السنسكريتية، على لساني، بأصبعها المغموس بالعسل.

ولعلّ هذه اللحظة رسخت في رأسي الصغير بعد قرابة شهر، عندما حضر الكاهن ليقراً طالعي. عندما قام الكاهن بخربشة عددٍ من الرّموز التنجيمية على درج طويل، وأعلن أنّ اسمي يجب أن يكون «إندراني» (Indrani) أو «آلهة السماء». وبصرامة ملحوظة، قام والدي الذي لم يُبد يوماً أي اهتمام برجال الدين، بتسميتي «مادور» (Madhur)؛ أي «حلّو كالعسل»، والاسم عبارة عن صفة مشتقة من الاسم (Madhu) أو «العسل» في اللغة السنسكريتية. ويبدو أنّ جدّي أراد أن يستفزّ والدي، فصرح الأول أنّه كان لزاماً على والدي أن يُطلق علي اسم «مانبهاري» (Manbhari)؛ أي «أشعر بالتخمة» لأنني كنت الطفلة الخامسة.

إلا أن والدي استمر في الإنجاب. وهكذا ظلّ مذاق العسل في فمي، وفي أعماق روحي.

تمكّنت من التحكم في ولعي بالحلويات حتى سن الرّابعة، عندما بدأت أستكشف مذاق الحار والمُرّ، كمحاولة لتقليد البالغين. لقد شيّد جدي منزله على بقعة كانت في الماضي بستانا يزخر بأشجار الفاكهة المزدهرة مثل أشجار العُنب والتوت والتمر الهندي، وأشجار المانغا التي انقض عليها أحفاده الكثيرون مثل سربٍ من الطيور الجائعة، ليلتهموا ثمارها بينما لا تزال خضراء، غير ناضجة، ومُرّة المذاق. وبدا هؤلاء الأطفال الذين لم يخضعوا لإشراف الكبار، مثل البالغين عندما يشخرون داخل غرف تُرطبها ستائر مصنوعة من جذور النّخيل الهندي، ذات رائحة عطرة، وقد تسلّقوا أغصان أشجار المانغا، مسلّحين بمزيج من الملح والفلفل الأسود والفلفل الأحمر الحار والكمون المحمّص. أمّا الأطفال الأكبر عمراً، والذين تسلّقوا الأغصان الأكثر ارتفاعاً، فلقد قاموا بتقشير ثمار المانغا وتقطيعها إلى شرائح بسكاكين صغيرة احتفظوا بها داخل جيوبهم، ثم أعطوا هذه الشرائح للأطفال الأصغر، الذين يقبعون على الأغصان المنخفضة. كُنّا نغمس الشرائح في مزيج البهارات الذي بحوزتنا، ثم نأكلها، فتخبرنا أفواهنا التي تستشعر وخرّاً خفيفاً أنّنا لم نعد أطفالاً رضعاً.

لقد كان فصل الشتاء أمراً مختلفاً، فعندها تنمو الخضار في حديقة المنزل، في الساعة الحادية عشرة تقريباً؛ أي ما بين وجبتي



الإفطار والغداء، كان يُقدّم لنا عصير الطماطم الطازج المحضّر من الثمار التي زرعتها بأنفسنا. وفي الوقت نفسه تقريباً، يعرض البستاني سلّة مليئة بالبازيلاء الطازجة والكرنب الصغير الحجم، والفجل الأبيض وبراعم الحمص المكسوة بالزّغب، على النساء اللواتي كنّ ينعمن بأشعة الشمس، بينما يجلسن في الشرفة. كُنّا نأكل بعض هذه الخضراوات نيئة، بينما يُرسل الباقي إلى المطبخ بعد أن يتم تقييمها بتمعّن («يبدو أنّ الفجل الأبيض أحلى ممّا كان عليه العام الماضي، أليس كذلك؟»). ولكونه موسم صيد أيضاً، كان المطبخ يكتظ بلحوم البط البري والإوز وطائر السّمّان والحجل والغزلان.

عادة ما تكون وجبة العشاء ثرة، حيث يتجمع قرابة الأربعين شخصاً أو أكثر من العائلة الممتدة لتناول الكباب المعدّ من لحم الغزال المّبهر بحبّ الهال، وطائر السمان الصغير المطعم بالقرفة وبراعم الحمص المقلية مع الفلفل الأخضر الحار والزنجبيل، وحبّات البطاطا الصغيرة الطازجة المشوية؛ يكسوها الكمون ومسحوق المانغا المجفف فتبدو مرقطة.

كان الشتاء أيضاً موسم حفلات الزفاف، وكان والدي مسؤولاً دوماً عن متعهدي الحفلات، وكنت أنا صديقتة الحميمة الدائمة. وفي تلك الأيام، اضطر متعهدو الحفلات إلى الطبخ في منازل زبائنهم، وبالطبع، اضطروا للطبخ في منزلنا، لكن تحت إشراف العائلة. وهكذا يصل إلى المنزل عُصبة من متعهدي الحفلات قبل الموعد الفعلي للزفاف بأيام قليلة، لينصبوا خيمتهم

تحت شجرة التمر الهندي.  
يقوم والدي، بادئ الأمر، بتفحص المكونات النيئة. هل  
كانت البهارات «متسوّسة»؟ هل هناك حبوب متكسرة في رز  
البسمتي؟ هل رؤوس القرنبيط نظيفة ونضرة؟  
كان الشك الظاهر، من ناحية، والمحاولة المتدلة لطمأنة  
والدي، من ناحية أخرى، أشبه بلعبة يمارسها الطرفان، يدفعهما  
حس عميق بالواجب. في الواقع، لقد أحببنا هؤلاء المتعهدين  
الذي اشتهروا بأناملهم السحرية. كان بإمكانهم استحضر صورة  
كرات اللحم المصنوعة من لحم الخروف، التي أُعدّت للأباطرة  
المغول السابقين، وصلصة التمر الهندي التي يعدّها العامة،  
بسهولة تامة. لكنهم انفردوا بإعداد طبق من سيقان القرنبيط.  
وأحياناً يقومون بطهي رؤوس القرنبيط، ثم يتركونها لتختلط  
مع مئات السيقان القاسية. وبعد ذلك يقطعون هذه السيقان إلى  
أرباع بمهارة، ثم تولى داخل مقلاة كبيرة شبيهة بالمقلاة الصينية  
مع رشّة من القرفة والكزبرة والفلفل الحار والزنجبيل والكثير من  
مسحوق المانغا المر. وعندها، كلّ ما عليّ فعله، هو وضع إحدى  
هذه السيقان داخل فمي، فأضغط بأسناني ثم أسحب الساق.  
وكما هي الحال مع أوراق الأرضي شوكي (الخرشوف)، تبقى  
تلك الطبقة المبهّرة على لساني، بينما أقوم بالتخلص من الطبقة  
الخشنة التي علقت به.

بعد عقود من الزمان، قمت بمساعدة صديقي وجاري،  
المرشد الروحي الذي كان يعلم الطبخ، جيمس بيرد (James)



(Beard)، الذي كان حينها مريضاً، بتدريس بعض صفوفه الأخيرة. وكان موضوع أحدها متعلقاً بمسألة التذوق. طُلب من الطلاب أن يتذوقوا تسعة أنواع مختلفة من الكافيار وتشكيلة متنوعة من زيت الزيتون، وأن يميّزوا أنواعاً متباينة من اللحوم المنزوعة الدهن، بينما كانوا معصوبي الأعين. وحينها تساءل ذلك الرجل الضخم، الذي بدا ضعيفاً بينما كان محجوزاً داخل كرسي عالٍ خصّص للمدير، قرب نهاية الدّرس قائلاً: «هل تعتقدون بوجود شيء مثل ذاكرة التذوق؟»

دفعني كلماته إلى التفكير! ومرة، وبينما كان العديد من أصدقائي الذين عرفتهم لعقود، يجلسون جوار المدفأة في فرنسا، نتحدث سوية ونقرأ، تساءل أحدهم بينما كان زوجي الأمريكي، وهو عازف كمان، يدرس قطعة موسيقية لباخ، قائلاً: «هل يمكنك أن تسمع الموسيقى كما تقرؤها؟».

كان هذا السؤال شبيهاً بالسؤال السابق، لكن بشكل مختلف.

عندما غادرت الهند لأبدأ دراستي في بريطانيا، لم أتمكن من الطهي مطلقاً، إلا أنّ فمي قد تذوّق مسبقاً الملايين من النكهات المتنوعة بدءاً بالكمون حتى الزنجبيل، كانت جميعها راسخة في ذهني، تنتظر أن يتم استدعاؤها. لكن، على غرار زوجي، تمكنت من «سماع» العسل على لساني.

## الفصل الأول

دلهي القديمة والحديثة.

السير إدون (Sir Edwin)

المهندس لوتينز (Lutyense) والمنزل الذي لا مثيل له.

جدّي (Babaji). رقم (7).

السيدة ذات الرداء الأبيض. الطائرة الورقية.

احتوى البستان على مسكن العائلة منذ مطلع القرن العشرين. لقد جاءت عائلتي، في الواقع، من المدينة المسورة، التي يطلق عليها عادةً دلهي القديمة، وتقع في الجنوب، وقد شيّدها الإمبراطور المغولي شاه جاهان (Shah Jahan) في القرن السابع عشر. أمّا عائلتي فتسميها، ببساطة، شاهار (Shahar) أو المدينة (The City).

لقد تعدّدت المدن ذات الأسوار، التي أُطلق عليها (Delhis) كما قيل لنا في المدرسة، وشيّدت معظمها جنباً إلى جنب، أو فوق بعضها البعض، إذ أعيد استخدام مواد البناء التي دُمّرت في المحاولات الدموية للسيطرة على البلاد. يوجد منزل العائلة الأصلي في شالبوري (Chailpuri)؛ أي في أزقة المدينة القديمة الضيقة. واختير أساسه بعناية فائقة، حين استُخدمت أحجار صلبة «تمت استعارتها» من جدران فيروزشان كوتلا (Ferozshan)



(Kotla)؛ قلعة وقصر الإمبراطور الذي عاش في دلهي القرن الرابع عشر.

إذا بدأنا بالمدينة الفيديّة المعروفة بإندرابراشا (Vedic City of Indraprastha)، التي ازدهرت في القرن الخامس عشر (ق.م)، نجد سلسلة من المدن ذات الجدران أو (Delhis) التي شيدها في بادئ الأمر جيل من الرّاجاوات أو الأمراء الهندوس، تلتها سلالات متنوعة من أجيال مسلمة في عام 1193م مثل سلالات الغوري (Ghori)، والغزنوي (Ghaznavi) وقطب شاهي (Qutubshahi)، وخليجي (Khilji) وتغلق (Tughlak) ولودهي (Lodhi) والمغول (Moghul). ويبدو أنهم وثقوا جميعاً بالراحة المربية التي وفرتها المدن ذات الجدران، واختار قادتهم أن يطلقوا على مدينة دلهي، مراراً وتكراراً، أسماءهم. وقد انتهى ذلك، من وجهة نظر طفولتي، بظهور النسخة البريطانية من مدينة دلهي الجديدة التي تفتقر إلى الأسوار، إذ صمّمها السير إدون لوتينز (Sir Edwin Lutyens) مشيداً إياها في البرية التي ألمّ بها الخراب، إلى الجنوب من جدران المدينة القديمة.

بدأ تاريخ عائلتي المكتوب في مدينة شاه جاهان آباد (Shahjahanabad)؛ عاصمة المغول، أو ما يُعرف بالمدينة القديمة أو المدينة أو شاهار (Shahar). كان تاريخ عائلة والدي مشرفاً، أما عائلة والدتي، فلم تحتفظ إلا ببعض السجلات التاريخية أو لعها اختارت الحديث عن إنجازاتها بتواضع شديد. وتمّ الاحتفاظ بسجلات تاريخ العائلة؛ الكتاب المجلّد باللون الأحمر، في

مكتب جدي الذي كان جزءاً من المنزل.

عندما قرّر جدي، (Babaji) كما كُنّا ندعوه، الانتقال من المدينة إلى العزبة حيث يوجد بستان الفاكهة، كان محامياً ناجحاً جداً. وبدا المنزل الجديد، حيث وُلدت، مصنوعاً من الآجر والجص، ويحوي غرفاً عدّة، متميزاً بخيمة ماغولية ذات سقف عالٍ، ويشبه نوعاً ما قلعة إنجليزية مع لمحة يونانية رومانية ذات طابع كلاسيكي، مما يوحي بعظمة وأبهة مبهمتين. وأطلق على الشارع حيث شُيّد المنزل، اسم راج ناريان (Raj Narian) تيمناً باسم جدّي (وتزامن ذلك مع الحركة الوطنية التي تلت الاستقلال وسعت إلى استخدام أسماء هندية)، ويُعرف الشارع الآن باسم أحد حكام الهند وهو ناريان مارغ (Raj Narian Marg)، ويحمل الرقم سبعة على بوابته الأمامية. وأذكر أننا كُنّا نتحدث عن منزلنا دوماً بقولنا «رقم سبعة» أو «هل تعرف شجرة التمر الهندي الضخمة الموجودة عند رقم سبعة؟...».

قام جدّي وحده بتصميم المنزل بأكمله، رغبة منه في توفير المال، وكان كذلك مفعماً بالحياة بعد عودته من إنجلترا (حيث كان يدرس الحقوق في لندن). وتخبرنا قصة العائلة أنه في ذلك الوقت، قرّر البريطانيون أن ينقلوا عاصمتهم من كالكوتا (Calcutta) إلى دلهي (Delhi)، وكان لوتينز (Lutyens) قد بدأ بتشييد العاصمة الجديدة، ليطلق عليها اسم دلهي الجديدة (New Delhi)، ثم طلب لوتينز من جدي أن يختار أي بقعة في دلهي الجديدة ليبنى منزله - ولعلّ لوتينز قد صمّم المنزل بنفسه



بناء على طلب جدّي - إلا أنّ جدّي رفض الفكرة برمتها قائلاً: «من يرغب بالعيش وسط هذه الغابة؟» أما في الوقت الحاضر، فتقدّر الممتلكات في «هذه الغابة» بنظيرتها الموجودة وسط لندن ومانهاتن.

وبعد سنوات، عندما تجاوزت الأربعين، كرّمتني الملكة إليزابيث الثانية، بمنحي لقب قائد في الإمبراطورية البريطانية (CBE)، وكان الاحتفال في واشنطن العاصمة - وهي مدينة تشبه في تصميمها دلهي الجديدة، إلى حدّ كبير - في منزل السفير البريطاني الذي صممه لوتينز نفسه. وبينما كنت أهدق في زوج من المرايا اللوتينية الداكنة المرصعة بزجاج وردي الشكل، لم يسعني إلا أن أفكر أن حياتي قد اكتملت وأوشكت على الانتهاء. كان من الممكن أن أولد في أحد منازل لوتينز، وأن أحصل على تقدير عظيم لحياتي داخلها. لكن، لم يُقدّر لي مثل هذا التناغم السهل المنال، كما لم يُقدّر لي الحصول على أي شيء بسهولة.

يتكون منزل جدّي (باباجي) المطلي بماء الكلس من «رواق» رئيسي - هو عبارة عن بهو في واقع الأمر - يؤدي إلى خمس حجرات فسيحة يوجد داخل كلٍّ منها مدفأة. إحدى تلك الحجرات هي غرفة الاستقبال، بينما استخدمت الحجرات الأخرى كغرف نوم للعائلة. وتمتد شرفتان طويلتان أمام المنزل وخلفه، تميزها أعمدة ذات طابع شبه كلاسيكي (شبه إغريقية - رومانية). أما الشرفة الخلفية الشرقية فتطلّ على نهر يامونا (Yamuna River)، أو نهر جومنا (Jumna River)، كما كنا





رقم سبعة، دلهي، صمم من قبل لوتينز تقريبا، تقبع شجرة العناب أمام المنزل، ولطالما أحيينا أن نجلس تحتها عندما كنا أطفالا. وكان لكل منا بقعته المفضلة الخاصة به بين الأغصان.

نسميه. في هذا المكان تحديداً، دُهن الأطفال الرضع بالزيت، كما حدث مع معظمنا، وتركوا ليتمتعوا بأشعة شمس الصباح. كانت هذه الشرفة على ارتفاع طابق واحد فقط، وذلك بسبب انجراف التربة نحو الماء، وقد شُيدت فوق قبو (Taikhana) فسيح، رطب بارد، ينحدر جزء منه تحت الأرض، حيث اعتاد جدي أن يصنع النبيذ من العنب الذي استورده من أفغانستان. حدث كل هذا قبل أن أولد.

تطلّ الشرفة الأمامية الغربية على الحدائق التي تحتوي على بقايا البستان القديم، أمّا الآن فهي تحتوي على طريق ملتوٍ يؤدي إلى البوابة الأمامية. تنتهي كلا الشرفتين عند حجرات توجد



على زاويتي المنزل، تبدو الأمامية منها مثل بُرُيج. ولقد تغيرت وظيفة هذه الحجرات عبر السنين، لكن ظلت الحجرة الخلفية الجنوبية الشرقية، مخصصة لجدتي - وللعائلة أيضاً - فلقد كانت أشبه بمُصلّى (Pooja Ka Kamra). وتغطّي المنزل أسقف مسطحة ثنائية المستوى، فالسقف الموجود وسط المنزل، على سبيل المثال، يرتفع إلى مستوى أعلى، ويحيط درايزين بحواف هذه الأسقف فتبدو مثل شرفة مفرّجة.

لم يتسع المنزل الرئيسي لهذا الجيش المتنامي من أحفاد مفعمين بالحيوية، أنتجهم أبناء جدي الثمانية. عاش بعض أفراد هذه الذرية في رقم سبعة طول الوقت، وبعضهم كانوا يأتون ثم يغادرون المكان. لقد آمن جدي بنظام العائلة الممتدة المترابطة، إذ نصّب نفسه رئيساً لهذه السلالة، وهو النظام ذاته الذي اتبعه والده وجدده وأسلافه من قبله.

وبالإضافة إلى المنزل الرئيسي والحدائق، كان هنالك ملحقان يتكون كل منهما من غرفة فسيحة واحدة، مستطيلة الشكل تشبه القطار، وتوجد هذه الملاحق وسط ساحات الدار المغطاة بالقرميد باتجاه شمال المنزل وجنوبه. وعادة ما يترك الملحقان انطباعاً ريفياً مألوفاً ذلك أنهما مصنوعان من القرميد غير المطلي. يمتد الملحق الشمالي من نهاية النهر، عند غرفة الطعام تحديداً، باتجاه المطبخ والحجرات التي تستخدم لخزن المؤن. ويوجد المرجل ذو الحجم الاقتصادي، الذي يستخدم لتوفير المزيد من الماء الساخن للحمامات الشتوية، وراء الملحق الشمالي في باحة

الدار وفي الاتجاه نفسه. أمّا الملحق الجنوبي فيُعرف، ببساطة، بالحجرات (Kamras)، ويبدأ أيضاً عند نهاية النهر. ويحوي هذا الملحق غرفة نوم عمي ومكاتبه العديدة، وكذلك مكاتب جدي، والمزيد من الحجرات لاستقبال الضيوف. وفضلاً عما سبق، كانت هناك زريبة للأبقار والخيول، وثم ملحق للخدم ومرآبان فسيحان.

في يوم من الأيام وبمحض الصدفة المطلقة، وجدت في مكتب جدي الواقع في الملحق الجنوبي، كتاباً مجلّداً باللون الأحمر وكان يضم تاريخ العائلة (لابد أنني كنت في الثالثة عشرة من عمري آنذاك).

كان ثمة نوعان من التاريخ العائلي. أولهما هو النسخة الموثقة التي احتفظ بها جدي في مكتبه بشكل لائق، والآخر هو النسخة غير الموثقة التي تحتوي على قصص خرافية ووصف لتقاليد العائلة والإشاعات التي تناقلتها جدتي باري باوا (Bari Bauwa) والنساء الأخريات اللواتي عشن في المنزل. بدأت هذه النسخة بالتسرب إلينا منذ مولدنا، برقة متناهية، متزامنة مع العسل الذي غطّى ألسنتنا. وكان هذا التاريخ هو الوحيد الذي عرفناه آنذاك.

كانت باري باوا تأمرنا في موسم الخريف، في المهرجان الديني المعروف بدوسيهرا<sup>(1)</sup> (Dussehra)، أن نحضر أدوات

(1) دوسيهرا (Dussehra): مهرجان ديني يحتفل فيه الهندوس بغلبة الخير على



الكتابة الخاصة بنا ونتبعها إلى المصلّي. كما كانت تطلب من الرجال إحضار بنادقهم أيضاً. ثم تقوم جدتي بترتيب هذه الأدوات في المعبد الشبيه بمذبح الكنيسة - وتشمل أقلام باركر، وقارورات تحتوي على حبر أسود وأزرق من نوعية كوينك، وأقلام رصاص، وبنادق الصيد - تختلط جميعها بالآلهة، والخيوط المقدسة ونبات القطيفة، ثم يتجمع النساء والأطفال داخل المصلّي، بينما يحوم الرجال دوماً حول الأبواب، غير مقتنعين بما يفعلون. نبدأ بالصلاة ثم نرش أدواتنا الاعتيادية بمسحوق الكركم الأصفر والرّولي الأحمر (Red Roli) وحبّات الأرز والماء المقدس وبتلات الأزهار. اعتقدت حينها أن الهند بأكملها تمارس الطقوس نفسها التي نمارسها من أجل مباركة أقلام الحبر وأقلام الرصاص والبنادق.

لكنني لم أدرك أنّ معظم الهندوس يسألون مباركة الله لأدواتهم التي يعملون بها، في ذلك اليوم تحديداً، فالمزارعون، على سبيل المثال، يرغبون بمباركة الله لثيرانهم ومحاصيلهم، والتّجار يرغبون بمباركة الموازين والمقاييس والعملات النقدية.

لكن، من نحن؟ ولم كانت قارورة حبر كوينك الخاصة بي في المصلّي؟ حسب التاريخ الذي تناقلته النساء شفهيًا - ولم يُعلّمنا إياه أحد بل استنتجناه بأنفسنا مع مرور الوقت - فإننا ننتمي إلى إحدى الطوائف الهندوسية الفرعية المنحدرة من طائفة الكاياسثاس (Kayasthas)، وتحديدًا إلى طائفة ماثور كاياسثاس (Mathur Kayasthas). وحتى عندما كنت مجرد طفلة، فلقد تجلّى

كل شيء بوضوح تام داخل مخيلتي... يبدأ الفيلم على النحو التالي: الهند القديمة. وقت النهار. يُعقد اجتماع ضخم للوجهاء على جانب الجبل لبلورة نظام الطائفة<sup>(1)</sup> (Caste System). يتربع على قمة هرم الطائفة الرهبان القانعون؛ أي البراهمانات (Brahmans)، الذين سيُمنحون وخدمهم امتياز القراءة والكتابة وسنّ القوانين. يصدر الكثير من الهتاف من مسكنهم. ويأتي من بعدهم المحاربون أو الكشاترياس (Kshatriyas)، الذين سيقاتلون ويحكمون الممالك. يبدو أن هذه القسمة تملوهم ابتهاجا أيضاً. ويوجد التجار والمزارعون المعروفون بقاشياس (Vaishyas) في أسفل الهرم الطوطمي، وهؤلاء تتلأأ أعينهم عند التفكير في المال. أمّا في قاع الهرم، فيوجد الخدم (Shudras)، الذين يقومون بالأعمال الوضيعة ويقفون بصمت، والكآبة بادية على وجوههم.

تتحرك الكاميرا في اليوم التالي. وقت الليل. بهو صغير تضيؤه مصابيح زيتية. اجتماع مصغر للمفكرين القلقين. إنهم منفعلون لأنهم يعارضون بشدة هذه التصنيفات. على أية حال، فهم لا ينسجمون بشكل دقيق مع أيّ منها. إنهم لا يخشون حكم أي جزء من العالم لكنهم لن يتخلّوا مطلقاً عن كتبهم الثمينة. ويفتقر هؤلاء إلى روح الالتزام التي تصنع التجار الناجحين (في الواقع، هم يحتقرون التجار، لكن لا تُجبروا أحداً على ذلك!)، وإلى

(1) الطائفة (Caste) نسبة إلى إحدى الطوائف الاجتماعية الوراثة عند الهندوس.



القوة الجسدية التي يتمتع بها المزارعون، واليأس الذي يخيم على حياتهم. ولذلك، يصوت المفكرون بجرأة لتشكيل نقابة خاصة بهم، أو طائفة فرعية من الكُتاب - المحاربين الذي يتمتعون بحرية التفكير، يُعرفوا باسم كاياسثا (Kayasthas).

هذه روايتي للأحداث، ونحن نجد هنا أسطورة حقيقية، إن كانت الأساطير حقيقية، تفاصيلها كما يلي: بعدما أنشأ براهما (1) (Brahma)؛ ربّ الكون، نظام الطائفة الذي يبدأ بالرهبان (Brahmins)، ثم ينحدر ليشمل المحاربين (Kshatriyas)، والتجار والمزارعين (Vaishyas) والخدم (Shudras)، اقرب منه ياما القلق (Worried Yama)؛ إله العالم السفلي المسؤول عن العدالة، فقال: «أحتاج إلى مُساعد قادر على تسطير أعمال الإنسان الخيرة والشريرة، وعلى تحقيق العدالة». ثم غاب براهما عن الوعي، وبعد فترة من الزمن استعاد وعيه ففتح عينيه ورأى أمامه شكلا عظيما لإنسان يمسك بقلم في إحدى يديه، وقارورة حبر في اليد الأخرى، وسيف مثبت حول خصره. تحدّث براهما فقال: «لقد خلقت من جسدي (Kaya)، ولذلك ستعرف سلالتك بسلالة كاياسثا (Kayasthas)، وعملك أن تقوم بتوزيع العدالة ومعاقبة كل من يخالف القوانين الإلهية». ثم منحه براهما طائفة خاصة تنحدر من المحارب الذي وُلد مرتين والمعروف بدويجي كشاتريا (Dwji- Kshatriya).

(1) براهما (Brahma): الإله الأعظم ومصدر الحياة في الديانة الهندوسية.  
(المترجم)



تعلمت درسا «تاريخيا» آخر مباشرة من جدتي. لن أنسى ذلك اليوم. كان أحد أيام الآحاد المشمسة المنعشة، والباردة قليلاً، من فصل الشتاء الذي يحبه سكان دلهي. يستمر الشتاء شهرين فقط كل عام، وكانت عائلتي قد اتسمت بطابع بريطاني تماماً لاستقبال هذا الموسم، في ملابسها، على الأقل، إذ يتم إخراج كل المعاطف والسترات المصنوعة من التويد أو الصوف الخشن (النسيج بريطاني المنشأ، بينما الخياطون هنود)، والسترات الصوفية (الصوف والنموذج بريطانيان، لكن نساء العائلة هن اللواتي حكنه) من صندوق الثياب المحصن بكرات مقاومة للعث. تُنشر تلك الملابس على العشب، تحت أشعة الشمس بشكل متكرر ولأيام، كمحاولة يائسة لتخليصها من رائحة النقتالين، ثم يتم تعليقها أو طيها لتُحفظ داخل خزانة الملابس. تعتمر النساء سترات صوفية منسوجة يدوياً، فوق الساري ثم يلفن أنفسهن بأوشحة إضافية مصنوعة من الكشمير.

كنت في العاشرة من عمري وأبدو أنيقة قدر المستطاع في معطفي الصوفي، ذي اللون الأزرق الباهت والنقشة المتعرجة، المصنوع وفق مقاييس لو كيناث (Lokenath) في كونوت بلاس (Connaught Place) في نيودلهي. (كان لدى شقيقتي الكبيرتين معطفان مشابهان تماماً لمعطفي). إنه كانون الثاني والبرد قارس، لذا اضطررنا أن نرتدي معاطفنا داخل المنزل وخارجه. كانت رائحة النقتالين تنبعث مني.



عندما وصلت السيدة ذات الرداء الأبيض، تجمّع بالكاد عشرون شخصاً في الملحق التابع لغرفة الطعام لتناول طعام الإفطار. كانت السيدة ذات الرداء الأبيض في عمر جدّتي، وتُغطّي نفسها عادة بتنورة بيضاء (Lahanga)، وصدار أبيض، كما كانت تضع غطاءً أبيض فوق رأسها، وقد توافق لون جسدها مع لون ملابسها. اعتقدت حينها أنّ والدتي كانت أكثر النساء بياضاً في الهند، إلى أن التقيت بالسيدة ذات الرداء الأبيض. فأمي كانت بيضاء مثل القشدة، أما السيدة ذات الرداء الأبيض فكانت بلون الحليب. وعلى الرغم من ذلك، لم يكن لونها الحليبي جُلّ اهتمامنا، وإنما الطعام الطيب المذاق والرائحة، الذي كانت تحمله فوق رأسها.

العشرات من أكواب مصنوعة من التّراكوتا<sup>(1)</sup> تتوازن داخل صينية نحاسية دائرية، تمتلئ «بوجبة خفيفة من الثروة» (Daulat Ki Chaat). لا بدّ أن شخصاً متشائماً ساخراً اعتقد أنّ كلّ مصادر الثروة سريعة الزوال فأطلق هذا الاسم على هذه الوجبة. لقد كانت حقا أسرع الأطباق الخرافية زوالاً، تحتوي على طبقة قشدية رقيقة تختفي لحظة ملامستها للسان، هي أشبه بطبق شتوي خاص يتطلّب الندى كمكوّن رئيسي. وكما سألت السيدة ذات الرداء الأبيض عن طريقة إعدادها، أصدرت تهيدة غامضة وقالت: «آه طفلي، أنا واحدة من قلائل النساء في مدينة دهلي بأكملها اللواتي يستطعن تحضير هذا الطبق. إنني

(1) التّراكوتا (cotta - Terra)، أي؛ الطين النضيج. (المترجم)



طاعنة في السن، وهذا عمل شاق بالنسبة إلي. ماذا عساي أن أقول؟ أتكبد كل هذا العناء لأني خدمت جدتك منذ أن كانت تعيش في المدينة القديمة. في بادئ الأمر، أقوم بإضافة الجيلاتين الأخضر الجاف إلى الحليب الدسم، ثم أصب الخليط في أكواب التراكوتا المغسولة جيداً التي حصلت عليها من الخزاف مباشرة، ثم يجب عليّ أن أصعد الدرج إلى السطح لأترك الأكواب في هواء الليل المعتدل البرودة. إنّ أهم عنصر في تكوين هذا الطبق هو الندى الذي إن لم يتوافر، فلن تكون تلك الطبقة القشدية الرقيقة. وإن كان الندى غزيراً فهذا أمرٌ غير جيد. أمّا الندى فيترك أمره للآلهة. وإذا كانت الطبقة القشدية جيدة، في الصباح الباكر، أقوم برش القليل من السكر على الأكواب، والقليل من الرقائق الحليبية المحلاة المعروفة بخورشان (Khurchan)، ورقائق الفستق الرائع. أعتقد أن هذا كل شيء».

كانت هذه الأكواب أول شيء وُضع أمامنا على الإفطار في ذلك اليوم، ولقد زوّدتنا السيدة ذات الرداء الأبيض بملاعق مصنوعة من قطع البامبو المسطحة التقليدية. طبقة قشدية من السماء، تختلط بمذاق البامبو والتراكوتا، حلوة بعض الشيء وجوزية النكهة قليلاً - كان هذا بالتأكيد طعام الملائكة.

لكنّ الطبق نفذ سريعاً، فبعد أن لعقناه أكمله كنا لا نزال جائعين، ثم أرسل طلب جديد إلى المطبخ لإعداد طبق «البيض المقلي المقرمش الأطراف (Karara)» و«البيض المخفوق مع الطماطم والبصل والفلفل الأخضر الحار» و«العجة بخليط



البهارات المعروف بالماسالا (Masala)، ولحم الخنزير المقدد». قدمت أطباق البيض جميعها مع خبز التوست. في ذلك اليوم، التهم ابن عمي راجيش (Rajesh)؛ الابن الأصغر لعمي الأوسط، إفطاره بسرعة فائقة ثم هرع إلى الخارج، وقمت أنا؛ تابعته المخلصة باللحاق به، وأنا أمسك بمعظم خبز التوست الذي لم أتمكن من تناوله بعد.

تسابقنا عبر باحة الدار المغطاة بالآجر نحو الحدائق. كان هنالك عمود كهربائي طويل فوق البريج الشمالي الغربي الذي جعلت منه الطائرة الورقية سارية. في تلك اللحظة، ارتأت الطائرة الورقية أن تندفع بقوة نحوي لتأخذ مني خبز التوست، وحمداً لله، لم أفقد عيني، لكنها خلفت جرحاً عميقاً نازفاً تحتها. ثم اندفعت الطائرة الورقية إلى الأعلى باتجاه ساريتها، وعندها صرخت وذعر ابن عمي، ولشعوره العميق بالمسؤولية، أسرع إلى المنزل ليحضر بندقيته الهوائية «دايزي 22» (Daisy 22) فصوب باتجاه الطائرة وأطلق رصاصات زائفة، لكنه أخطأ الهدف. إلا أنّ الضجة وحالة الاهتياج أخرجتا العائلة بأكملها إلى باحة الدار. تلقى ابن عمي محاضرة من والدته، وأنا تلقيت محاضرة أخرى من أمي، وكلانا تلقى، فيما بعد، محاضرة من جدتنا باري باوا، التي وجّهت إلينا أكثر من مجرد عتاب حين قالت أنّ ابن عمي كاد يقتل منقذ عشيرتنا وسيدها (Our Kul)؛ أي الطائرة الورقية.

ثم قصت علينا جدتنا الحكاية التالية: في قديم الزمان وعندما

كان معظم شمالي الهند مُقسماً إلى إمارات صغيرة، حكم أسلافنا مملكة كانت تُدعى كوكراج (Kukraj) تقع بجوار جابور (Jaipur) في راجستان (Rajasthan). وفي ذلك الوقت اندلعت حرب مدمرة بين هذه المملكة وراجا يعيش بالجوار، وعندها أُبِدت عشيرتنا بكرة عن أبيها باستثناء طفل رضيع أنقذته أمه عندما هربت به إلى مدينة مجاورة يطلق عليها نارنول (Narnaul)، والسبب الوحيد وراء إنقاذه، طائرة ورقية كبيرة حطت على الأرض لتفرد جناحها فوقه، فخبأته وحفظته من الأذى. أعلن كهنة العائلة مباشرة أنه إذا نجا الطفل، فسينصّبون الطائرة الورقية (Kuldevata) الإلهة الحافظة للعائلة. أمّا الطفل فقد نجا وقام كلٌّ من انحدر من سلالته بمعاملة الطائرات الورقية باحترام عميق.

بعد ثلاث سنوات، وفي بداية الصيف، اكتشفت وجود الكتاب ذي الغلاف الجلدي الأحمر اللّون، أو التاريخ الحقيقي لعائلتنا، في مكتب جدّي.



## الفصل الثاني

غداء الصيف. الكتاب الأحمر.

قصة أسلافي. تأثير المسلمين.

كنّا لا نزال في دلهي ولم نغادر بعد لأجل الاستمتاع بعطلتنا السنوية. أعلن إشري (Ishri) الخادم القصير النكد الذي يعمل عند جدي، وكان يرتدي دائماً الدّوطني<sup>(1)</sup> العتيق الطّراز، وقد سقطت معظم أسنانه، أنّه قد حان موعد الغداء. وكالمعتاد، عبر أفراد العائلة الباحة الشمالية، في مجموعات صغيرة ليتجمعوا في الملحق التابع لغرفة الطعام. في ذلك اليوم، تناولنا خبزا طازجا منتفخا مصنوعا من الحنطة الكاملة (Fresh Phulkas)، ونوعاً من اليخنة الغنية بالتوابل والمحضرة من دقيق الحمص والسبانخ (Alan Ka Saag)، تؤكل مع عصير اللّيم<sup>(2)</sup> الطازج، وحبّات اليقطين الصغيرة المُرّة المحشوة بالشمار والبصل المحمّر واللبن الرائب المحضّر في المنزل، والخيار الصيفي الطّويل الرّفيع ذي الأطراف المعقوفة (Kakris)، الذي يؤكل نيئاً بقشرته الناعمة ذات اللون الأخضر الباهت. يُوجد هذا الخيار في شوارع دلهي، حيث ينادي البائع بعبارة لافتة للنظر: «هذه أصابع جوليت وأضلاع روميو» (Laila Ki Uunglain Hhain, Majnu Ki)

(1) الدّوطني: مئزر للرجال في الهند. (المترجم)

(2) اللّيم (Lime): ضرب من الليمون الحامض أو ما يُعرف بالنّارنج. (المترجم)

(Pasliyon)». أنهينا وجبتنا الصيفية بسلة من فاكهة الليتشي (Litchees) الطازجة من ديهرادون (Dehradun)، والشمام الحلو الصغير الحجم، التي أرسلتها عمتي الصغيرة. ساران بوا (Saran Bua)، من لو كناو (Lucknow). لقد أتخمننا جميعاً، أمّا الكبار فساروا ببطء نحو غرف نومهم، ورؤوسهم تميل نحو الوسادة.

يتحرر الأطفال من مراقبة الكبار لهم في فترة ما بعد الظهر. لا بدّ أنّ ابنة عمي غلبها النعاس أيضاً، لأنني بقيت وحدي في ذلك اليوم حسبما أذكر.

ولأني طفلة، فقد كنت سعيدة لبقائي وحيدة. غمرتنا العائلة بالحب والرعاية، لكن، أحاط بنا التوتر العائلي أيضاً، والمنافسة بين أبناء العمومة، وأحداث عامة تقع داخل هذه العائلة الكبيرة المترابطة، وكم كان مريحا نسيان كلّ هذا! كنت أخلو إلى نفسي تلقائياً خلال ثوانٍ، فألجأ إلى منطقة احتفظت بها لنفسني، حيث ترهب بي خيمة صامتة فارغة، كنت أملؤها، بكلّ حرّية، بأحلام جديدة متنوعة.

كنت شبه يقظة، سرت أمام المنزل ثم فتحت باب مكتب جدي ودخلت. عادة ما كنت أذهب هناك عندما أكون وحدي، حتّى إنّ جدي (Babaji) لم يعد يستعمل المكتب. وبالإضافة إلى ذلك، تخلّى خادم عمي عن تنظيف الغبار في مكتب عمي، على الرغم من أنه اعتاد على فعل ذلك بشكل منتظم، لذلك يبدو أن طبقة رقيقة من رمال صحراء راجاستhani (Rajasthani Desert)



قد زحفت من تحت الباب، ثم نشرت ذاتها الرّملية على المكتب الكبير الموجود في منتصف الغرفة، وعلى أرفف الكتب الموازية له.

لم يزعجني الغبار. كنت أعبث بآلة النسخ، فأجعلها تتحرك إلى الأعلى ثم إلى الأسفل مرّاتٍ عدّة. فتحت أدراج جدي ثم قمت بإغلاقها، وأخيراً قمت بتفتيش أوراق جدي. وبعد ذلك، ذهبت إلى بقعتي المعتادة بجوار أبعاد رف في الغرفة وجلست على الأرض.

احتوت معظم خزائن الكتب على مجلّدات قانونية، لكنّ الأرفف السفليّة امتلأت، أكملها، بسلسلة من كتب ضخمة تُعرف بكتب المعرفة. لقد قرأت عن ماركوني (Marconi) ومدام كوري (Madame Curie)، وعن لابلاندرز (Laplanders) والفراعنة وكلّ أسطورة إغريقية جاءت عليها الكتب. وكنت أنوي القراءة عن أدونيس (Adonis)، مرة أخرى، عندما وقع نظري على كتاب ذي غلاف أحمر بجوارّي، فاقتربت وسحبت ذلك الكتاب.

أمّا العنوان الذي ظهر على غلاف الكتاب فهو: وصف مُقتضب لحياة وأعمال راي جيوان لال باهادور؛ الحاكم الفخري السابق، دلهي، ومقتطفات من مذكراته المتعلقة بفترة التمرد، 1857.

راي جيوان لال باهادور (Rai Jeewan Lal Bahadur)؛ المعروف أيضاً بـ راي باهادور جيوان لال (Rai Bahadur Jeewan Lal)، هو جدّ جدي، وقد وُلد في الثاني من نيسان، عام 1806.

احتوى الكتاب، لحسن الحظ، على تفاصيل تتعلق بسجل تاريخ العائلة، الذي سبق جيوان لال من ناحية، وتلا موته من ناحية أخرى، حتى بلوغ جدي؛ أي حفيد جيوان (Jeewan) الحادي والعشرين. إذن، غطى الكتاب قرابة قرن.

قرأت الكتاب عدّة مرات خلال فترة ما بعد الظهر، وفي كل مرة كنت أعيده إلى الرّف. وبعد وفاة جدي عام 1950، باعت جدّتي جميع محتويات مكتب جدي لعامل النّظافة (Kabaaria)، فكان من الممكن أن تجد كتباً بجوار باحة الدّار مثلاً. ولعلّ صفحات من كتاب التّاريخ الخاص بنا استُخدمت كأطباق لبيع وجبات خفيفة في المدينة مثل السمبوسك المحشوة بالبطاطا والبازيلاء الغنية بالبهارات، ينزّ الدهن منها على ورقة مكتوب عليها «... بأمر من سعادة نائب الملك، الحاكم العام، تمنح هذه الشهادة باسم صاحبة الجلالة؛ إمبراطورة الهند، إلى راي جيوان لال...»، وربما تمكن أحد أفراد العائلة من استئصال ورقة ما بهدوء تام قبل أن تعاني مثل هذا المصير المذلّ. على أية حال، اختفى هذا الكتاب من حياتي أكملها. قد تمضي خمسون سنة قبل أن أراه مرة أخرى، لعلّي سأرى نسخة تم إعادة طبعها، لكنني لن أرى النسخة الأصلية مطلقاً.

تمّ تجميع الكتاب - بصورة واضحة ودقيقة مزودة بنسخ عن الرّسائل والوثائق التي تزود القارئ بدلائل لإثبات كلّ المزاعم - من جانب أحد أبناء جيوان لال. والغريب أنّ الكتاب يبدأ بسرد الأساطير، إذ يتم سرد قصص جدّتي عن مملكة كوكراج



(Kingdom of Kukraj) والطفل الرضيع والطائرة الورقية، برواية مختلفة قليلاً. ثم يحاول الكتاب أن يضيف بعض الأهمية إلى الأسطورة، بالحديث عن قطعة خشبية قديمة في عهد جيوآن لال، تم ربطها بخيط قديم أيضاً، وعُرفت تلك القطعة الخشبية آنذاك بالعرش (Kukraj Ki Patri)، وحامية العائلة أيضاً؛ أي الطائرة الورقية التي كانت آنذاك جزءاً من كل صلاة عائلية.

مهما كانت الحقيقة وراء هذه المعتقدات القديمة، فالقصة الحقيقية للعائلة بدأت في القرن السابع عشر، عندما ترك جدنا الأمير راغونات باهادور (Raji Raghunath Bahadur) مسقط رأسه، نارنول (Narnaul)، شمالي جابور (Jaipur)، وحضر إلى البلاط المتألق في دلهي، حيث كان إمبراطور الهند المغولي؛ شاه جاهان (Shah Jahan). وكانت المدينة آنذاك - مدينة شاه جاهان آباد (Shah Jahan Abad) - مسورة بأكملها. عاش الإمبراطور الذي ينحدر مباشرة من سلالة جنكيز خان (Genghis Khan) وتاميرلين (Tamerlane) (فهو العاشر في سلالة تاميرلين)، وعمل في الحصن الأحمر (Red Fort)، خلف جدران مزدوجة وأحياناً خلف مجموعة جدران ثلاثية الشّمك، وحكم من عرشه الذي بدا فيه مثل طاووس، إذ نُحِت عرشه فوق ست درجات صنعت من الذهب، يغطيها الياقوت والزمرد والألماس بما فيها ألماسة كوهينور (Kohinoor Diamond)، التي تمّ تقطيعها ليُطعم بها تاج الملكة إليزابيث الثانية.

لم يُسمح لراغونات باهادور أن يدخل بلاط «المغولي العظيم» -

أحد أعظم الأباطرة وأكثرهم ثراء وقوة في العالم - بسهولة. في ذلك الوقت، وعندما يكون أحدهم في حضرة الإمبراطور، فإنه يقترب بعيون منكسرة، ناظرا إلى الأرض، ومدركا بشكل تام معنى العبارة الفارسية، «إذا قال الملك أن الليل قد حلّ وقت الظهيرة / فقلّ بصوت عالٍ: انظروا إلى القمر». ولقد عمل أفراد، أقلّ شأنًا، من مجتمعنا الهندوسي داخل البلاط: «أقبل الهندوس بحماسة شديدة على التعليم الفارسي، حتّى إنهم ارتقوا إلى منزلة المسلمين في براعتهم الأدبية، قبل انقضاء قرن آخر». وقام هؤلاء الهندوس بمهام عديدة مثل جمع الدّخل الحكومي (من الضرائب وغيرها)، وتولي الحسابات، وإدارة مراسلات البلاط الرسمية. إنّ رعاية وزير المالية؛ أسد الله خان (Asadullah Khan) ومناصرته لجديّ الأعظم، إذ جعله مندوبا عنه، قد سهلتا وصول جدّي لبلاط الإمبراطور المغولي. وعندما تقدم شاه جاهان (Shah Jahan) في العمر، وبدأت الحروب الدموية على خلافة العرش بين أبنائه، كان راغوناث باهادور (Raghunath Bahadur) ماكرا جدا، فقام بالاتحاد مع أورانغزب<sup>(1)</sup>، الذي انتصر في نهاية المطاف. وعندما أصبح إمبراطورا، قام أورانغزب بمكافأة جدّي الأعظم لحكمته الواسعة بمنحه ألقابا مختلفة، ومالاً، وجيشا قوامه ألفان وخمسمائة من الخيّالة، وعند وفاة أسد الله خان، قام الإمبراطور بمنح منصب وزير المالية لجديّ الأعظم.

(1) أورانغزب (Aurangzeb): الإمبراطور المغولي الذي حكم الإمبراطورية المغولية منذ عام 1658 حتى وفاته. وأطلق عليه لقب غازي الكون الأول (Alamgir). (I)



كان أورانغزب آخر المغول العظماء. وعندما رغب الأوروبيون - الإنجليز والفرنسيون والهولنديون - بت تنمية تجارة البهارات، بدأوا بالزحف نحو الهند في مطلع القرن الخامس عشر، فانتشروا على نطاق واسع، وشيدوا مستعمرات محصنة في المدن الساحلية الرئيسية، ثم توغلوا إلى الداخل. وتحارب هؤلاء الأوروبيون مع زعماء القبائل المحليين وفيما بينهم. بدأت الإمبراطورية المغولية بالتداعي آنذاك، وسعى كل من ساهم بزعة الإمبراطورية ممن عملوا داخل البلاط بتأسيس مملكتهم الخاصة. غادر فرع من عائلتي مع العامة الذين أسسوا ولاية حيدر آباد (Hyderabad) الأميرية الجنوبية، وأدار أفرادهم قسم الدخل الحكومي في نظام حيدرآباد. أما أجدادي، فعملوا لدى البلاط الإسلامي المجاور؛ أي بلاط نواب<sup>(1)</sup> (Nawab) في كونجبورا (Kunjpura)، (التي تُعرف الآن بهاريانا (Haryana)). وقعت الهند الهندوسية تحت سيطرة الحكام المسلمين منذ نهاية القرن الثامن عشر حتى القرن التاسع عشر. وقد أصابني دهشة عظيمة عندما علمت، بينما كنت جالسة على الأرض، أقرأ في مكتب جدّي، دون أن يُطلب ذلك مني، أن أجدادي لم يتوقفوا عن أداء واجبهم كناسخين. هل كنا نختار ذلك بحرية؟ أو هل كان البراهما (Brahma) - بينما تجلّت أمامه صورة الرجل المسك بريشة الكتابة وقارورة الحبر - يشد بقوة تلك الخيوط

(1) نواب (Nawab): أحد النبلاء المسلمين الذي حكموا الولايات الهندية إبان الإمبراطورية المغولية.

المتصلة بالجانب الأيسر من أدمغتنا (أو لعله الجانب الأيمن)، جيلاً بعد جيل؟

وفي الوقت الذي ابتعدت فيه معظم العائلات الهندوسية عن العائلات المسلمة، لم تكتف عائلتي بالعمل لدى الحكام المسلمين، وإنما تمكنت من إتقان اللغة الفارسية أيضاً؛ لغة البلاط المسلم، بحماسة شديدة، حتى إنها اعتمدت على هذه اللغة في كتابة التاريخ، وحفظ السجلات، وإدارة الضرائب والحسابات.

لقد تجاوز تأثير المسلمين «حدود مكتب جدي»، ليتوغل داخل كيان الرجال، مؤثراً في آدابهم الاجتماعية وعاداتهم، وحتى في أسلوب مغازلتهم للنساء. وعند عودتهم إلى المنزل كانت ملابسهم تتخذ طابعاً إسلامياً - عبر قميص أبيض طويل مزركش من مدينة لوكناو (Lucknow)، وتحتة بجمامة بيضاء فضفاضة - وكانوا يرفّهون عن أنفسهم بترديد الشعر الفارسي، الذي نظموا بعضه بأنفسهم، وقراءة الأدب والفنون المختلفة. وعند وفاة جدّ جدي، راي باهادور جيوان، أعلن رجل الدولة في الثالث من أيار عام 1884، أنّ مجموعة جدي راي من الكتب الفارسية القديمة النادرة ومخططاته الهندسية ورسوماته المصغرة<sup>(1)</sup>، جميعها نادرة جداً وقيمة للغاية، وصرّح قائلاً: «بوفاة راي جيوان فقدنا أكثر طالب متبحر في التاريخ الهندي في الهند الشمالية».

(1) الرسومات المصغرة أو النميمة (Paintings Miniature) التي تعبر عن فن رسم المصغرات أو النميمات (المترجم)



أذكر في إحدى المرّات، مباشرة قبل تقسيم الهند في عام 1947، عندما زادت حدّة الغضب المشتعل بين الهندوس والمسلمين، أن صديقتي الهندوسية وزميلتي في المدرسة قامت بمعاقتي لأني «واسعة الأفق» إلى حدّ كبير، وكأنما اقترفت خطيئة ما، فطردتني قائلة: «على أية حال، أنتم يا طائفة ماذور كاياشا نصف مسلمين!»

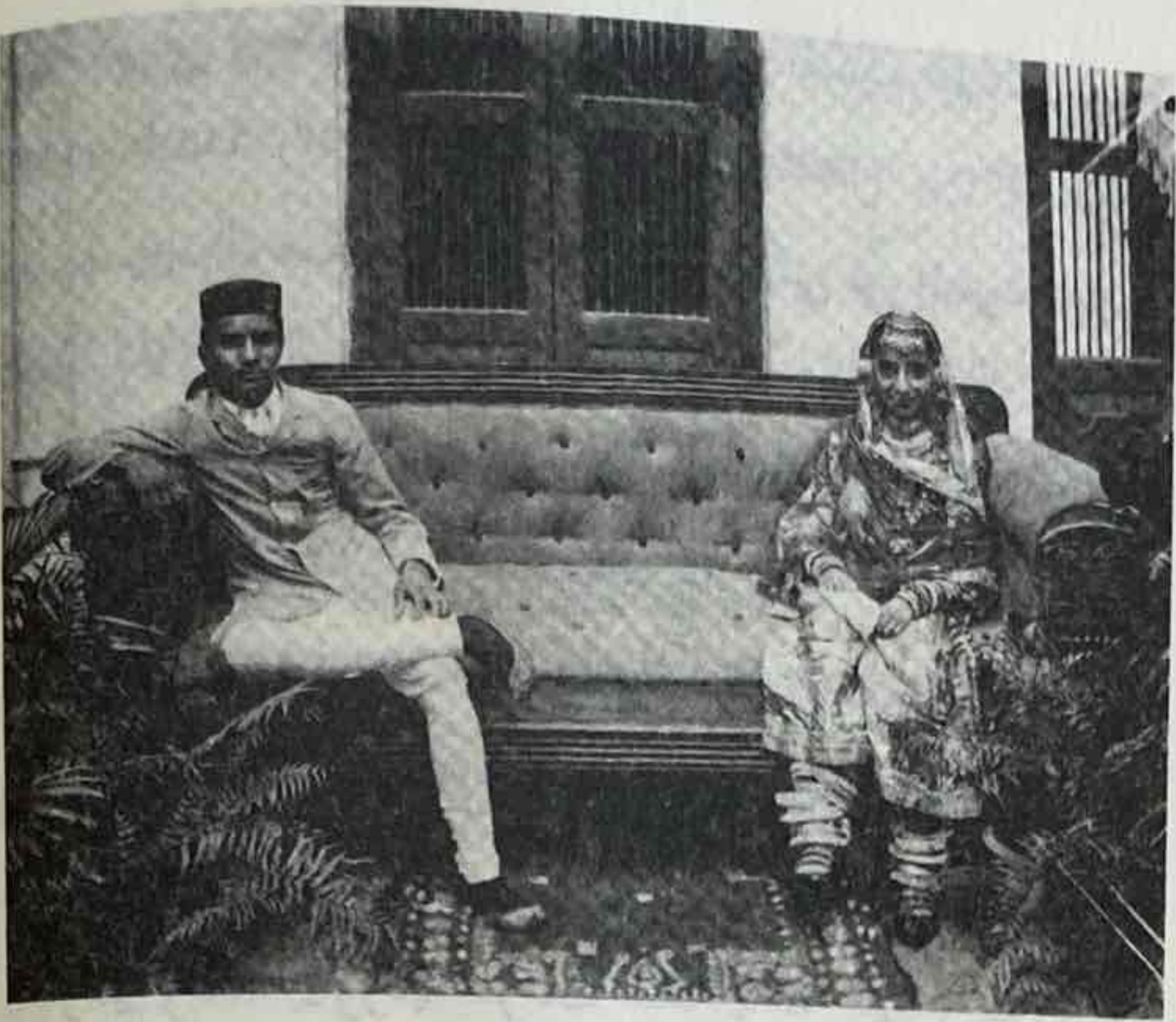
انتشرت الثقافة الإسلامية في منزلنا بصورة قوية، وأدّت روح التسامح الأصيلة نحو كلّ المعتقدات الدينية إلى انقسام غريب بين الرجال المتعلّمين والنساء الأقلّ تعليماً. فإذا تحدّث الرجال الفارسية واللغة الأوردية التزمت النساء باللغة الهندوسية، وقمن بقراءة الكتاب المقدس عند الهندوس (Ramayana) من بدايته حتى نهايته. وإذا تناول الرجال الكباب (Kebabs)، الذي تحضّره النساء طواعية، تذهب النساء إلى المطبخ لتحضير وجبات تشمل الكادي (Kadhi) (حساء كثيف مصنوع من طحين الحمص والزلاية) والبطاطا المبهرة بالزنجبيل والعصير الصيفي بالطماطم والكمون.

كانت ملابس النساء مزيجاً من أزياء إسلامية وأخرى هندوسية. ولقد تعلّمت والدتي وعماتي منذ الصّغر أن يلبسن الكولوت<sup>(1)</sup> (Izars) والقميص الصغير (Kurtis) اللذين تلبسهما النساء في العالم الإسلامي، وهما عبارة عن بنطال فضفاض

(1) الكولوت (Culottes or Izars): ثوب نسائي يبدو كأنه تنورة، لكنه مفصّل

ومخيّط على شكل بنطلون. (المترجم)





عمتي الكبرى، بواجي (Bhuaji)، في عامها الثالث عشر تجلس بجوار عريسها يوم زفافها. وهي ترتدي كولوت (Culottes) أنيقا، أحمر ضارباً إلى الرمادي ومطعماً بالمجوهرات، وحلية من الذهب تزين رأسها (Jhumar) كما تفعل النساء المسلمات، وحلقة ذهبية كبيرة تتدلى من أنفها، وستة أزواج من الخلاخيل.

قد يكون مزر كشاً فيلبس في مناسبات خاصة، وقد يُصنع من الشيت (Chintz)<sup>(1)</sup> وقمصان صغيرة يصل طولها إلى الأفخاد. أمّا عندما يتزوَّجن، فتبدأ النساء بلبس تنورة هندوسية تقليدية طويلة (Lahangas). لكن لم تلبس النساء الساري الحديث حتى العشرينات، عندما اشترى جدي دزّينات منها، وكانت جميعها متماثلة التصميم، فوهبها لجميع نساء المنزل.

(1) الشيت (Chintz): قماش قطني مطبع. (المترجم)



وعلى الرغم من التأثير الإسلامي، لم يتحوّل الرجال أو النساء عن كونهم هندوسا بالمعنى الحرفي للكلمة. وربما كان جيوان لال عالما هندوسيا عظيما، لكنه كان ضليعا في اللغة السنسكريتية كذلك. وكان الرجال يحيون أصدقاءهم برفع يدٍ واحدة إلى جبهتهم بطريقة المسلمين المعروفة بالسّلام (Salaam)، لكنهم أيضاً كانوا يحيون العائلة بالمصافحة وقول «الحمد للإله راما» ((Jai Ramji Ki)).

غير أن تأثيراً آخر بدأ بالتسرب إلى حياة العائلة، وهو التأثير البريطاني. وكنا على وشك أن نتحول إلى نصف بريطانيين أيضاً.

## الفصل الثالث

الحكم البريطاني. القيم على السجلات.  
التمرد في عام 1857. المكافأة.

عندما امتدّ الحكم البريطاني إلى دلهي، في بداية القرن التاسع عشر، شُيّد بلاط المحاكم هناك، وظلّ موقع العاصمة البريطانية في كالكوتا (Calcutta). ولقد أرسل العديد من الحكام الهنود، الذين تنافسوا على تأثير السلطة الجديدة، رسالهم إلى هذا البلاط. فعلى سبيل المثال، أرسل الأمير المسلم في كونجبورا (Kunjpura) المحامي الموثوق غيردهاري لال (Girdhari Lal) إليه، وهو والد جيوان لال (Jeewan Lal)، وأهم شخص في كتاب العائلة التاريخي، فأولع المحاكم البريطاني السير ديثيد أوشتيرلوني (Sir David Ochterlony) بالمحامي إلى درجة أنه حاول أن يغريه، عارضاً عليه وظيفة القيم على السجلات (Munshi). إلا أنّ المحامي خشي أن يكون غير مخلص للحاكم البريطاني في ذلك الوقت الحرج من تاريخ الأمة، فرفض العرض، لكنه اقترح بدكاه أن يشغل ابنه الوظيفة، وأقنع الحاكم أنه بتوظيفه للأخير، سيحظى بالرجلين مقابل أجرٍ واحد، لأنه سيزود ابنه، وهذا أمر طبيعي، بكل المساعدة اللازمة. وهكذا أصبح جيوان لال يعمل لدى البريطانيين، تحت إمرة لودر أوشتيرلوني في بادئ الأمر، ثم



تحت إمرة سير ت. ت. ميتكالف (T. T. Metcalfe)، ثم وصل إلى مرتبة رئيس القيمين على السجلات (Mir Munshi) والحاكم الفخري. ومن ثم، تعلم رجال عائلتنا الذين تحدّثوا الفارسية في زمن ما، اللغة الإنجليزية الجديدة. وهنا بدأ الجانب البريطاني من القصة البطولية لعائلتنا.

والآن نصل إلى فترة التمرد الذي وقع عام 1857، فقد أعلن البريطانيون وقوع تمرد بدأ بعصيان المشاة الهنود، الهندوس والمسلمين على حدّ سواء، الذين استشاطوا غضبا عندما أُجبروا على استخدام دهن البقر والخنازير لتشحيم بنادقهم. على أية حال، سرعان ما امتدّ التمرد ليشمل الأمةأكملها. وعلى الرغم من أنه أرجئ قليلاً، إلا أنه أدّى إلى اندلاع عصيان مسلح دامي ضدّ القوات البريطانية. ونتيجة لذلك، بدأت سلسلة لانهاية من المعارك التي أدارها زعماء المقاطعات والحكام والأمراء وحشود من الجنود الهنود والعامّة، على الجانب الهندي. تردّد الإمبراطور المغولي في بادئ الأمر، لكنه انضم إلى الثورة في نهاية المطاف. وبعد مضي عقود عدّة، عد جواهر لال نهرو (Jawahar Lal Nehru) - أول رئيس وزراء هندي - هذا التمرد، باكورة حروب الاستقلال الهندية.

وفي نهاية الأمر، سيطر حكام المستعمرات على الوضع بمساعدة «المخلصين» الموثوقين أمثال جيوان لال (Jeewan Lal)، الذي مُنح لقب «راي باهادور» من قبل نائب الملكة والحاكم العام للهند اللورد ليتون (Lord Lytton)، لإخلاصه وخدماته

العديدة التي قدّمها. (نُفي الإمبراطور المغولي إلى بورما. وطُرد كل مواطني دلهي تقريباً)، ومُنح جيوان لال مكافأة سخية إلا أنه رفضها، مبرّراً ذلك أنه يملك أكثر مما يحتاج.

لازمت آثار هذا الرفض العائلة فيما بعد، عندما مرّت بأوقات عصيبة. لقد عانى راي باهادور جيوان لال خسارة فادحة خلال التمرد. وفي هذا المقام، أقتبس السطور التالية من مذكراته:

الحادي عشر من أيار، عام 1857... قال سوهان (Sohan)

[الخادم] أنه سمع الأوغاد في المدينة، الذين دلّوا الثوار

على مكان إقامة نبلاء المدينة، يذكرون اسمي، ويقولون

أيضاً أنهم سينهبون منزل رئيس الشرطة والمفوض؛

(مندوب الحكومة) في مير منشي (Mir Munshi).

وقال سوهان: «أنا أخبرك بذلك لأنني مخلص لك.

يجب أن تغلق بوابات منزلك وتحكم إغلاقها بوضع

أثقال عليها، حتى لا يتمكن أي من هؤلاء الأوغاد من

اقتحام المنزل، فتعمّ الفوضى». ونتيجة لذلك، اتخذت

الترتيبات اللازمة على الفور. وعلى الرغم من أنّ منزلي

كان فسيحاً ومتيناً مثل حصن واحتوى على صخور

ضخمة من قلعة فيروزشاه (Ferozshah) وضعت في

أساسه... وجدت أنه من الأفضل أن أحكم إغلاق

كلا البوابتين، فوضعت عليها أقفالاً ثقيلة، ثم اختبأت

في القبو المظلم (Taikhana)، الذي شيّد من الصخور

نفسها، ووقف خدمي فوقه حراساً يراقبون الوضع



ليخبروني إذا حضر أحدهم إلى المنزل... ولأني أكسب قوتي من الحكومة البريطانية وتمنيت لها الخير، كان ذلك الوقت الملائم لردّ الجميل، وكى أحاول جاهدا لإرضاء أسيادي، أمرت خادمي سوهان أن يذهب إلى سير جون ميتكالف (Sir John Metcalfe)... لينقل له احترامي، لعلّه يأمرني بأي خدمة كانت، لأقدمها.

الثاني عشر من أيار: جاء جنديان من المتمردين إلى منزلي وكانوا مصدر قلق، لكننا دفعنا لهم أربع روبيات، فجعلناهم يغادرون.

الثالث عشر من أيار: دخل جنديان آخران منزلي وسلبوا ممتلكاتي، على سبيل المثال، أخذوا سجادة وباباً ووسائد وكتبا وصندوقاً واحداً يحتوي على نقود ومجوهرات وشالات تُقدّر جميعها بألفي روبية.

التاسع عشر من أيار: وصل الأوغاد إلى منزلي عن طريق تسلق أسقف المنازل المجاورة، ونهبوه، فأخذوا مجوهرات النساء والسجاد؛ أي ما تقدّر قيمته بألفين وخمسمائة روبية.

الثالث والعشرين من أيار: الجنود المتمردون دمروا جميع المباني في الحديقة وقطفوا الفاكهة عن الأشجار، لأنه وصل إلى مسامعهم أنني كنت أرسل الأخبار إلى الضباط الإنجليز بالإضافة إلى كونهم ساخطين، ذلك أن محاولاتهم لإيجادي باءت بالفشل. وهكذا فقد أحدثوا

خسارة تقدر بثلاثة آلاف روبية.

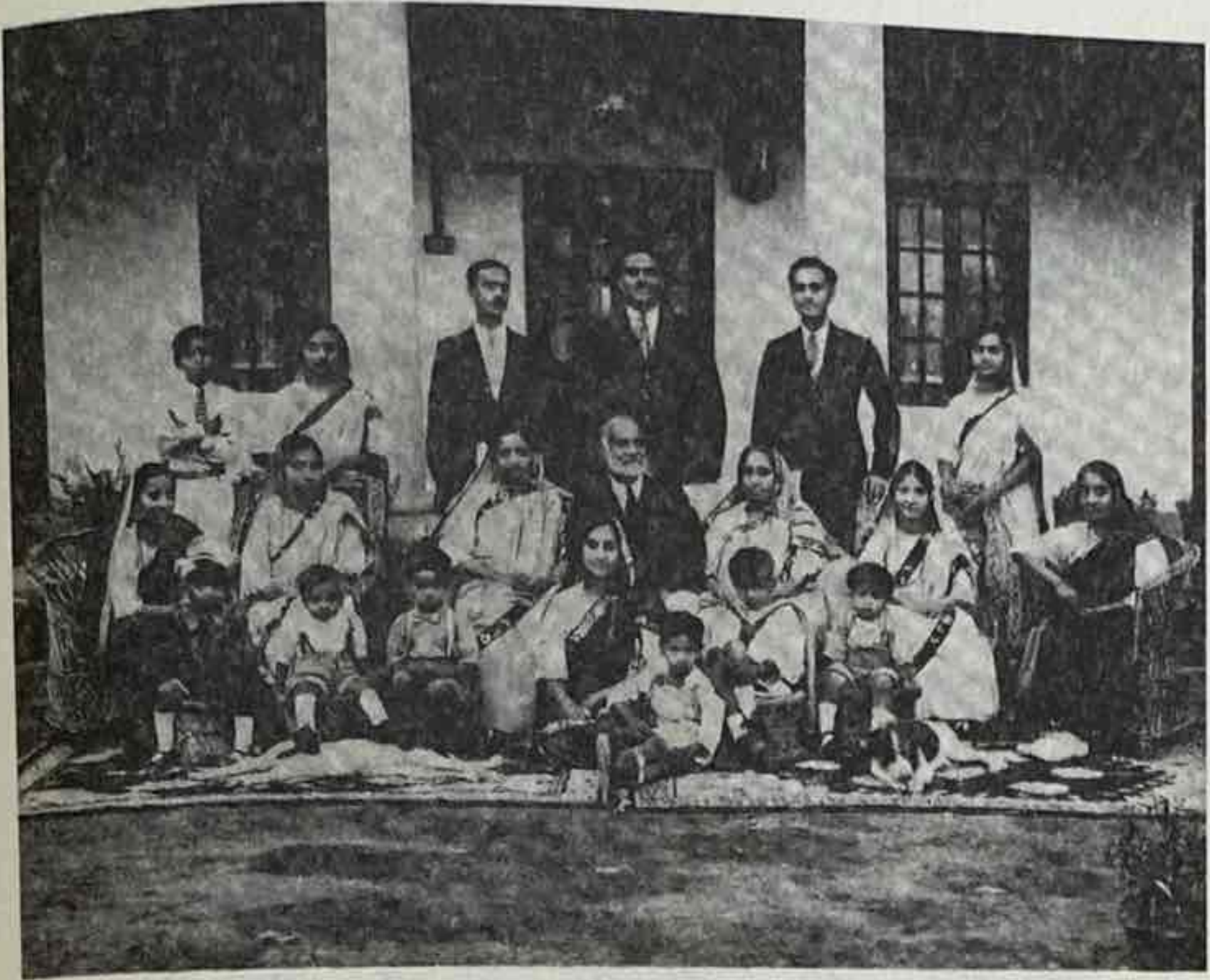
الأول من تموز: جاء البستاني باهادور (Bahadur)،  
وأخبرني أن المتمردين ذهبوا إلى حديقة المنزل... فقطعوا  
الأشجار وحملوها بعيدا.

التاسع من تموز: ... جاء أحدهم إليّ مُعتمرا رداء الملك  
[الإمبراطور المغولي]، وهَدَدَنِي قَائِلًا: «إِنَّ حَكْمَ الْمَلِكِ  
[الإمبراطور المغولي] قَدْ بَدَأَ الْآنَ، وَمَا مِنْ أَثَرٍ لِلْإِنْجِلِيزِ،  
وَالْآنَ أَنَا أَسِيطِرُ عَلَى مَكْتَبِكَ (Kamra) فِي شَانْدِي  
شوك (Chandi Chowk)؛ [الشارع الرئيسي في  
المدينة القديمة]»، أَحْضَرِ إِلَيَّ صِكُوكَ الْمَلِكِيَّةِ، إِلَى آخِرِهِ،  
وَسَلَّمَهَا لِي... وَمِنْ ثَمَّ، أَعْطَيْتَهُ صِكُوكَ الْمَلِكِيَّةِ وَكُتِبَتْ  
عَقْدًا أَصْبَحَ بِمَوْجِبِهِ يَمْلِكُ الْمَبْنَى وَالْأَرْضَ التَّابِعَةَ لَهُ،  
وَيَقْدِرَانِ بِخَمْسَةِ آلَافِ رُوبِيَّةٍ.

الأول من آب: أمرني المسؤولون في بلاط الملك أن  
أعطيهم خمسين ألف روبية، وعندها رددت في ذهني  
بيت الشعر القائل: يا إلهي، خلّصني من هذه المحنة / ما  
من أحد سواك يعلم ما يجول في خاطري.

الرابع من آب: جاء نظير علي (Nazir Ali)؛ أمر  
سجن الإمبراطور ليعتقلني... يرافقه مائة من الجنود  
المتمردين، يحملون سيوفهم المسلولة... وكانت  
نساء عائلتي يجلسن بجوار الابن الثاني لنظير علي،  
المهراجا لال (Maharaja Lal)، الذي تألم بشدة،





أجدادي، سيركا (Circa)، 1926، وبعض أفراد العشيرة والكلبان اللذان اقتنتهما العائلة التي كانت تقطن في الرّقم سبعة. وكان جدّي يطلب الساري بالجملة، وهنا نرى كيف كانت النساء تلبسنه بالطريقة التقليدية، إذ يُتّبت بدبوس عند الكتف. في الصف الخلفي: *Saran Bhua* و *Prakashdada* و *Shibbudada* و *Taoji*، ووالدي، و *Kiran Bhua*. في المنتصف: *Bhuaji*، و *Taiji* (وهي زوجة *Shibbudada*)، و *Bari Taiji* (وهي زوجة *Chand Narian*) و جدّي و جدّتي ووالدتي و *Shamma Bhua*. أما في الصف الأمامي: *Anup*، *Jija*، و *Raghudada*، و *Kripaldada*، و *Prem Bhua*، و *Harish Bhaisa'ab*، و *Kailashadada*، و *Brijdada*.

فقد تمّ استئصال حصوات من مرارته، ولحظة رؤيته للمتمرّدين، هرع باضطراب شديد فصعد إلى الطابق الثاني. ثم أخذ المتمرّدون صندوق المجوهرات المصنوع من التنبول<sup>(1)</sup> (*Paandan*) الذي خلفته النساء وراءهن.

(1) التنبول (*Bedel*) أو التانبول أو التامول: نبات متسلق.



اعتقلت ووُضعت داخل المحفّة ليحملني المتمردون الذين يمسكون بسيوفهم المسلولة إلى مركز الشرطة (Kotwali). وهنا اندفع رقيب مُسن ليطعنني بخنجره وبدأ يصرخ: «هذا هو الرجل الذي يزود الإنجليز بالمعلومات؟». [أنقذ جيوان لال من قِبَل أحد أصدقائه المغول].

لقد كان من المعتاد أن يكون ربّ المنزل الذي يحتوي على الأبناء والأحفاد مسؤولاً، من الناحية الاقتصادية، عن الجميع. كان هذا النظام سائداً في العائلة الممتدة. وعلى أية حال، تمّ تفرّغ خزنة العائلة خلال التمرد، وبعد وفاة راي باهادور جيوان لال في العام 1884 بفترة وجيزة، تُوفي ابنه الأكبر. أمّا ابنه الثاني، ماهاراج لال، فقد تقدّم بطلب إلى الحكومة البريطانية للحصول على المكافأة التي رفضتها العائلة في السابق، وذلك بسبب عدم قدرته على العمل، وذلك لإصابته بالصمم التام. وطلب ماهاراج لال من الحكومة أن يُمنح الجيل الشاب، الذي اشتمل على جدّي آنذاك، فرصة التقدم لامتحان القبول في كلية الحقوق في لندن.

لم يُكمل جدّي راج نارايان (Raj Narain) الحادية والعشرين من عمره عندما أصبح طالباً في كلية القديس ستيقن (St. Stephen's College) في دلهي، التي قدّمت التماساً له كي يتابع دراسته في لندن. وفي نهاية المطاف، ذهب جدّي إلى لندن، وحصل، بالإضافة إلى ذلك، على مكافأة تشمل أرضاً وقُرى



خارج دلهي. بيع بعض منها، وسُخّرت النقود لأجل التعليم  
وشراء البستان، وهو عبارة عن قطعة أرض كبيرة اعتنت بها  
العائلة الممتدة، ثم قُسمت بين أفرادها. اختار جدي قطعة أرض  
متعرجة تطلّ على نهر يامونا (Yamuna River) ورقم سبعة أيضاً.  
أمّا أخوه الأصغر فسكن بجانبه، في رقم ستة عشر، واستقرّت  
عائلة أخيه الأكبر في نهاية الشارع، في رقم ثمانية، وأبناء عمومته  
في رقم أربعة، وهكذا دواليك. اختيرت الأرقام عشوائياً حسب  
الأهواء الشخصية. وهكذا تكون الحي أكمله من عائلة واحدة  
احتوت على أجيال متعددة تقطن منازل فسيحة.

## الفصل الرابع

حرّية كانبور (Kanpur). والدتي ووالدي.  
حفلة زفاف أسطوري. الرغبة في التفوق.

وُلدت في الثالث عشر من آب، عام 1933، في منزل البستان،  
وفي ليلة مظلمة هي الليلة الثامنة من ليالي القمر الشاحب (Night  
of Janmashtmi)، وتمثل عيداً دينياً يتم فيه الاحتفال بولادة الإله  
كريشنا (Lord Krishna). أشرفت الطبيبة كيني (Dr. Keany)،  
وهي طبيبة إنجليزية مُبشرة، على ولادتي، بينما كانت أختي  
كامال (Kamal) تقزع الباب وتبكي، إذ لم يُسمح لها بالدخول.  
لم يتميز الفرد، إبان ذلك في الهند، بشخصية مخصوصة، بل كان  
نتاج عائلته (وأعترف بكل فخر أنني ورثت الكثير من شخصية  
برلات سافارين (Brillat Savarin))، فعائلتي، على سبيل المثال،  
تتكون من مزيج من طوائف مختلفة: فجدورنا هندوسية، لكننا  
انغمسنا في الثقافة الإسلامية والتعليم الإنجليزي، وكنا نعدّ  
أنفسنا متحررين للغاية، إلا أننا حيناً حسب الأنظمة العتيقة  
الخاصة بنظام العائلة الممتدة حيث يسيطر الرجال. فعلى سبيل  
المثال، سُمح للرجال فقط بقراءة الكتب التاريخية، وتمّت معظم  
الزيجات مع الطوائف الهندوسية الأخرى، مما يعني المزيد من  
ريش الكتابة وقوارير الحبر لتدوين تاريخ العائلة. لعلّي ولدت



ومذاق العسل في فمي، لكنني شعرت بالخجل من الوضع آنذاك.

عندما بلغت الثانية، عمل والدي مديراً في مصنع للزبدة (تُعرف بزبدة الجيَّة<sup>(1)</sup>)، وهي نوع من الزبدة المصفّاة). لم تكن في الواقع، زبدة حقيقية، لكنها نوع من زيت الطبخ المُهدرج، أو الدّهْن، ويُطلق عليه في الهند لفظ فاناسباتي (Vanaspati). امتلك أبناء عمومة والدي مصنع الزّبدة الذي عُرف آنذاك بطواحين دقيق غانيش<sup>(2)</sup>، وهم أبناء العمومة الذين قطنوا رقم أربعة. وبمعنى آخر، كان العمل ملكاً للعائلة، لكنه لم يقع في دلهي، وإنما في كانبور (Kanpur أو Cawnpore)، ولذلك كانت رحلة العودة تستغرق ليلة كاملة بالقطار.

كُتبت مرّات عدّة عن كانبور عندما أصبحت راشدة، إلا أنني أكاد لا أستطيع تمييزها، فلقد اختلطت في ذهني دوماً بدلهي، على الرغم من كونهما مختلفتين تماماً. أذكر في طفولتي أننا كنّا نترك منزلنا في كانبور، فنركب السيارة ونقودها عبر الحدائق والجدران الشاهقة التي تنتهي ببوابات ضخمة، ثم نركب القطار فيغلبنا النعاس، ونعبر بوابة بيضاء أقل ارتفاعاً لتنحدر بنا الطريق، فنجد أمامنا منزل دلهي، رقم سبعة. كُنّا نملك كلا المنزلين اللذين كانا متجاورين.

في هذه المرحلة، أنجب والداي - اللذان كنا نسميهما

(1) الجيَّة (Ghee) نوع من الزبدة.

(2) غانيش (Ganesh): إله الحكمة والنبوءة عند الهندوس، ويُعرف بقدرته على تذليل الصعوبات. (المترجم)

داداجي (Dadaji) وباوا (Bauwa) - خمسة أطفال: بريج (Brij) وبهايا (Bhaiyya) وهما أخواي اللذان يكبرانني، وأختي لاليت (Lalit) وكامال (Kamal)، وبالطبع، أنا. كان بريدادا (Brijdada) وبهايادا (Bhaiyyadada) في الثانية عشرة والعاشرة من العمر (يستخدم المصطلح دادا (Dada) للتعبير عن احترام الرجال الأكبر عمرا، وخاصة الأخوة)، وكاننا حينها يعيشان وفق التقاليد الصارمة للمدرسة الحديثة في دلهي. ثم تم نقلهما من جديد، ولعلها كانت فكرة سيئة، ليصبحا تحت إشراف العائلة الممتدة، حين اعتنى بهما عمي الأوسط شيبودادا (Shibbudada). في ذلك الوقت، كنت في الثانية من عمري، ولم تبدأ سنوات المدرسة بالنسبة لي بعد. كانت لاليت في السابعة وكامال في الخامسة، وقد التحقنا بمدرسة الملكة ماري، وكاننا ذكيتين جداً، فلم يشكل الانتقال إلى مدرسة جديدة مشكلة بالنسبة إليهما مطلقاً.

كانت السنوات التي قضيناها في كانبور من أجمل الأوقات بالنسبة لوالدي. في تلك الفترة، تحرر والدي من الدور الثانوي الذي لعبه في عالم والده الأوتوقراطي وأخيه الأوسط شيبودادا، المحب للموسيقى، المندفع، المغامر، الذي حظى بشعبية كبيرة. ومن ثم، لم تضطر والدتي في كانبور أن تلعب دور الكنة أو زوجة الأخ أو العممة المطيعة، بل كانت مجرد أم وزوجة. كانت كانبور المكان الوحيد الذي أحبه والدي حقاً.

على الرغم من أن والدي قضيا ثماني سنوات في كانبور،





والدي، وكامال، ولاليت، ووالدتي وأنا، في عطلة قضيناها في المرتفعات عام 1936 تقريباً.

ظلت دلهي محل إقامتهم الرسمي، فلم يرضَ جدّي بغير ذلك، لكنه أراد أن يمنحهما قليلاً من الحرية. لذلك، كنا نرجع إلى دلهي كلّ عطلة، وإلى الغرفة ذاتها حيث ولدتُ، وهي تُضاهي غرفة جدّي الفسيحة الموجودة في نهاية المنزل. وعندما أراد والدي أن يتنازع لنا منزلاً مستقلاً في نيودلهي، رفض جدّي، فصمت والدي حينها، هكذا كانت الحال في العائلات الممتدة، وكانت



هذه هي الطريقة المتبعة لإظهار الاحترام لمن هم أكبر سناً. كان والدي (داداجي) من أكثر الرجال الذين عرفتهم في حياتي وسامة، فلقد كان طويلاً - حسناً، إن والدي يعدّ طويلاً إلى حدّ ما بالمقاييس الغربية، إذ بلغ طوله خمس أقدام وأحد عشر إنشا - منتصب القامة، وتقاسيم وجهه متناسقة وشعره داكن جميل، يسرّحه عادة إلى الخلف بعد أن يفرقه جانباً، بفرشاة إنجليزية. كان يرتدي ملابس إنجليزية الصنع، تعلقها والدي بصورة مرتبة: بذلات تويدية<sup>(1)</sup> لفصل الشتاء، وملابس مصنوعة من قماش الكاكي لفصل الصيف. أمّا للمناسبات الرسمية، فكان يرتدي معاطف طويلة (Achkans) تصل إلى الركبة، كالتي يرتديها المسلمون (مثل تلك التي كان نيهرو يرتديها، لكنها أطول بقليل)، بعضها مصنوع من الصوف وبعضها الآخر من القطن. وكان يرتدي تحتها بنطالا ضيقا (Churidar) (مصنوعاً من قماش البوبلين (Poplin) ويوجد في نهايته طيّات إضافية). كان والدي يلبس ويدخن ويقود سيارات إنجليزية وأمريكية تماماً مثل ثريّ قادم من المدينة.

وبقدر ما كان والدي طويلاً، كانت أمي قصيرة، فلم تتجاوز خمس أقدام، لذلك كانت ترتدي كعباً عالياً طوال الوقت. وعندما ولدت أمي، كانت بشرتها بيضاء بشكل لافت للنظر، فأطلقت عليها عائلتها اسم كاشميريان راني (Kashmirian Rani)؛ أي ملكة كشمير، ويرمز الاسم إلى جمالها الأخاذ.

(1) بذلة مصنوعة من التويد (Tweed) وهو نسيج صوفي خشن. (المترجم)





تمتعت والدتي بوجه جميل وطبيعة سمحة، لكنّ لون بشرتها ونعومتها أهّلاها، في ذلك الوقت في الهند، إلى بلوغ مرتبة خاصة تشغلها «النساء المرغوب فيهن إلى درجة كبيرة».

كانت والدتي تميل أيضاً إلى الملابس غير التقليدية، إلاّ أنها- على الرغم من أنّ ذوقها لم يشبّه خطأ أبداً- لم تحظ بالتوهج الذي تمتع به والدي، ولعل ذلك بسبب حجمها الضئيل وقوامها المستدير. لبست والدتي السّاري فقط؛ الساري القطني وقت



النهار، والساري الحريري المزركش للتسوَّق والنزهات، أما في الحفلات المسائية، فكانت ترتدي الساري المصنوع من الشيفون أو الجورجيت، أو الحرير المنتج جنوبي الهند، والمعروف بيناريسي (Benaresi). تميّزت خزائنها بدرجة عالية من الترتيب، تماماً مثل خزائن والدي- وهذا أمر طبيعي لأنها كانت مسؤولة عن تنظيم جميع الخزائن في المنزل. وُضعت السواري القطنية، التي قام رجل المصبغة (Dhobi) بإضافة النشا إليها بشكل لطيف، فوق بعضها البعض على أرفف الخزائن، وعُلقت السواري الحريرية التي تُلبس يومياً على علاقات داخل الخزانة، بينما وهبت السواري الأنيقة المخصصة للحفلات المسائية عناية خاصة.

أحضرت والدتي الدّقيقة جداً إلى حُد الهوس، الكرتون المقوّى المستطيل الشكل، الموحد القياس وحجمه تقريباً ستة عشر إنشاً في ثلاثة عشر، ثم غطّته بورق مقوّى بني اللون، ومن ثمّ أحضرت الساري وطوته على شكل مستطيل طويل جداً يضاهي في طوله طول قطعة الكرتون المقوّى، فوضعت فوق الكرتون. ولم يتوقف الأمر عند هذا الحدّ، بل كانت تبتاع الموسلين<sup>(1)</sup> من بائع القماش، المقصوص إلى مربعات كبيرة، لتصنع الساري المطوي داخل هذه المربعات. كان الأمر أشبه بوضع رسالة داخل مظروف حديث الصنع.

امتلكت والدتي المئات من السواري الثقيلة الأنيقة. أمّا تلك

(1) الموسلين (Muslin) نسيج قطني دقيق (شاش). (المترجم)



التي كانت تلبسها يومياً، فاحتفظت بها داخل خزانها، وتلك التي لم تُستعمل، تمّ خزنها داخل صناديق الملابس. وعندما تحتاج أن تلبس إحداها، يتم إخراج الساري من الموسلين والكرتون المقوى لتلبسها، فيكسو جسدها بينما تقف أمام مرآة المزينة الطويلة. وعندما تعود إلى المنزل، تخلع الساري فتطويه مرة أخرى وتضعه فوق الكرتون المقوى ثم تغلفه بالموسلين من جديد. أما الفتيات، اللواتي لبسن عادة فساتين متشابهة، فكن يقفن في صفوف ويراقبن. نمتلك نحن بناتها، الآن، معظم تلك السواري وجميعها في حالة جيدة جداً.



عندما كنا في كانبور، كنت أحياناً أسأل والدتي بينما كانت تجلس على أريكتها (Takht) وأرجلها مثنية في الاتجاه نفسه، بينما تُصلح الملابس باستخدام آلة الخياطة سنغر الصغيرة الحجم، السؤال ذاته مرّات عدّة، لتخبرني عن قصة زواجها من والدي. وكان سحر القصة لا يزال يغمرها. كانت تلك القصة تؤثر في بشدة، حينها، حتى إنها تجاوزت أثر قصص غريم الخرافية. لقد كان زواجها مرتباً من جانب العائلتين بالطبع. وحدث كل شيء بالمدينة القديمة.

في المدينة القديمة في دلهي، عاشت عائلتان كبيرتان تفصلهما الأزقة الضيقة. وكانت إحداها ثرية وذات نفوذ، بينما الأخرى فقيرة وخيرة. ونادراً ما التقت العائلتان، فالعائلة الثرية كانت مشغولة دوماً مع رجال الحكومة وأساتذة الجامعات والمهتمين



بالصناعة، وكلهم رجال على قدر عال من الأهمية.  
وفي يوم من الأيام، عندما أنهى رجل العائلة الوسيم الثري  
دراسته الجامعية، اقترب منه والده فقال له: «أي بني، لقد حان  
الوقت لكي تتزوج كما جرت العادة في عائلتنا، ولذلك طلبنا  
من الحلاق أن يفتش عن زوجة تليق بك». فأجاب الابن الوسيم  
والده: «أرغب في الزواج بشدة، لكنني أريد فتاة جميلة ذات  
طبيعة محبة وذكية وموهوبة. هل هذا ممكن؟» فأجاب الوالد:  
«يمكننا أن نحاول».

أرسل الحلاق الذي كان حينها يرتب الزيجات بين العائلات،  
للبحث عن العروس المطلوبة. وقد ذهب الحلاق إلى أغرا (Agra)  
فلم يجد واحدة، ثم ذهب إلى جابور (Jaipur) ومنها إلى لو كناو  
(Lucknow) والله آباد (Allahabad) ولم يجد أي عروس تلائم  
رغبات الابن الوسيم. ومن ثم، عاد الحلاق إلى المدينة القديمة  
وأخبر الوالد قائلاً: «أعتذر لرجوعي هكذا بخبر سيء، لكن، لا  
توجد مثل هذه الفتاة».

وفي تلك اللحظة، تكلمت أخت الشاب الوسيم فقالت:  
«لكنني أعرف فتاة تحمل الصفات التي يرغب فيها أخي، فهي  
صديقتي، ورفيقتي إلى المدرسة، لا بد أن يبحث الحلاق في مكان  
قريب من هنا لا يبعد سوى دقائق معدودة مشياً على الأرجل».  
نظر الحلاق إلى والدي الفتاة ثم تحدث إليهما واقترح أن يقرأ  
طالعها أولاً.

عاد الحلاق إلى منزل العائلة الغنية، وسلّم والدي الشاب



الوسيم، طالع الفتاة المعنية، فقال: «الآن أتممت وظيفتي، أمّا طالع الفتاة فيتماشى مع طالع ابنكما، ولا بدّ أن نبدأ العمل الآن».

انطبق طالع الشاب مع الفتاة بشكل رائع وتم ترتيب حفل الزفاف، لكنّ الفتاة لم ترّ عريسها بعد حتى ذلك الحين.

في يوم من الأيام، ذهبت أخت الشاب الوسيم للعب مع صديقتها في منزل الأخيرة المتواضع. وكانتا تاكلان حلوى العقدية الغنية بالشراب المركز (Jalebis) وعندها نظرت الأخت عبر النافذة لترى أخاها الوسيم يقترب من المنزل، فقالت مخاطبة صديقتها: «انظري، انظري، انظري! هناك في الخارج، يمكنك أن تري الرجل الذي ستزوجينه». نظرت الفتاة الفقيرة من النافذة وغمرتها الدهشة فقالت: «آه! إنه يشبه الأمراء».

وفي يوم الزفاف، وبينما أصبح صوت المزمارة (Shehnai) المصاحب للاحتفال مسموعاً بشكل أوضح، خفق قلب الفتاة بقوة، إذ كان أميرها يقترب منها ممتطياً حصاناً أبيض فارهاً ليأخذها بعيداً.

كانت هذه رواية أمي للقصة كما حكتها لي عندما كنت فتاة صغيرة، لكنها لم تتوقف، في واقع الأمر، عن التفكير في والدي كأمر يمكن بفعل معجزة ما من أخذها لتتربّع داخل قلبه. خطت والدتي خطاياها بخفة شديدة في هذه الحياة، دون أن تشعر بالحاجة إلى ترك آثار خلفها. من ناحية أخرى، اعتمد الأمير؛ والدي، تماماً على قوتها الصامتة. كان الرابط الذي يجمع

والديّ هو الأكثر راحة وسعادة من بين الزيجات المختلفة التي وُجدت داخل عائلتنا الممتدة.

اختلفت طبيعة والدي في جوانب عدّة. فعلى سبيل المثال، يحمل والدي شهادة جامعية من جامعة القديس ستيفن ويتحدّث الإنجليزية بطلاقة. وهو محب لقراءة التّراجم والكتب التاريخية ودراسة الخرائط. وكان والدي مدخناً، ومعتاداً على سماع أخبار ب. ب. س (B.B.C.) في المساء، بينما يحتسي الويسكي والصودا. وكان يمارس لعبة البريدج والتنس في النادي، وأحبّ صيد الحيوانات والسّمك صحبة أصدقائه، كما أحب الطعام الجيد؛ اللّحم على وجه الخصوص المطّيب بالزعفران، والأرز، وأنواع الخبز المختلفة، مما تماشى مع مظهرنا الإسلامي.

لم تتجاوز والدتي الصفّ الثامن في المدرسة؛ أي أنها لم تلتحق مطلقاً بالمدرسة الثانوية، ولم تتحدّث الإنجليزية أيضاً. وعندما تحدّث بقية أفراد العائلة بالإنجليزية فترة طويلة، كانت تتذكر باللغة الهندوسية، فتقول: «يا إلهي، الكثير من غت، بت (Git-Pit)»، غت، بت، غت، بت»، هكذا بدت لها أصوات اللغة الإنجليزية، إلّا أنها، أمّا، كانت سعيدة لسماع أطفالها يثرثرون بالفرنسية، ومبتهجة لأنها حظيت بهذه المجموعة الناطقة بالإنجليزية.

حاولت والدتي تعويض نقص تعليمها من خلال ذكائها غير المألوف. فعلى سبيل المثال، وجدنا في خزانتها المنمقة، بعد وفاتها، العديد من الميداليات الفضية التي تُوجت بها



تكريماً لتفوقها المدرسي، وقد احتفظت بها بكلّ فخر. في ذلك الوقت، لم يكن من الضروري أن تقضي الفتيات سنوات طويلة على مقاعد الدراسة؛ لأن الزواج كان الهدف الرئيس في الحياة. تعودت والدتي على فعل كلّ شيء على نحو كامل وملتقن، فكانت تعدّ كلّ الأطباق التي أحبها والدي، وكلّ أنواع الأطعمة الهندوسية التقليدية، التي كانت تؤكل في احتفالات متنوعة، مثل البابريس (Papris) (الخبز الهندي المقرمش المصنوع من دقيق الحمص)، الذي يعد في مهرجان الألوان الربيعي المعروف باسم هولي (Holi)، والحلوى المصنوعة من بذور اللوتس لمهرجان جانماشتمي (Janmashtmi)، الذي يُحتفل فيه بمولد الإله كريشنا، وبواس (Puas) (الزّلابية الحلوة المذاق، المصنوعة من الحنطة الكاملة)، الذي يُطهى في يوم كارفاشون (Karvachauth)، وهو اليوم الذي تصلي فيه النساء لأجل أزواجهن. فضلاً عن ذلك، كانت أمي تحوك الملابس، وتغزل النسيج، وتطرّز الثياب بخيوط حريرية وأخرى ذهبية، فنتج ملابس مبتكرة متميزة، لا مجرد أشياء اعتيادية. إحدى هذه الابتكارات، كانت مجموعة تيجان مزخرفة بالخیوط الذهبية والترتر البراق، صنعتها والدتي لنفسها ومولودها الأول، لترتديها في احتفال يُقرأ فيه طالع الطفل، ومن ثمّ يتم اختيار اسمه، وقد قمت بحفظ هذه التيجان داخل إطار، ووضعتها في غرفة المعيشة الخاصة بي في نيويورك.

أشعر أنني ورثت عن أمي تلك الرغبة بالتميز والتفوق، وفي حين تقبّلت والدتي جميع القيود في زمنها بصمت، مُنحت أنا

رفاهية الثورة والتمرد على كل ما حولي، من قبل والدين محبين.  
كنت الطفل الخامس، وفتاة، لذلك كنت بعيدة كل البعد عن  
أخي الوريث وبديله (أخي الآخر)، ولذلك جازفا بمنحي حرية  
مختلفة، وهذا أمر لم يتمكننا من فعله مع أبنائهم الأكبر سنًا.



## الفصل الخامس

اختيار المدرسة . أمة تعشق الحليب :  
سّر الجمال الحليبي، والحليب للإفطار .  
طقوسنا الصباحية . الحديقة السحرية .

بدأت ذاكرتي تشحن بشكل جاد في سنّ الرابعة وكنا حينها في كانبور (Kanpur) . صمم داداجي ؛ (والدي) على أن تتعلم بناته تماماً مثل أولاده الذكور، لذلك قام بتفحص المدارس في كانبور، وكان أمامه خياران متباينان: أولهما، مدرسة ماهيلا فيديالاي (Mahila Vidyalay)، وهي مدرسة للإناث فقط، تعتمد اللغة الهندوسية كلغة التعليم الأساسية، وتركز على الهندوسية والأعراف الهندية. أما الخيار الثاني: فهو دير القديسة ماري (St. Mary's Convent)، وكانت الصفوف مختلطة حتى المرحلة المتوسطة على الأقل، ومعظم المعلمات من الراهبات الألمانيات والإيرلنديات، وكانت الإنجليزية لغة التخاطب، وتميز التعليم فيها بطابع غربي، ومسيحي بالطبع.

أذكر عندما كان والدي يمرّ بنا، جوار مدرسة ماهيلا فيديالاي، أنه كان يقود سيارته ببطء مراراً وتكراراً، كأنه بمجرد النظر إلى المدرسة والفتيات اللواتي اندفعن إلى الخارج، غدا قادراً أن يتكهن أنها المدرسة الملائمة لبناته. أعتقد أن جانباً من

شخصيته؛ ذلك الجانب الذي طالما كافح لتحقيق استقلال الهند باعتباره عضواً في الكونغرس الهندي، أرادنا أن نلتحق بهذه المدرسة. إلا أن الطالبات هنالك افتقرن إلى الرّقي، بشكل عام، الذي اعتقد أننا يجب أن نتحلّى به. وفي نهاية المطاف، جعل أختي الكبيرتين تلتحقان بالدير. لقد وثق والدي بقدرتنا على مواجهة التأثير القوي الذي يمكن للثقافة الغربية والمسيحية أن تخلّفه، وبقدرتنا على التمسك بهويتنا الهندية كما فعل من قبله والده وجدّه. اشتمل مذهب والدي على الكثير من المتناقضات المتوارثة، لكنها بدت جزءاً من حياتنا، فهكذا حيناً.

اعتادت أمي على إيقاظنا في الصباح الباكر، فنهرع باتجاه المغسلة في حمّامنا، لننظف أسناننا ووجوهنا بالحليب، كما اعتدنا أن نفعل كلّ صباح. كانت أمي أبسط امرأة في استخدامها للمساحيق التجميلية الشرقية والغربية. كانت تستعمل مسحوقاً أحمر اللون (Sindhoor)، لترسم نقطة حمراء (Bindi) بين حاجبيها، وكحلاً تصنعه بنفسها من الكافور الذي تحرقه تحت وعاء فخّاري مقلوب، ثم تقوم بجمع السخام فتضيف إليه قليلاً من الزيت، وتستخدمه في تحديد عينيها (وعيوننا أيضاً)، وكانت ترطب وجهها باستخدام القازلين، وعندما تخرج في المساء، تضيف لمسة رقيقة من قطرات عطر باريس في قارورة صغيرة زرقاء اللون، إلى عنقها.

من أين جاءت أمي بفكرة «سّر الجمال» القائم على استعمال الحليب؟ ولماذا أولته اهتماماً كبيراً؟ ليس عندي أدنى فكرة. ولعل



والذي ثرثر أمامها، فذكر كيف كانت كليوبترا (Cleopatra) تستحم بحليب الحمير. أو ربما اعتادت على استخدام الحليب في تنظيف بشرتها، منذ كانت فتاة صغيرة، فبدا ذلك سر الجمال العائلي العتيق، الذي يعود تاريخه إلى أربعة آلاف سنة قبل الميلاد، عندما جاء الآريون صحبة أبقارهم من جبال الأورال<sup>(1)</sup> بأعداد ضخمة ليفرضوا هيمنتهم على شمالي الهند. لم تفسّر والدتي الأمر مطلقاً، لم نسألها عنه أبداً، وفي الواقع، لا يمكنك أن تعرف حقيقة مثل هذه الأمور في الهند. تمتعت والدتي بطبيعة مسيطرة قادرة على الإقناع، فمن يجرأ على تحدّيها وهي أشبه بإعلان حيّ يروّج أفضل طريقة للحصول على بشرة رائعة؟

اعتدنا وجود وعاء حليب البقر الطازج غير المغلي في المغسلة، الذي حصلنا عليه دوماً من أبقارنا التي يحلبها الراعي (Gwala). كان حليباً غنياً ودسماً. في البداية، نقوم برش وجوهنا بالحليب فتعلق قطرات صغيرة برموشنا، ثم نفرك الحليب بأصابعنا إلى الأمام ثم إلى الخلف، مراراً وتكراراً، حتى يجف ويتحول إلى خيوط رفيعة قدرة، عندها فقط يمكن أن نغسل وجوهنا بالماء الدافئ لتصبح بشرتنا ناعمة ملساء.

وبعد أن ننهي من غسل وجوهنا، تعتكف أُمي في ذلك الحيز الصغير داخل المخزن، الذي زينته بأدوات العبادة (Pooja) الخاصة بها، لتتلو صلاتها. ثم تقوم بريّ نبتة الريحان المقدسة

(1) جبال الأورال (Mountains Ural): سلسلة جبال جنوبي روسيا، تشكل حدوداً

طبيعية بين أوروبا وآسيا. (المترجم)



(Tulsi) الموجودة خارج المخزن، وتقدّم يد العون لزوجها ليستعد للذهاب إلى العمل، ولبناتها كي ينطلقن إلى المدرسة.

كنا نتناول كوباً كبيراً من الحليب على الإفطار، كما كانت تفعل والدتي أيضاً، التي لم تفضل مذاق القهوة أو الشاي، على الرغم من أنها كانت تقدمهما لضيوفها في فناجين جميلة مصنوعة من البورسلان. وهكذا، احتسبنا الحليب الساخن في الشتاء والحليب البارد في الصيف. وأحبّ بعضنا أحياناً إضافة نكهة حليب أوفالتين (Ovaltine) المحلّى إليه، مع أنني لم أحب ذلك. وبالطبع، حصلنا على الحليب الذي شربناه وذلك الذي استخدمناه للعناية بجمال بشرتنا، من الأبقار نفسها. يُعرف عن الهند أنها أمة تقات على الحليب: الحليب المحلّى بالسكر، والحليب المطعم بالزعفران والمكسرات، أو الشاي المضاف إليه الحليب والقشدة، ومخيض الحليب بالفواكه والمكسرات والخضراوات والزلاية والأرز، والمخيض المطهو في البخار، والمخيض المعلق، والجبن المحضّر من الحليب الطازج (Paneer)، والحلوى المصنوعة من ذلك الجبن (مثل حلوى Rasagullas و Chum Chums)، وحلوى البودنغ المحضّرة من الأرز والحليب (Kheer and Phirni)، والمثلجات الحليبية وحلوى الحليب الجليدية. فدون الحليب، قد تختفي هذه الأمة أجمعها، وهي التي اعتادت على مذاق اللاكتوز (سكر الحليب).

اعتاد والدي احتساء الشاي، وتناول بيضتين مسلوقتين وخبز التوست عند الإفطار. وكان يأكل بياض البيض أولاً بشوخته



وسكينه، فيترك كرتين صفراوين لامعتين، تهتران مثل حلوى هلامية فوق صحنه الأبيض. ثم يلتقط صفارا كاملا بشوكته، فينزلق داخل فمه، ليقوم بمضغه ببطء، فينبض الوريد الأزرق في صدغه بالإيقاع نفسه. ثم يلتقط الصفار الثاني، وينتهي من تناول طعامه، بينما نحدّق بدهشة وعجب.

وإلى جانب الحليب، كنا أحيانا نتناول الخبز والجبن، أو الفاكهة فقط، وفي مرات أخرى كنا نأكل البيض المطيب بملح أعدته أمي خصيصا، واحتفظت به داخل إناء زجاجي صغير وضعته على الطاولة. الآن، يعد الجميع هذا الملح «ملح المنزل». أما طريقة إعداده - وهي وصفة جدتي على ما يبدو - فتشمل خلط الملح والفلفل وبذور الكمون المشوية المطحونة. كان الإفطار، باستثناء بعض نهايات الإِسبوع الخاصة، غربي المذاق، إذ كنا نتناول المربي الموضوع داخل مرطبان زجاجي مطلي بالفضة، وخبز التوست الموضوع على حمالة التوست، وجبنة الكرافت (Kraft Cheese) المحفوظة في علبة معدنية - في ذلك الوقت كانت العلب المعدنية أمراً جديداً وغريباً - وكذلك خميرة مارميت (Marmite) المحفوظة في الوعاء التقليدي ذي اللون البني الداكن، وأحيانا كنا نتناول لحم الخنزير المقدد، أو فخذ الخنزير المملح، أو النقانق التي تم شراؤها من فاليريو (Valerio)، وهو محلّ يبيع الخبز واللحوم على وجه الخصوص، يملكه زوجان غوانيين (Goan<sup>(1)</sup>)؛ السيد والسيدة نورونها (Noronha).

(1) غواني (Goan) نسبة إلى سكان الساحل الغربي الهندي حيث كانت المستعمرة



تذهب أختاي إلى المدرسة رفقة السائق الذي يقود السيارة،  
 أمّا والدي فلقد اعتاد قيادة السيارة بنفسه إلى العمل، أو المشي  
 أحياناً إلى حيث كان مكتبه داخل المجمع الذي يحوي مصنع  
 الجبن ومنازل بعض موظفي الشركة الأقل شأنًا.

كان اليوم أكمله ملكالي، وكنت أقضي معظمه في الحديقة، أو  
 ربما يجب أن أقول في «الحدائق»، حيث كان هنالك العديد منها،  
 بما فيها المروج الخضراء الواسعة، وملعب تنس الريشة والتنس  
 الأرضي، وحديقة للزهور تزخر بأنواع عديدة منها، وتحيط بها  
 البازيلاء الحلوة، وحدائق أخرى خُصّصت للزهور والخضراوات  
 فقط. كُنّا قد زرعنا كل أنواع الأزهار تقريباً التي يمكن أن تنمو  
 في مناخنا شبه الاستوائي، من نبات القنّاء إلى الترمس، وكلّ أنواع  
 الخضراوات التي كُنّا نأكلها مثل البطاطا والبصل والجزر والبامية  
 والباذنجان والقرنبيط والملفوف والكرنب الساقى والفاصولياء  
 والطماطم. كان البستاني (Mali) ومساعدوه يقومون بالعمل  
 الشاق، أمّا الإشراف على أدق التفاصيل الخاصة بتصميم  
 الحديقة، واختيار الأشجار، وطلب البذور اللازمة وزرعها،  
 فكانت مهمة والدي الذي كانت الحديقة، شغفه وهمه الأكبر،  
 بعد عائلته بالطبع.

تُوجد زريبة البقر في أبعد منطقة في الحديقة؛ أي عند أحد  
 أطراف المجمع، وكنت أزورها مرات عدّة في اليوم الواحد.  
 ويقود إليها ممر طويل ضيق يحدّه من إحدى الجهات جدار



المجمع القرميدي المرتفع، وسياج من شجيرات وأشجار مختلفة، ومن جهة أخرى، عريشة من الفاصولياء الخضراء، التي لا تكاد ترى نهايتها. كنت أقفز في الممر أو أقود دراجتي الثلاثية عبره، فأقطف بعض الفاصولياء وأقضمها في طريقي. لقد خلق لنا والدي عالماً متكاملًا، كان بالنسبة لفتاة صغيرة حاملة مثلي لا ينقصه شيء على الإطلاق. وتمتعت كذلك بالأزهار («السوداء») التي طلبها والدي خصيصًا، وكانت في الواقع، ذات لون أرجواني داكن، وأزهار حنك السبع، التي كنا نجعلها «تنبح» عند قرصها من المنتصف، وأزهار الأدريون أيضاً التي أطلقنا علي قلبها اسم «حبة جوز الهند» وكنا نلتهمها. وبالإضافة إلى ذلك، وفّرت لي الحديقة بعض الزوايا التي كنت أهرب إليها، فأختلي بنفسي وأحني رأسي على شجرة ثم أختفي منغمسة في عالم الفرسان والأميرات الإنجليز، والآلهة الهنود بأسلحتهم المتنوعة، وأبطال أفلام بومباي، والمحققين الهنود الذين تحدّث عنهم أمي في القصص التي قرأتها لنا ليلاً من كتاب القصص البوليسية المكتوب بالهندوسية، وشخصيات من كتب هزلية إنجليزية وأمريكية. إنه حقًا، عالم متلوّن متغيّر.

تنشغل الأبقار المربوطة في الزريبة في لعق كتل ضخمة من الملح الصخري تتدلى أمامها. ومثل نحّاتين عاقدتي العزم، نجدها تلعق تلك الكتل بألسنتها الغليظة، فتقوم بتنعيم الحواف الخشنة لتظهر أشكال خلاقية ساحرة تناسب أعمال هنري مور (Henry Moore). تتغيّر الأشكال المنحوتة كل يوم، على نحو طفيف،



فتقل حجماً بالتدريج وتزداد فيها الفجوات. لاحظت التغييرات المستمرة، وازددت إعجاباً بأشكالها الرائعة يوماً بعد يوم. وبعد ذلك، أُسرع لأراقب عملية مخض الزبدة، التي كانت تتم خارج حجرة المون في الممر المغطى بالقرميد المؤدي إلى المطبخ. وكنا نتناول الزبدة البيضاء المصنوعة في المنزل فقط، ولم أعرف حينها أي نوع من الزبد ذاك، فندهن خبز التوست بطبقة كثيفة منها، وأحياناً نضيف إليها القليل من الملح والفلفل. أمّا الحليب فيُسكب في إبريق فخّاري دائري الشكل مربوط بممخضة اللبن الخشبية. وبينما تحرك الحبال الممخضة من جهة إلى أخرى، تتناثر قطع صغيرة من الزبد الأبيض على الأرض، فتجمهر الغربان لجمعها والتهامها. وفي يوم من الأيام، وبينما كنت أراقب الأمر، قرّرت أن أفرّق الجمع. نظرت الطيور إليّ بغضب ثم غادرت المكان، إلّا واحداً، فتقدّمت خطوة لترويعه، فخطا بدوره خطوتين للأمام دفاعاً عن نفسه، فهربتُ ذعراً.

وفي الصباح كنت أتجول برفقة البستاني، فأتابع خطواته السريعة، وكنت أحمل معي بعض الملح والفلفل لأطيب حبة الطماطم الحمراء الناضجة، التي لا تزال تعبق برائحة سبالاتها الخضراء، فأقضمها، ثم أساعد في استخراج حبات البطاطا الصغيرة التي لا يزال الطين عالقاً بها. وأقطف البازيلاء الخضراء الأكثر حلاوة، ثم أقشرها وأكل نصفها، ثم ألقى بالحبات المتبقية في سلة البستاني. وساعدت البستاني كذلك في قطف البامية الشوكية، التي كانت تُطهى مع نوع دبقٍ من البازيلاء يطلق عليه



أوراد دال (Urad Dal)، وعندما كنت أتناولها، تتابني نوبات من النشوة الغامرة (ولعلّ هذا الشعور يعود إلى تحيزي للأطعمة الصينية اللزجة مثل البطاطا الجبلية المعروفة باليام (Yam)) والفاصولياء التي يتم تخميرها وتُعرف بناتو (Natto). وكنت كذلك أرافق البستاني عندما يتجه نحو تلك الحفرة الضخمة التي احتوت على السماد العضوي وأوراق الشجر، فأراقبه بينما يقوم بخلط مكونات الحفرة. لم أستطع أن أترك البستاني وحده حتى عندما كان يتناول غداءه.

جلس البستاني دائماً جوار خزان الماء الظليل، ليتناول طعامه. كان يقوم بغسل يديه وقدميه ويجففهم أولاً، ثم يجلس ويتنهد بعمق، ملقياً عبء العالم أجمعه عن كاهليه، فيفتح صرّة صغيرة من القماش تحتوي على رغيفي خبز سميكين معدّين من الخنطة الكاملة (Rotis)، وبعض شرائح البصل النيء والفلفل الأخضر. كنت أجلس في محاذاته، فأتكئ على جدار الآجر نفسه، الذي ارتكز عليه. لطالما حذرتني أمي من أكل طعام البستاني، لكنه كان كريماً جداً وكنت شرهة للغاية، غير أنني، في الحقيقة، لم آكل الكثير من طعامه أبداً، بل كانت مجرد قزمة. وجلّ ما أعلمه، أنني لم أتذوق طعاماً ألدّ من هذه الخلطة البسيطة المكونة من خبز الرّوتي المعدّ من الخنطة الكاملة، وبصل نيء وفلفل أخضر حار. وبعد مضي سنوات عدّة، وبينما كنت أجوب العالم، قارنتُ هذه الوجبة بالمعكرونة المطهوهة بالزيت والثوم والفلفل الأحمر الحار التي تناولتها في إيطاليا، وبالأرزّ القليل التوابل المضاف



إليه القليل من توابل السامبال (Sambal) الحارة التي تناولتها في إحدى القرى الأندونيسية... إنها تعكس جميعاً، سحر الأطعمة النشوية المصنوعة محلياً، التي لا يضاف إليها سوى التوابل المحلية الأساسية.

أشرفت والدتي على ميزانية المنزل، إذ كانت تتابع بشكل يومي مصروفات البيت عندما كنا في كانبور (Kanpur). في الصباح، تزود الطباخ بقائمة ما يحتاجه المطبخ والنقود اللازمة، ولا تتجاوز القائمة عادة شراء اللحم والبهارات، لأننا ننتج حاجتنا من منتجات الألبان والخضراوات، أما شراء الفواكه فكان مسؤولية والدي. ينطلق الطباخ على دراجته، وعند عودته، يتلو على والدتي ما قام بشرائه وتكلفة مشترياته، في حين تجلس هي على سريرها رافعة ركبتيها إلى الأعلى، فتكتب كل ما يقوله في سجلات لانهاية باللغة الهندية. كتبت والدتي كل صغيرة وكبيرة، حتى أبسط الأمور التي يتم شراؤها مثل الملح. لم تكن والدتي سيدة متعلمة، لكن حبّ الكتابة يسري في دمها. لقد لعبت والدتي، كما فعلنا نحن أيضاً، دور القيم على السجلات، فلقد كان ذلك جزءاً من عملها.

عند عودة والدي إلى المنزل، كنا نتجمهر حوله بينما كان يحتسي الشاي. وكانت الفتيات يخضعن لشرب الكوب الثاني من الحليب. يأتي فصل الصيد، فأجلس على العشب أراقب والدي وأخواتي وهم يحاولون لعب تنس الريشة، بينما أستمع إلى الجدجد (صرار الليل). وأحياناً كان والدي يعلمنا ركوب



الدراجة، وعندما نتصبب عرقاً، يُسمح لنا بشرب كوب من عصير الليمون المنعش (Neebu Ka Sharbat)، وعصير الفواكه المثلج (شراب الفواكه المركز الذي يتم تخفيفه بماء مثلج) وعصير القيمتو، الذي كان آنذاك شراباً جديداً. وإذا جاء فصل الشتاء، يظلّ والدي داخل المنزل، ليستمع إلى الأخبار من مذياعه الفيليبس. كانت علائم الحرب تلوح في الأفق، ولم يطب لوالدي ما سمعه.

## الفصل السادس

عطلة الصيف . جليسة الأطفال .  
المدرسة من جديد، وتعلم اللغة الإنجليزية .  
رجل حلوى الطوفي .  
البحث عن سكر البنات . أخواتي المثاليات .

ولدت أختي الصغرى عندما كنت في الخامسة من عمري، مباشرة قبل اندلاع الحرب العالمية الثانية. وخلال عطلتنا الصيفية التي قضيناها في دالهاوسي (Dalhousie)، وهي «بلدة مرتفعة» شُيدت على ثلاث من قمم الهملايا؛ أي على ارتفاع سبعة آلاف قدم فوق مستوى البحر، وتحمل اسما إنجليزيا، هو اسم الحاكم الأعلى في الهند؛ إيرن دالهاوسي العاشر.

أمّا البيت الفسيح الذي استأجرناه في ذلك العام، فكان يُطلق عليه، بكلّ فخر، اسم تيراهول (Teera Hall). وكالمعتاد، كانت العائلة الممتدة بأكملها موجودة، بالإضافة إلى اثني عشر شخصا، اعتادت أمي النوم في غرفة فسيحة في الطابق الثاني، وكان المكان أشبه بسكن الطلبة، ولأنها قد تنجب في أي لحظة، تم الاحتفاظ بنقالة على أهبة الاستعداد، لنقل والدتي إلى المستشفى عند الحاجة، لكنّ أختي وُلدت فجأة في الليل. طُلب منّا في بادئ الأمر أن نغطّي رؤوسنا باللحاف، ثم نُقلت أمي على عجل إلى



غرفة جدتي التي كانت بجوار غرفتنا. كان بإمكانني سماع أمي تئن بصوت خافت. وبين الحين والآخر، يفتح باب الغرفة على مصراعيه فتخرج إحدى عماتي مسرعة لإحضار الماء الساخن أو المناشف، ثم تغلق الباب. في تلك الليلة، أصابني زعر شديد أفقدني صوابي. وبعد ذلك، سمعت صراخ طفل رضيع، ثم فتح الباب لتخرج عمتي المنهكة، فتهمس في أذن أحد أبناء العمومة الذي أسرع إلى الطابق الأرضي وهو يصرخ قائلاً: «لقد وُلدت، لقد وُلدت» («Ho gai, Ho gya»)، تمّ إخباره بقدم المولودة دون تحديد جنسها.



التحقت بالمدرسة أول مرة، في السنة نفسها التي وُلدت فيها أختي فينا (Veena)، ولحظة أن أخذ والدي يقلق بشكل جاد حيال الحرب. لعلّ ما حدث لي آنذاك هو ما حدث لأخواتي ذاته، ففي سن الخامسة، أُلقي بي في أحد الصفوف الناطقة بالإنجليزية، المخصصة للطلبة الهنود والطلبة الهنود-الإنجليز (Anglo-Indians)<sup>(1)</sup>، والطلبة الإنجليز، ولم يكن بمقدوري آنذاك نطق كلمة إنجليزية واحدة، فحتى تلك اللحظة كنت أتحدّث مع والدتي ومع الخدم باللغة الهندستانية (Hindustani). وعندما تحدّث والدي أو إحدى أخواتي إليّ أو إلى أمي، كانوا يتحولون من الإنجليزية إلى الهندستانية وهكذا، وعلى الرغم من أن معظم

(1) تُطلق لفظة (Indian -Anglo) على سلالة يختلط فيها العرق الهندي بالعرق الأوروبي (الإنجليزي تحديداً).



عائلي تحدثت الإنجليزية، لم أتمكن من نطق كلمة واحدة. على أية حال، تعلمت اللغة الإنجليزية سريعاً، كنت مثل شخص أُلقي به في قاع البركة ليتعلم السباحة، قاومت بيدي وقدمي، وخلال شهر طفوت على السطح، لأتحدث لغة أسيادنا المستعمرين، تمكنت من نطق أصوات اللغة (غت- بت، Git-Pit) كما يفعل البقية.

كانت سنوات المدرسة في كانبور (Kanpur) مثل كل شيء آخر في حياتنا، فأحياناً تبدو منجمة على نحو صارم إلى أجزاء مختلفة وأحياناً، تبدو مثل مزيج ثقافي مضحك وأبله. وفي الصباح كنت أرتدي بلوزة بيضاء وسترة طويلة ذات لون أزرق داكن وجوارب وحذاء محكم الربط، كانت والدتي تحكم عقده مرتين، لذلك كان من المستحيل أن نفقد أحذيتنا، أو نتمكن من خلعها وحدنا! وكانت أمي تسرح شعرنا المغطى بزيت جوز الهند، فتفرقه من المنتصف، ثم تجدله بدقة لتصنع منه ضفيرتين تربطهما من نهايتهما بشدة مستخدمة شرائط سوداء، وهكذا، كان من المستحيل أيضاً أن تنحل هذه الضفائر.

وقبل أن نغادر إلى المدرسة، تناولنا والدتنا قبعاتنا الشمسية الكاكية (قبعات صلبة وذات حواف)، وحقائبنا المدرسية المصنوعة من الجلد القاسي، التي تمتلئ بكتبنا المدرسية التي قامت بتغليفها بورق بني اللون. وبعد ذلك، تقوم والدتي بمرافقتنا إلى السيارة، بينما يخشخش ساريها القطني المنشي، المصنوع من نسيج رقيق، عندما تمشي.





إلى اليسار، أختاي لاليت (Lalit) وكامال (Kamal) وأنا (كنت في الرابعة من عمري) أرتدي فستاني الأحمر المفضل عندي، في الحديقة الخلفية من منزلنا في كانبور.

لحظة خروجنا من البوابة الأمامية، كنا نمسك بزمام الأمور، فنأمر السائق أن ينطلق مسرعاً حتى يصل إلى أقصى سرعة، لنصل إلى ذلك الجسر المقوّس الصغير الموجود فوق رافد ضيق يصب في نهر الغانغز (Ganges River). تنطلق السيارة بأقصى سرعة فوق ذلك الجسر، فتتمايل معدّاتنا، ثم نحبس أنفاسنا حتى تحطّ السيارة مُحَدّثة صوتاً مكتوماً خافتاً. لم يكن ذلك أمراً جيداً بالنسبة للسيارة، لكنه جعل من صباحاتنا بداية رائعة تحضّرنا



لمقابلة الراهبات.

كانت الديانة الكاثوليكية الدين الوحيد الذي تعترف به مدرسة الدير، وهذا أمر طبيعي. وإن لم تكن كاثوليكياً، فإنه لا يسمح لك بالدخول إلى الكنيسة الصغيرة الملحقة بالمدرسة للمشاركة في القداس الصباحي. كان هذا الأمر مخيباً للآمال قليلاً، فلطالما بدت لنا الكنيسة وكأن رائحة القداسة تفوح منها. أمّا الطلاب غير الكاثوليك، مثل الهندوس والبارسين أو الزردشتيين (Parsis) وهم قلة، وكذا العديد من البروتستانت من الهنود-الإنجليز، فكان لزاماً عليهم حضور درس في تاريخ الإنجيل، الذي يعقد يومياً داخل صفوفنا. ولطالما استمتعت بقراءة إنجيل الملك جيمس (King James)، وتبادل الصور المقدسة فيما بعد، فلقد أحببت جمع الصور البارزة المطبوعة على كرتون مقوى ناعم الملمس، وذات الإطار الذهبي.

وفي المدرسة، كنا نردّد العبارات التالية: «نصف رطل من الأرز ثمنه بنسان، ونصف رطل من دبس السكر» و«أربعة وعشرون طيراً من طيور الشحرور، مخبوزة في فطيرة»، وكأنما وُلدنا جميعاً داخل عزبة، على الرغم من أننا لم نتناول فطيرة من قبل، ولم ندرك ماهية دبس السكر. سُمح لنا خلال الفسحة الصباحية أن ننفق مصروفنا اليومي الذي أعطتنا إياه والدتنا، وهو ما يقارب اثنين من الآنة<sup>(1)</sup> (وتعادل الآنة 1/16 من الروبية)،

(1) الآنة (Anna): وحدة النقد السابقة في بورما والهند وباكستان وتساوي 1/16 من



على البضائع التي كنا نبتاعها من رجل الطوفي. كان هذا أبرز ما يحدث في اليوم المدرسي.

كان رجل الطوفي هندياً، إلا أن الراهبات قمن بتطبيبه، وكان يجلس القرفصاء على أرضية الشرفة الخلفية، ثم يخرج سلعه البيتية الصنع من صندوق معدني، ثم يفرد لها فوق قطعة قماش وضعها أمامه، فيبيعنا بضاعته بعد أن يلفها بقطع ورقية مربعة الشكل. ويالها من بضاعة: حلوى الطوفي ذو اللونين الزهري والأبيض المصنوعة من جوز الهند، وذات شكل معين وهي تذوب سريعاً في الفم، وطوفي الشوكولا، نصفها فودج والنصف الآخر كاراميل، مقطعة إلى أشكال مربعة وسكر البنات... الأشبه بكعكة هلالية ثخينة، وكرات حلوى عشوائية الشكل وذات ألوان مختلفة: كالأصفر والبرتقالي والأحمر، يبدو لونها كامداً من الخارج وهي نصف شفافة من الداخل، ليست هشّة جداً، لكن قضمها صعب، ولحظة أن تصبح في فمك، تعلق في أسنانك ويصبح مضغها متعذراً. كانت هذه المتعة التي يقدمها رجل الطوفي فقط، وعندما غادرنا دير القديسة ماري، اختفت تلك المتعة من حياتنا.

لكن، ليس تماماً، فبعد مضي سنوات عدّة، وتحديداً في الثمانينات، كنت في السوق المغلق الجديد في كالكوتا (Colcutta)، أعمل على تأليف كتاب طبخ وأحضر نفسي للتمثيل في فيلم حرارة وغبار لميرشانت آيفوري (Merchant Ivory)، الذي كان من المفترض تصويره بعد أسبوع في حيدر أباد (Hyderabad)،



بعد التوقف قليلاً في ديلهي (Delhi). كنت أرقب سوق السمك حيث يباع السمك البنغالي الشهير المعروف بالشبّوط (Rahu) (وهو سمك نهري)، والأسقمري (Hilsa) (وهو سمك بحري يشبه سمك الصابوغة)، وثمة رجال جاؤوا باكراً، في ساعات الصباح الأولى، ليبتاعوا سمكاً. ذهبت إلى سوق البهارات لأتفحص خليط البهارات البنغالي الشهير والمكون من خمسة أنواع من البهارات، واحتوى آنذاك، على بهار الكرفس البري الذي اختفى الآن. فجأة، أدت رأسي لأمر ما، فرأيت دكاناً في زقاق السوق الضيق، كُتب عليه «سكر نبات». لم أصدق ما رأيت، فلطالما خُدعت أنا وأخواتي بالرقع التي تدّعي أن السلعة المباعة هي ذات سكر النبات الذي عرفناه في طفولتنا، لنكتشف أنه مجرد هراء، فهو آلي الصنع وسريع الكسر ويفتقر إلى مذاق الكراميل وخاصية العلك اللتين تميزان سكر النبات الأصلي. لقد أصبح سكر النبات الآن مجرد سراب.

على أية حال، مررت من الزقاق، فرأيته، يا إلهي، إنه يشبه سكر النبات الأصلي إلى حدّ كبير: أصابع ثخينة هلالية الشكل، وكرات عشوائية الشكل. تذوقت قطعة، فألفيتها هي ذاتها، وبالمذاق نفسه. صنع أصحاب الدكاكين من الهنود - الإنجليز هذه الحلوى وباعوها قروناً عدّة. لقد وقعت في غرامها ورغبت في تقبيلها. اشترت أرطالا عديدة منها، لأحملها معي بالطائرة إلى دلهي وأقدم بعضاً منها لأختي كامال. في بادئ الأمر، كانت كامال متشككة فلقد خُدعت كثيراً في السابق، إلا أنّ قضيمة



واحدة كانت كفيّلة بإقناعها. ثم تذكرنا كانبور، وفقدنا صوابنا، وعلى الرغم من أننا بدأنا نعاتب بعضنا بقولنا: «هل جنت؟ إنه سكر صرف!»، تصرّفنا مثل الأطفال والتهمنا كل الكمية، حتى آخر قزمة، في فترة تقل عن أسبوع، ازداد وزني ستة أرطال، لكنني تمكنت من التخلص منها عبر حمية غذائية استمرت شهراً كاملاً، كنت أتناول خلاله دجاج التندوري والسلطة فقط، وذلك عند إقامتي في الفندق في حيدرآباد.

وبعد شراء الحلوى من رجل الطوفي، يحين موعد درس الحساب، الذي كنت أمقته، ثم درس اللغة الإنجليزية - حيث تعلّمنا القراءة أو كتابة المقالة أو الإملاء - وكنت أحبه حباً جماً، ثم درس الطبيعة الذي منحني فرصة الرسم والكتابة في آن واحد، لذلك كان درسي المفضل للغاية. وبعدها يحين موعد الغداء، فنلتقي أنا وأخواتي مرة أخرى، لتناول طعاماً طازجاً يُرسل إلينا من المنزل في حمالة الغداء ذات الأوعية الأربعة المرصوفة، التي يحضرها الحمّال ذو العمامة، بالسيارة، وكانت تلك الرحلة الثانية للسيارة.

في إحدى الشرفات الجانبية في المدرسة، وُضعت مقاعد وطاولات عديدة للأطفال الذين يحصلون على طعامهم من المنزل. كانت مهمة حمالنا - والحمالين الآخرين - فرد شرافف على الطاولة، ومجموعة من الأواني الفخارية وسكاكين ومناديل المائدة قبل نهاية الدرس الأخير. وعندما كنت أخرج أنا وأخواتي مسرعات، يفتح الحمّال الأوعية المترصفة في حمالة



الغداء ويضع ملعقة في كل واحدة منها، وعادة يكون الطعام داخلها لا يزال دافئاً. قد يوجد في أحدها كرات اللحم المطيبة بالقرفة وحب الهال، وفي آنية أخرى قد تجد رزا وفاصوليا أو خبز الحنطة الكاملة غير المخمر وقرنبيطاً وبطاطا في آنية ثالثة، وقد تجد أيضاً لبنا رائباً بيتياً أو سلطة في آنية أخرى. ثم نتناول بعض الفواكه التي يسهل أكلها مثل الموز أو البرتقال الهندي الذي يشبه المندرين ذا القشرة المهلهلة.

انتابني الفضول لمعرفة ما تتناوله الطالبات الأخريات اللواتي يجلسن حولي، تناول بعض الأطفال الشطائر إذ اشتهرت شطائر الجبن والطماطم، وشطائر البيض المطيب بالبهارات أيضاً. وتناول بعض الأطفال بواقي اللحم المشوي المحضر في الليلة الفائتة. ولطالما أدهشتني إحدى الفتيات (التي تنتمي إلى العرق الهندي- الإنجليزي) وذات الشعر البني الهزيل، التي كانت تجلس عادة جوارى، بقائمة طعامها الغربية. أذكر مرة أنني نظرت إلى طبقها فرأيت رقائق الذرة الهشة التي تناولتها الساعة التاسعة صباحاً، وفي الثانية عشرة، تناولت أرزاً دون أي إضافات، وفي الثالثة تناولت يخنة محضرة من حبوب العدس المنزوع القشرة مع الأرز، وفي السادسة كانت تتناول النقانق الإنجليزية. لقد تناولت طعامها أكمله باستخدام الشوكة والمعلقة.

وبعد الغداء، يحين موعد التدريب البدني (فوق، اثنان، ثلاثة، أربعة، أسفل، اثنان، ثلاثة، أربعة، الساقان منفرجان، اثنان، ثلاثة، أربعة)، ثم درس في الغناء (كم كرهته!) أو أعمال



الحياكة (لكم أحببتها وإن كنت قد كرّهت الراهبة ألبيرتا (Sister Alberta) ذات الأنف الشبيهة بالإبرة، التي كانت تدرس هذا الفصل) - («ماذا قلت؟ ماذا قلت؟ انهضي أيتها الشابة») لا يمكنك أن تقولي «شكراً»، العبارة الصحيحة هي «شكراً لك أيتها الراهبة» («Thanks you Sister»)، قفي وضعي أعمال الحياكة الخاصة بك جانبا. الآن، ضعي أعمال الحياكة الخاصة بك جانبا، الآن. «الآن.» ويلي ذلك درس التاريخ أو الجغرافيا (لقد أحببت كليهما والمكتبة أيضاً، حيث كنت أستعير أكبر عدد ممكن من الكتب، خاصة ما يتعلق بعالم الأعمال الكلاسيكية المعهود في الثقافة الإنجليزية).

تعود بنا السيارة إلى المنزل بعد انتهاء اليوم المدرسي، أنزع زيمي المدرسي بعنف، حتى إنني كنت أكاد أمزّقه، ثم أخلع جوربي وحذائي وأرمي قبعتي وحقيبتني، ثم أرتدي صندلا ليس له أربطه خلفية (Chappals)، وثوبا قطنياً أشبه بعباءة من تصميم والدتي. ثم نندفع، أنا وأخواتي، مسرعات إلى غرفة الطعام التي كانت جزءاً من حجرة المون. من يصل أولاً يحصل على ما تبقى من رغيف الخبز.

لا أعلم من بدأ كل هذا تحديداً، لكن أغلب الظن أنها أختي لاليت (Lalit). كانت أمي في تلك المرحلة، تعتنني بأختنا فينا (Veena)، التي كانت ماتزال طفلة رضية، لذلك غالباً ما كانت تأخذ قسطاً من الراحة بعد الظهر. وحصل كل الخدم أيضاً على راحة قصيرة. كانت أمي تحتفظ ببعض الطعام في الفرن



الحديدي الذي استخدم للاحتفاظ بالطعام دافئا، لأنها تعلم أننا نتضور جوعا عند عودتنا من المدرسة، ذات الطعام الذي تناولته مع والدي، وعادة ما يكون لحمًا- إذ نادراً ما تناول والدي وجبة دون أن يكون اللحم أحد مكوناتها- لحم ماعز وقليل من البطاطا المطهوه بالكاري وبعض الخبز. في بادئ الأمر، كنا نلف اللحم بالخبز (Chapati)، فنأكله في هيئة لفيفة (Batta)، كما كانت أمي تسميها. ثم بدأت أختاي بتطوير رغيف اللحم، متجاهلتين خبز الخنطة تماماً، وقطعن عوضاً عن ذلك نهايات الرغيف إلى شرائح سميكة، ثم قامت بتجويفها لتخلصا من معظم اللب الطري وتُبقيا القليل منه فقط. وقامت بحشو هذا «الوعاء» المقرمش بطبقة من اللحم طبقة من البطاطا القليل من المانغا أو الليمون الحامض أو المخللات الحارة. وعادة ما تحصل أختاي على نهايات الرغيف المقرمشة، لأنهما كانتا أسرع مني بكثير، ولم يبق لي سوى الجزء الأوسط الطري من الرغيف، لكنهما غالباً ما كانتا تتقاسمان معي نصيبهما من الجزء المقرمش.

كانت مشكلتي مع أختي اللتن تكبراني، أنهما نموذج للباقة والحشمة، إذ تراعيان مشاعر الآخرين وتحترمان رغباتهم، كانتا جميلتين، مهذبتين وتمتعان بصوت رقيق. وبينما تبكي أختاي بهدوء وتشيحان بوجهها تجاه وسادتهما، كنت أصرخ وأضرب بقبضتي إذا جُرحت مشاعري، أو إن كنت غاضبة، وكنت أقود دراجتي الثلاثية (أسميتها «ليدي» «Lady») مثل عفرينة متهورة، أما أختاي فكانتا تقودان الدراجة بخفة مثل



غيمتين لطيفتين تتحركان في السماء برشاقة. وإذا تدمرت من أحد أعمامي أو عماتي، كانتا تشيران إلى الجوانب الإيجابية في شخصيته. بينما كنت، نوعاً ما، صعبة الميراس مثل إليزابيث بينيت<sup>(1)</sup> (Elizabeth Bennet)، كانتا نسختين عن جين بينيت<sup>(2)</sup> (Jane Bennet) بلا جدال، وإن كنت مثل جو<sup>(3)</sup> (Jo) في رواية نساء صغيرات، فلقد كانتا خليطاً من شخصيتي ميغ (Meg) وبيث (Beth). كانت المقارنة المتواصلة قدرتي (لكن، أترون كيف أحتفظ بدور البطولة لنفسني دوماً؟).

اعتقدت أحياناً أنني نتاج مخيلة والدي، فلقد سمح لي أن أكون كل شيء أو أي شيء لم يتمكن هو من تحقيقه. فعندما وُلدت، كان والدي قد حظي مسبقاً بعائلته المثالية، فلقد أنجب ولدين وسيمين ثم أنجب بعدهما ابنتين جميلتين، وكانوا جميعاً أصحاء وأذكاء. على أية حال، كان شكلي غريباً: كنت ضخمة، صادقة، أفهم كل ما يدور حولي (ترى عيناى كل شيء) ولا يمكن خداعي، ويعكس ثقباً أنفي اللذان يتسعان عند الغضب، طبيعتي الهائجة. لقد سمح لي والدي بالكثير من التصرفات غير الاعتيادية، فعلى سبيل المثال، سمح لي أن أكون صريحة ومستقلة.

(1) إليزابيث بينيت: إحدى شخصيات رواية كبرياء وهوى لجين أوستين (Jane Austen)، التي تميزت بأفكارها الثورية ومعارضتها للتقاليد الاجتماعية. (المترجم)

(2) جين بينيت: إحدى شخصيات رواية كبرياء وهوى، وتمثل نموذجاً للمرأة المثالية المتقبلة لتقاليد المجتمع ومبادئه. (المترجم)

(3) جو وميغ وبيث (Jo, Meg, Beth) ثلاث شخصيات نسائية في رواية نساء صغيرات للروائية لويزا ماي ألكوت (Alcott May Louisa). (المترجم)

## الفصل السابع

الصوم لأجل والدي. إشعال الضوء لأجل مهرجان النور  
(Diwali).

غرفة طعام تزخر بطعام وفير. مضغ العظام. ديدان الأرض.  
مثال يحتذى به.

عندما كنا نعود من مدرسة الدير، نضع صورنا الورعة جانباً،  
لنسترجع صورة العائلة الهندوسية البسيطة. إذا كان ذلك اليوم،  
الرابع من أيام الخريف حيث يكون القمر محاقاً، فإننا نعلم أن  
والدتي تصوم لتدعو لوالدي بالصحة والعمر المديد، وهكذا،  
فلن نتناول الطعام حتى يشرق وجه القمر وسط ظلمة السماء  
المحالكة. كانت أمي تكرر صيامها في ذلك اليوم كل عام، كما  
تفعل كل النساء المتزوجات اللواتي عرفتهن آنذاك. وكم كان  
مخيّراً شعور والدتي أنها ملزمة بالصلاة لأجل والدي، بينما لم  
يشعر والدي بالمثل، فلم يصم أو يصلي في ذلك اليوم لأجل أمي.  
كان هذا الطقس كالنقش على الحجر ولم يتغير أبداً.

كنا ننام ليلاً بجوار بعضنا في شرفة المنزل التي تواجه حديقة  
الأزهار والياسمين. وعلى الرغم من أن أسرّتنا كانت متجاورة،  
إلا أنها كانت معزولة عن بعضه، حيث يغطي كل منها بشبكة  
بيضاء كبيرة تحمي من البعوض، تدعمها أربعة أعمدة من



الخيزران. نام والدي عند إحدى أطراف الشرفة، وأمي وأختي الرضيعة بمحاذاته، ثم أنا وأختاي الكبيرتان.

ضبطت والدتي المنبه على الساعة الرابعة صباحاً كعادة النساء المتزوجات في مهرجان الخريف<sup>(1)</sup> (Karvachauth)، فمن المفترض أن يبدأ صيامهن عند طلوع الشمس، وهكذا تمكنت والدتي من قضم القليل من الطعام قبل أن تبدأ بالصيام. كان المنبه يزعج والدي فيستدير بالاتجاه المعاكس ويسحب اللحاف ليغطي وجهه.

تخرج أمي من تحت شبكة البعوض، توقظ أياً من بناتها الراغبات بالاستيقاظ (لاليت، وكامال، وأنا)، ثم تنظف أسنانها بنشاط باستخدام غصين من شجرة (neem). ثم نمشي جميعاً بخفة وحذر شديدين نحو حجرة المون، فتُخرج والدتي يخنة البطاطا المطيِّبة بالبهارات (Labdharay Aloo)، والخبز المقلي المنفوخ (البوري (Pooris)) من الفرن الدافئ ونبدأ الأكل. جلست أنا وأخواتي لنرقب والدتي وهي تتناول الطعام، وفجأة نراها تدفع بالقليل من الطعام داخل أفواهنا. في تلك الساعة الآسرة، التي لم تكن جزءاً من الليل المظلم أو النهار المشرق، كانت والدتي تتناقل، بهدوء تام، تقليداً عتيقاً، من جيلها إلى جيلنا.

في نهاية الأمر، كنا نرتدي زي المدرسة، ثم نتوجه إلى المدرسة، ولا ننطق بكلمة واحدة عما يجري في المنزل. وعلى

(1) مهرجان الخريف (Karvachauth) هو أحد المهرجانات الشهيرة عند الهندوس، الذي تتقرب فيه النساء المتزوجات من الآلهة بالدعاء والصلاة لأجل أزواجهن.  
(المترجم)

الرغم من رغبتى الشديدة في الصراخ لأقول: «تصوم أمي اليوم لأجل والدي حتى يحيا طويلاً»، لم أنطق ببنت شفة. كان مفهوماً واضحاً لدينا أنّ ما يحدث في المنزل وما يحدث في المدرسة، أمران منفصلان تماماً. لم يكن عندي أصحاب في المدرسة. كنت أَلعب وأتحدث مع العديد من الطلاب، مثل ناش إنجينير (Nash Engineer)، وطالب بارسى<sup>(1)</sup> (Parsi) لطيف وبارع في الحساب، لكنني لم أره أو أَلعب معه أو مع غيره من الطلاب خارج نطاق المدرسة. كان أبناء عمومتنا في ديلهي هم أصدقاءنا الحقيقيين.

اعتادت والدتي أن تذهب في تلك الليلة، رفقة فتياتها إلى المخزن، وتحديدًا إلى ركن الصلاة حيث نجلس القرفصاء على الحُصر المفرودة على الأرض، وبجوارنا مصابيح زيتية مشتعلة، وأزهار نضرة تتدلى من مزهريات نحاسية، و«الطعام المقدس» (Puas) (وهو عبارة عن الزلابيا الحلوة المصنوعة من الحنطة الكاملة، وتشبه الزلابية الإيطالية إلى حد كبير)، وقد وضعت كمية كبيرة منه في أوان فخارية. بدأنا الصلاة لأجل والدي الذي كان في أثناء ذلك، يدخن ويقرأ الصحيفة ويستمع إلى ب. ب. س (B. B. C.).



(1) بارسى (Parsi): من أتباع الديانة الزرادشتية أو المجوسية. (المترجم)



لم يكن والدي غائبا عن فعاليات مهرجان النور (Diwali)، الذي يُعلن فيه، أيضاً، بدء السنة الهندية الجديدة. لم يشارك والدي في أداء الصلاة- إذ ترك هذه المهمة لوالدتي- لكن معظم الأنشطة المرتبطة بالمهرجان أقيمت في ممشى الحديقة المفضل عند والدي، وتشمل هذه الأنشطة إنارة المكان وتجميله وإقامة الحفلات. تطلب هذا المهرجان الهندوسي تنظيف المنزل وطلاءه وإنارته، ويقوم أصحاب المنزل بفتح أبوابهم على مصراعيه لاستقبال الضيوف، حيث تقام حفلة ويقامر الضيوف، ويأمل أهل البيت أن الأضواء والبهجة وخشخشة النقود يمكن أن تجذب لاكشيمي (Lakshmi)، آلهة النعمة، لتزور المنزل، لعلها تمكث فيه.

يبدأ حفّ الطلاء القديم قبل موعد المهرجان بستة أسابيع، إلا أن تخطيط والدي لاستقبال المهرجان يبدأ قبل ذلك بكثير. يقيم كل واحد من أصدقائه عشاءً أنيقاً تسبقه وتتبعه لعبة القمار. أما باقي أيام العام، فلا يقامر أي منهم، لكن مهرجان النور له خصوصيته، إذ تستمر حفلات العشاء شهراً كاملاً، وتُقام كل يوم باستثناء يوم مهرجان النور (Diwali Day)، حين تحتفل العائلة به فقط. يتم تدقيق المواعيد، وكتابة الدعوات بخط اليد، ثم تغلق المظاريف، لترسل إلى الأصدقاء في كل أنحاء كانبور (Kanpur).

كانت تصاميم والدي لإنارة المنزل لا مثيل لها. قد يكتفي جيراننا بمصابيح كهربائية صغيرة الحجم وأخرى كبيرة تحيط

بالأبواب والشجيرات، لكنّ والدي عدها مبتذلة للغاية. آمن والدي بالمصاييح الزيتية لتزيين المنزل من الخارج، فلن تشكل بعض قطرات الزيت مصدر إزعاج. لم تحدّد المصاييح الزيتية السقف وجميع أطراف المنزل وحسب، وإنما بنى والدي سياجا من أغصان خشبية قاسية حول الحديقة، وضع فيه كتلاً عشوائية الشكل من الطين الرطب على مسافة أربع إنشات من بعضها البعض. ثم غرز فيها مصاييح زيتية صغيرة، مصنوعة من الفخار، وتركها لتجفّ. وفي يوم المهرجان، سكب الزيت داخلها من أباريق ذات فوّهات طويلة، ثم وضع فتائل من القطن الخام، ساهمنا جميعاً في صنعها، في منتصف كلّ صباح.

عادة ما تبدأ الصلوات عند الغسق، ولحظة أن تنتهي يتم إضاءة أول المصاييح؛ تلك الموجودة في غرفة الصلاة. ثم نحملها ونهرع إلى خارج المنزل، لنستخدمها في إضاءة جميع الشموع والمصاييح الأخرى. وسرعان ما يتوهج المنزل أكمله. ويطلق أبي بعض الألعاب النارية (الصواريخ)، ويُعطى الأطفال بعض الألعاب النارية التي تضيء مثل حبات الألماس. كنت أدور الألعاب النارية الخاصة بي، حتى أشعر أنّ المنزل وأنا قد تحوّلنا إلى كرة واحدة كبيرة متألّئة.



قرّر والدي أن يعيد طلاء المنزل وأن يوسعه إلى ضعف مساحته الفعلية، قبل مولد أختي فينا (Veena)، فأضاف ملعبا داخليا للتنس، وحمّامين، وحجرة نوم جديدة وغرفة لبس



لزوجته، وحجرة مكتب لبناته، وغرفة طعام، وأخرى للمؤن،  
ومخزنا وشرفة خلفية طويلة تشبه إلى حدّ كبير تلك الموجودة في  
منزلنا في دلهي؛ الرقم سبعة.

استشار والدي أختي لاليت (Lalit) فيما يتعلق بحجرة  
المكتب، فسألها عن اللون الذي تفضله؟ وبعد تفحص جدول  
الألوان، استقرت على اللون البنفسجي الزاهي لطلاء الجدران،  
واختارت اللون الذهبي للقالب ذاته. ولم لا؟ قد نكون العائلة  
الوحيدة في الهند التي امتلكت حجرة مكتب بنفسجية وذهبية  
اللون، وصنع المكتب ذاته والكرسي حسب المواصفات التي  
حددها والدي.

كان والدي أكثر جرأة في تصميمه لحجرة المكتب، ففي  
داخله يكمن مصمم عظيم، أرهقته الحياة عندما قيده بعمله  
في مصنع الجبن. كانت غرفة الطعام مستطيلة الشكل وفسيحة،  
يصل طولها ثلاثين قدماً تقريباً. في بادئ الأمر، غطى والدي  
جدران الحجرة بالجص، وبينما كان الجص لا يزال رطباً، جعل  
والدي العمّال يغرزون فراشي دائرية صلبة، في الجص ذاته ثم  
قاموا بحرفها قليلاً، فتشكّلت حلية وردية الشكل. ولحظة أن  
جفّ الجص تم طلي الجدران بلون زهري زاهٍ أشبه بلون سمك  
السلمون. وبينما كان أصدقاء والدي أقل جرأة، تخطى والدي  
كل ما هو مألوف، فطلب من الدهان أن يرش الحلية الوردية  
الشكل باللون الذهبي الرائع. وعند عودتنا من المدرسة كل يوم،  
كنّا نشهد تطوّراً جديداً في حجرة الطعام، فيزداد إعجابنا بها

حتى إننا لم نشأ أن نغادرها. وبدخلها كان هنالك مدفأة، أما التصميم الداخلي للإضاءة المثبتة فكان أوروبياً. لقد كنا فخورين بغرفتنا هذه.

جاهد والدي بكلّ الوسائل الممكنة، ليعلمنا آداب المائدة خلال وجودنا في هذه الغرفة. وأحد هذه الآداب ينصب على كيفية المحافظة على مناديلنا الدمقسية<sup>(1)</sup> البيضاء اللون والمنشأة، نظيفة قدر الإمكان. كان الغسّال يأتي مرة في الأسبوع، لذلك كان لابد من استعمال هذه المناديل سبعة أيام متواصلة. تمكنا من المحافظة عليها بشكل جيد جداً، ذلك أن فطورنا غربي بشكل عام، باستثناء بعض صفار البيض الذي علق بها. أما الغداء فكان هندياً، وكنا نتناوله في المدرسة طوال أيام الأسبوع. أما وجبة العشاء فكانت مزيجاً من طعام «إنجليزي» وهندي. كنا نستهل العشاء بالحساء - حساء الطماطم الذي تمّ إعداده من محصول الطماطم الوفير الذي أنتجته حديقتنا، مع شرائح الخبز المقرمشة - ثم نتناول طبقاً هندياً مثل لحم الغنم مع حب الهال (Rogan Josh)، والشمندر المطيب بالكاري والبامية المطبوخة مع البصل وخبز الحنطة، ثم ننهي عشاءنا بتورته طازجة محشوة بالمربي التي أعدها الطباخ على أكمل وجه.

ارتكبنا العديد من الأخطاء، فعلى سبيل المثال، تلوّثت مناديل المائدة كثيراً بقطرات من حساء الطماطم. أمّا عند تناولنا الطبق الهندي، فكنا كمن يطأ منطقة خطيرة، لأننا تناولناه بأيدينا،

(1) الدمقس (Damask): نوع من الحرير. (المترجم)



وهذا أمر طبيعي. كان والدي يسكب يخنة اللحم في زبدية صغيرة وضعت فوق صحنه. ويأكل اللحم مع الخبز أولاً، ثم يطلب طبق الشمندر ليضيف القليل من صلصة الشمندر إلى يخنة اللحم - لقد أحبّ والدي، حقاً، هذه النكهة المختلطة - ثم يتابع تناول وجبته، مستخدماً لقمات الخبز كملعقة.

من الطبيعي أنني أردت دوماً تقليد والدي. لكنني ارتكبت العديد من الأخطاء، فاتسخ منديلي ببقع من صلصة الشمندر الحمراء والكرّم الأصفر. كان والداي ينتقدانا فيقولان: «استخدم من رؤوس أصابعك عند الأكل... يجب ألاّ تتسخ أصابعك، باستثناء عقلة الأصبع بالطبع...». وبعد الانتهاء من الطبق الهندي، يتم إحضار طاسة الأصابع<sup>(1)</sup>، فنغمس أصابعنا مرة واحدة، ثم نمسح أيدينا بالمناديل الدمقسية. وفي كل مرة يتفحص والدي مناديلنا، ومن يكون منديلها، في نهاية الأسبوع، أنظف، يعلن أنها الفائزة. كنت أتلهف دوماً إلى الفوز، وهكذا توقفت عن استعمال المنديل في نهاية المطاف. أمّا في حالة الطوارئ، فكنت أستخدم ثوبي، لكن، سرعان ما وضع والدي حدّاً لتصرّفي هذا. وعلى الرغم من ذلك، كان والدي أكثر تشجيعاً لإحدى تصرّفاتى السيئة التي تتعلق بالعظام. بدأ الأمر في إحدى أيام الشتاء الباردة عندما تناولنا الدجاج المطهو بالكارى فقط كوجبة عشاء.

(1) طاس الأصابع (Bowl Finger): وعاء صغير يستخدم لغسل الأصابع على المائدة. (المترجم)



اعتاد والدي أن يشتري الدجاج حياً. أذكر أنني ذهبت معه مرة إلى سوق الدواجن، حيث يتم الاحتفاظ بالطيور داخل أقفاص مصنوعة من الحبال. وبينما يمسك بائع الطيور بالطير ذي الصوت العالي الحاد، يقترب منه والدي، بأصابعه الطويلة ذات الأظافر المقلّمة، ليتفحص ريشه بدقة متناهية، ثم ينخز الطير ليتحسس صدره، فيرى إن كان سمينا. وعندما يقع الاختيار على طير محدّد، نحمله معنا إلى المنزل، وهو يصرخ بصوت حاد. تتم عملية ذبح الطير في البيت بالقرب من كروم العنب - لقد اعتقد الجميع أن الدم سيجعل لون العنب داكنا. وبعد ذلك يتم اقتلاع ريش الدجاجة، تُرسل إلى المطبخ الذي كان في نهاية ممر طويل مغطى. اعتادت والدتي أن تبدأ الطهي في وقت مبكر من المساء، فتقف في المطبخ تتصبب عرقا، وقد زمت ثوبها بين رجليها، فتضيف بعض البهارات المقطعة والمطحونة يدويا، إلى الزيت الساخن الموضوع داخل قدر الطبخ. وتشمل تلك البهارات حب الهال والقرفة وورق الغار وكبس القرنفل، ثم تضيف إليها شرائح البصل الأحمر وبعض الثوم والزنجبيل المطحون. تُحرّك جميع المحتويات مع رشة من الماء حتى تكتسب لونا ذهبيا. ثم يضاف بعض من مسحوق الكمون الطازج والكزبرة والعصفر، وقليل من مسحوق الفلفل الأحمر الحار، لأن والدي لم يستطع هضم الأطعمة الحارة جدا. وبعد ذلك يتم إضافة قطع الدجاج المنزوعة الجلد إلى الخليط السابق وتحرك باستمرار. كانت والدتي تقول دائما إن سرّ الأطعمة الجيدة المطهوه بالكاري



يكمن في تحمير البهارات واللحم إلى الدرجة المطلوبة. وأخيراً، تضيف والدتي الماء والملح، ثم تغادر المكان. انتهى عملها. ومن ثم تذهب للاستحمام وارتداء الساري الذي اعتادت لبسه في المساء، وتترك عملية إنهاء طبق الدجاج بالكاري للطباخ.

لا حاجة للقول إن مذاق مثل هذا الطعام الذي يتم إعداده بروح مرحة، كان طيباً حتى آخر عظمة. ولطالما استمتعت بتناول الدجاج، لكنني أحببت طعم العظام التي كنت أمتصها وأمضغها حتى لا يبقى منها شيء مطلقاً. في إحدى المرات، كنت لا أزال أمضغ عظمة عندما غادر الجميع المائدة حتى يستمعوا إلى المذياع. تركت المائدة لأتبعهم ومازلت أحمل عظمة في يدي وأمضغ الأخرى في فمي. رمقتني أمي بنظرة غاضبة، ثم علقت على عاداتي السيئة، وأمرتني أن أرجع إلى حجرة الطعام لأترك العظمة في صحنِي. كنت أفكر بالإذعان لوالدتي عندما جاء والدي فقال: «دعيها تمضغ العظام، فلعلها بحاجة لها». ومنذ تلك اللحظة، سُمح لي بتمضغ العظام (عظام الدجاج تحديداً) حتى تحوّلت إلى فتات.

أمّا نخاع العظام الذي حصلت عليه من طبق لحم الغنم المطيب بالكاري، فكان أمراً مختلفاً - أضيف الكمون والكزبرة والبصل والزنجبيل إلى اللحم، الذي ظهر من عظامه النخاع القاتم، كان طبقاً رائعاً وأراد الجميع تذوق بعضه. ابتاع والدي معلقتين فضيتين لامعتين لاستخراج النخاع من العظام، لكن المشكلة آنذاك، أنه لم يكن كافياً للجميع، لذا اضطر كل منا أن

ينتظر دوره: «لقد حصلت على نخاع العظم بالأمس، لذلك، إنه دوري اليوم».



أحببت أنا وأخواتي القراءة. كان من الممكن أن يتم الإمساك بنا في أرجاء المنزل ونحن في وضعية غريبة: أرجلنا فوق ظهر كرسي من الخيزران والكتب على صدورنا، أو قد ننام على بطوننا فوق الأريكة وكتبنا ملقاه على الأرض، أو قد تتدلى رؤوسنا نحو الأرضية، والكتب على بعد إنش من عيوننا. كنا نقرأ أحياناً في الحديقة وعندما تزحف العتمة، تطلب منا والدتي الدخول إلى المنزل. عادة ما كانت لاليت وكامال تطيعانها، لكنني كنت أستمر في القراءة، حتى يبدأ والدي في الصراخ قائلاً: «إذا أكملت القراءة في الظلام، ستنتهين، حتماً، بنظارات».

وأخيراً، تم فحص عيني، وبالتأكيد كنت بحاجة إلى وضع نظارة. واأسفاه! لن أكون فتاة جميلة، بينما تبخترت أختاي، في تلك الأثناء - وكانت مراهقتين أنيقتين جميلتين - بحذائهما المتعدّد الألوان، ذي الكعب الرفيع!

في ذلك الوقت تقريباً، تقرّب والدي من طبيبة كنا ندعوها «بالطبيبة السيدة»، وكانت المرأة المحترمة الوحيدة التي عرفتها، وهي عاملة. قرّرت في الحال أن أصبح طبيبة. لحقت بالطبيبة شاندرامكانتا (Dr. Chandra Kanta) أينما ذهبت، عندما كانت تزورنا، ولقد أعجبت بصرامتها، وساعتها الكبيرة، ورائحة مواد التعقيم التي تنبعث منها، وساريتها البسيط المحبوك يدوياً. لم تكن



متزوجة على غرار جميع النساء اللواتي أحطن بي، وتمتعت  
بحس عميق تجاه أهمية مهمتها. كم أردت أن أصبح مثلها!

## الفصل الثامن

أختي العطوفة الكتومة.

النادي المفيد.

موت أحد أبناء عمتي.

عندما كبرنا، أصبح الاهتمام بما فيه صالحنا، من مسؤولية لاليت (Lalit). بدأ الأمر بضرورة الاهتمام بواجباتنا المدرسية، ثم تطور إلى أمور أخرى. لم تتمكن والدتي من مساعدتنا في الوظائف المدرسية، ذلك أن معظمها مكتوبة باللغة الإنجليزية. وكانت لاليت قد أنهت الدراسة، في حين كنت أنا وكامال ندرس في ذلك الوقت، ولذلك كان من الطبيعي أن نلجأ إليها طلباً للعون، وكانت مستعدة دوماً لتقديم المساعدة. في بداية الأمر، اختارت لاليت لنا موديل فساتينا ومعاطفنا وتذكرت دوماً أعياد ميلادنا، وحرصت دوماً على حصولي على بيضة مزركشة جميلة في عيد الفصح، من عند مخبز غوان في فاليريو (Valerio)، لأنها أدركت أن ذلك سيبهجنني كثيراً.

في إحدى المرات، وبينما كنا نلعب جميعاً فوق كومة عالية من ملاحف الشتاء المطوية، تدرجت أختي الصغيرة فينا (Veena) فكسرت ذراعها، فقامت لاليت باحتضانها وخابرت والدي، اللذين كانا خارج المنزل في حفلة عشاء.



لعلّ شعور لاليت بالمسؤولية تجاه مصلحة أخواتها، وكونها كانت مراهقة تعيش في مجتمع معزول، جعلها تلجأ إلى ذاتها وتسكن إلى أعماقها، فلم أتمكن يوماً من فهمها. ولطالما شعرت أنها لا تعبّر عن كلّ ما يجول في خاطرها عندما تحدّثنا عن مواضيع فكرية أو أخرى تتعلق بشؤون المنزل. أمّا أنا، فقد اعتدت على الفضفضة والتعبير عن مشاعري، ولم ألاحظ مدى قدرة لاليت على التكتّم إلاّ عندما كبرت. وأذكر أنني سألتها بعد مرور سنوات عدة، بنبرة يملؤها اليأس، فقلت: «ما هو شعورك؟ ما هو شعورك؟»، لقد تعلمت لاليت أن تحتفظ بمشاعرها لنفسها، لكنها، لم تتوقف يوماً عن كونها الأخت الكبرى العظوفة المحبّة بالنسبة إليّ، التي كانت تستمع لي يوماً كلما غمرتني عواطف الهائجة، فتحاول تهدّئي وطمأنتني. على أية حال، بقي قلب لاليت مغلقاً وظلّت مشاعرها خاصة بها.

ثم توفي أحد أبناء عمتي. كانت هذه أول حالة وفاة داخل العائلة الممتدة. كنت عندها في السابعة من عمري، وجعلني هذا الحدث كئيبة.

عند انتقالنا من كانبور إلى دهلي، رافقنا أبناء عمومتنا الذين كانوا يناهزوننا عمراً. لحظة وصولنا إلى دهلي، كان بريجيش (Brijesh)؛ الابن الثاني لعمتي كيران بوا (Kiran Bhua)، وهي أصغر عماتي، الأقرب إلى عمري. كنا نتسلق الأشجار معاً، ونأكل الوجبات الخفيفة الحارة (Chaat) سوية، ونتنزّه قريباً من نهر يامونا، بينما نمسك بأيدي بعضنا. أصبحت قريبة منه جداً،



حتى إنني بدأت ألبس البنطال الولّادي القصير (الشورت).  
ولعلّ أفضل ما نجمت عنه هذه العلاقة أننا أنشأنا نادياً معاً.

قررنا قبل عدة سنوات وبينما كنا نجلس تحت الدرج المؤدي  
إلى السطح في منزلنا (رقم سبعة)، أن نوّطد صداقتنا بتشكيل نادٍ  
خاص جداً، يقتصر على عضوين فقط، أنا وبريجيش.

تساءلت: «ماذا سنعمل في هذا النادي؟». أجاب بريجيش  
بروح المغامر: «يمكننا أن نجمع أشياء مختلفة لأجل نادينا».

ما الذي يمكن أن نجعله ويكون ذا أهمية بالنسبة لنا؟ كانت  
الإجابة واضحة. يجب أن يكون نادينا ثابتاً فكلانا أحب  
الاستقرار. وهكذا بدأت المجموعة الخاصة بالنادي المفيد  
(ولازلت أحتفظ بهذه المجموعة إلى الآن)، واشتملت على  
أقلام حبر جاف ذات الألوان الستة، ومجموعة متناسقة من أقلام  
الرصاص، وورق الكتابة لتسجيل نتائج لعبة البريدج (كان  
جميع أولاد عمومتي يلعبون البريدج وبدأوا بممارستها في عمر  
السادسة تقريباً)، وأقلام رصاص مزينة بشرّابات وأقلام رصاص  
ذهبية محفوظة داخل صندوق، ومساطر خشبية مصقولة  
ومحاوات على شكل طوفي... قرّرنا أن أكون مسؤولة عن  
هذه المجموعة، وأن أحتفظ بها في الجارور السفلي الكبير  
لخزانة والدتي، الموجودة في غرفة نومها في كانبور، وبالطبع  
كنت أحمل مجموعتي معي كلما ذهبنا إلى دلهي في العطل، حتى  
نتمكن من تفقدتها وإضافة المزيد من الأشياء إليها.

ذهبت لاليت في رحلة إلى دلهي، صحبة والدي كما أعتقد،



وظلّ بقيتنا في كانبور. سأسرد عليكم القصة التي حكته لي عند عودتها، والتي ظلت عالقة في ذهني إلى الأبد: بعد ظهر أحد الأيام القائظة، كان معظم من في المنزل في دلهي ينعمون بقبولة الظهيرة، بينما كانت تجلس لاليت وحدها في الشرفة الأمامية الطويلة. وفجأة، لاحظت كلبا يعدو بطريقة غريبة ويتسكع في الممر الأمامي. ثم تذكر أنها سمعت صراخا وصوت أحدهم يتصارع مع الكلب. أسرع لاليت وعبرت من فتحة في السياج بالقرب من أشجار الحنّاء، إلى ملعب التنس الجنوبي. وهناك، رأت الكلب أمام غرفة نوم عمي الأوسط، شيبودادا (Shibbudada)، يهرّ وفمه يزبد وقد أحكم قبضته على يد بريجيش. حاولت لاليت أن تحرّر يده إلا أن الكلب كان قد غرز أسنانه حول إبهام بريجيش، ولذلك احتاجت وقتا أطول لإنقاذه. وفي الأثناء، صرخت طالبة العون، وقد غطى الدم يديها أيضاً. هرعت العائلة والخدم وأمسك بالكلب حتى يتم فحصه، خشية أن يكون مصابا بداء الكلب.

غادرت لاليت، صحبة والدي إلى كانبور ثم تلقينا مكالمة من دلهي تخبرنا أن الكلب كان مسعورا بالفعل، وأن بريجيش قد حصل على لقاح مضاد لمرض داء الكلب، وأن على لاليت أن تأخذ اللقاح نفسه.

وفي الطريق إلى المدرسة، ذهبت مع لاليت إلى المشفى، لتتلقى الحقنات اللازمة. تطلب الأمر أن تستلقي وأن تكشف عن جسدها حتى يتم غرز أكبر وأسمك حقنة ببطء شديد، في





ابن عمتي بريجيش، في الرابعة من عمره تقريباً.

مؤخرتها الناعمة. تغلغل اللقاح في جسدها ببطء أيضاً. عبّر وجهها عن شعورها بالألم المبرح، لكنها لم تنطق ببنت شفة. أردت أن أبكي عوضاً عنها، إلا أنني لم أجروء على فعل ذلك. بدا الأمر لي وكأنما استمر للأبد، وكنت أفكر بريجيش، أيضاً، فلقد كان أصغر من لاليت بكثير، وبالطبع، عاش التجربة ذاتها أيضاً.

بعد مضي أشهر، علمنا أن بريجيش أُصيب بداء الكلب وأنه نزيل المستشفى. لم تجد الحقن نفعاً. قال الأطباء إن مثل ذلك يحدث أحياناً. كنا نتلقى أخباراً عن بريجيش كل يوم، حتى أُخبرنا أنّ وفاته كانت مؤلمة للغاية. لقد عانى رُهاب الماء الذي



يسببه داء الكلب، ولقد بكى لرغبته الشديدة في شرب الماء، لكنه لم يستطع أن يتلعقطرة واحدة.

## الفصل التاسع

ولاء منقسم. الاستعداد للحرب.

فيلم عن البزات العسكرية.

الارتباط النازي. الكلب وولفي والحصان الرمادي.

نهاية قصة كانبور المفعمة بالطمأنينة.

كانت الحرب العالمية الثانية في أوجها، وبدأت فرصة لامتحان ولاء الدول والأفراد. تسربت إلينا تناقضات والذي غير المحددة، ولقد وثقنا به كثيراً حتى إننا أردنا أن نفكر بطريقته، ولكن بم كان يفكر والذي؟

أولاً، كان الجيش البريطاني منتشراً في أوروبا، يحارب النازيين. قاتل آلاف الهنود إلى جانب الجيش البريطاني، وكانوا يُقتلون يومياً مثلما الحال في الحرب العالمية الأولى. تلقينا العديد من التقارير التي تخبرنا عن مقتل فلان بن فلان في إيطاليا، على سبيل المثال، أو مقتل فلان أخي فلان في تركيا. لم يُذكر أي من هذا في الصحافة البريطانية، لكننا سمعنا هذه الأخبار، إذ تناقلها الناس فيما بينهم. وبينما كان الجنود الهنود يُقتلون لأجل الجيش البريطاني، كنا نحن، كأمة، نحارب البريطانيين في الهند للحصول على استقلالنا. كنا نقاتل بطرق سلمية أرشدنا إليها زعيمنا الروحي غاندي (Ghandi)، لكننا كنا بهذه الطريقة



نقاوم الاحتلال البريطاني، على الرغم من أننا أردنا أن ينتصر  
الإنجليز في أوروبا، إلا أننا رغبتنا بشدة أن نتحرر من وجودهم  
في الهند.

وجد الجيش الإنجليزي في أدغال بورما (Burma)، حيث  
دارت مناوشات بين الإنجليز واليابانيين الذين كانوا يتقدمون  
باتجاه الهند. وقاتل سبعمائة ألف هندي جلهم من الغيرخاس<sup>(1)</sup>  
(Gurkhas)، إلى جانب الإنجليز في بورما وقُتل العديد منهم  
يومياً أيضاً. وفي أدغال بورما كذلك، قاتل الجيش الهندي  
الوطني (INA) إلى جانب اليابانيين، وكان قادة هذا الجيش  
عشاقاً عاطفين، فعندما تم أسرهم من قبل الإنجليز ومحاکمتهم  
في الحصن الأحمر (Red Fort)، انتحبت كلّ الفتيات الهنديات  
المراهقات. تطلّع الجيش الهندي الوطني إلى دخول الهند بجوار  
الجيش الياباني، ليحرّرا الهند من سيطرة الإنجليز.

في تلك الأثناء، كانت الهند الشمالية، وكنا جزءاً منها،  
تتضرر لخوض الحرب من خلال تدريبات عسكرية، تشمل  
غارات جوية مصطنعة والتعقيم خلال تلك الغارات. لم نعلم  
حينها من سيقوم بقصفنا لكننا كنا مستعدين دوماً. ففي مطلع  
الأربعينيات، قمنا بتغطية نوافذنا والمناور بستار داكن. وأمر  
والدي بحفر خنادق على طول إحدى جوانب المنزل، حيث  
كنا دوماً مستعدين للاختباء داخلها بمجرد أن تلمح أي جبهة

(1) الغيرخاس (Gurkhas) جماعة من الهندوس الذين ينتمون إلى طائفة راجبتس  
(Rajputs)، ويعيشون في نيبال (Nepal)، ومنهم جنود خدموا في الجيش  
البريطاني. (المترجم)

كانت، ببدء الحرب من جانبها.

على أية حال، استمرت حياتنا على الوتيرة نفسها، إذ كنا نذهب إلى السينما كل أسبوع تقريباً، حتى نشغل أذهاننا عن التفكير في الحرب، لعلّ هذا كان أحد الأسباب. وفي ذلك الوقت، لم تكن بولي وود<sup>(1)</sup> (Bollywood) قد ظهرت إلى حيز الوجود بعد، لكن كانت هناك شركة بومباي للأفلام السينمائية الناطقة<sup>(2)</sup> (Bombay Talkies)؛ الشركة الرئيسة لإنتاج الأفلام آنذاك، وتمكنا من مشاهدة جميع الأفلام التي أنتجتها، حتى تلك التي أنتجت للمجهود الحربي، وكانت الاستوديوهات في جميع أنحاء العالم تصدرها جملة، في آن واحد، كلّ من وجهة نظره الوطنية. أما الأفلام التي أنتجتها شركة بومباي فكانت مؤيدة للوجود البريطاني بلا شك. وشاهدنا حينها أفلاماً عديدة أنتجت للمجهود الحربي، بعضها إنجليزية وأخرى أمريكية، وهندية بالتأكيد، بالإضافة إلى كلّ ما عرضته دار السينما في ذلك الوقت. لقد كنا هواة أفلام، وأذكر أن والدي قال مرة: «إنّ جوان كروفورد (Joan Crawford) سيدة أنيقة (Handsome)»، لم أعلم، حتى ذلك الوقت، أنه يمكن استخدام كلمة «أنيقة» (Handsome) لوصف امرأة ما.

كان المشهد الختامي لكل الأفلام، في ذلك الوقت، يشتمل على تسجيل للنشيد الوطني، ثمّ تتبعه عبارة «ليحفظ الله

(1) بولي وود (Bollywood): مركز صناعة الأفلام في الهند. (المترجم)

(2) شركة بومباي للأفلام السينمائية الناطقة (Talkies Bombay): شركة هندية

لإنتاج الأفلام الناطقة تأسست عام 1934. (المترجم)



الملكة». وكان من المفترض أن يقف الجميع لحظة أن يرفرف العلم البريطاني على الشاشة. أمّا والدي، فبعد أن يستمتع بمشاهدة الفيلم المؤيد للوجود البريطاني، كان يترك المكان على عجل. بمجرد أن يظهر العلم على الشاشة، وبدأت تلك طريقته في الاحتجاج على الوجود البريطاني.

ثم تبعته زوجته ومن ورائها بناته اللواتي يتهادين في مشيتهن مثل فراخ البط. يبدو أننا تمكنا في نهاية الأمر من استنباط نهج واضح يسهل اتّباعه.

أما القصة الأكثر أهمية فهي قصة غوروشاشا (Guru Chacha)؛ صديق والدي العزيز وابن عمه. غادر شاشا إلى ألمانيا لإتمام دراسته، ثم وقع في غرام امرأة ألمانية متزوجة هي توني آنتي (Toni Aunty). وعندما قُرعت طبول الحرب، أيّد شاشا النازيين وانضم إلى الإذاعة الألمانية.

أصاب الهلع والدي المسكين، فظلّ بجانب مذياعه الفيليبس الكبير، ويده على مفتاح التشغيل، محاولاً التغلب على التشويش الإلكتروني، حتى يظهر صوت عمي واضحاً وحاداً كما كان دوماً. «إنه غورو، إنه غورو»، يصرخ والدي بصورة هستيرية. نهرع جميعاً لنستمع إلى عمي، وتتبعنا أمي التي كانت تحرص على إحضار كوب من الشاي أو كأس من الوسكي لتهديئة والدي. كنا نستمع إلى شاشا ثم إلى إذاعة ب. ب. س. (B. B. C)، حيث تحدّث كلاهما عن الحرب ذاتها.

أذكر عندما عاد شاشا وتوني آنتي إلى الهند بعد أن حصلت



الهند على استقلالها. أن شاشا أنفق كل مدّخراته على آله ضخمة ابتاعها، لقناعته أنه سيجني منها ثروة طائلة، ألا وهي آله صنع الدونتس (الكعك المقلي).

غورو شاشا، البائس المسكين، لم تستسغ هند ما بعد الاستقلال الدونتس التي صنعها، على الرغم من كونها أمة مولعة بالحلويات، وتدمرت تجارته تماماً. آخر ما سمعت عن شاشا وآنتي أنهما انضما إلى جماعة هندية متدينة وجدا فيها السلوان والسلام.

تبينا طريقة غير مألوفة لحماية أنفسنا خلال الحرب ألا وهي اقتناء كلب. فحتى ذلك الوقت، تمسكت والدتي بأفكار المذهب الهندوسي القديم القائل بأن جميع الحيوانات قدرة، ناقلة للميكروبات، ويجب إبقاؤها خارج المنزل. لم تكن والدتي مستعدة لتقبل وولفي (Wolfie)؛ الكلب الألماني الضخم، الذي لم يكن ملكا لنا، بالمعنى الحرفي للكلمة. أما مالكة الأصلي فهو كارل شنايدر (Karl Schneider)؛ الكيميائي الذي عمل في مصنع والدي، والذي اعتقل عند اندلاع الحرب ولم نره بعدها مطلقاً. وقبل أن يتم نقله بالكارّة<sup>(1)</sup>، توسل شنايدر إلى والدي أن يعتنيا بوولفي، وقام والدي، بدوره بالتوسل إلى والدتي حتى رقب قلبها فاحتفظنا بكلب في المنزل لأول مرة.

مكّنتنا الحرب أيضاً من الحصول على فرس جميلة مرقطة، رمادية وبيضاء اللون. لم يعد بالإمكان ركوب السيارة إلى

(1) كارة (Cart): عربة تجرها البغال والحمير.



المدرسة بسبب نقص البترول الذي أصبح مقنناً بشكل صارم. فاستأجر والدي تونغا (Tonga)، وهي عربية بسيطة يجرها الخيل لتقلنا إلى المدرسة ذهاباً وإياباً. كان لدى الحصان المخصص لجرّ العربّة نزعّة غير مفسرة نحو السقوط المتكرر وترك العربّة والانبطاح على جانب الطريق في لحظات حرجة جداً، مخلفاً وراءه ثلاث فتيات يطرن في الهواء عالياً بجداولهن وستراتهن الزرقاء المتماثلة وبلائزهن البيضاء، وقد أصابهن الهلع. ضاق والدي ذرعاً بذلك الحصان، وفي نهاية الأمر، ابتاع عربية رائعة تتميز بارتفاعها عن الأرض، مطلية جوانبها باللون الأحمر، ومزوّدة من الأمام بجرس يقوم السائس ذو العمامة بالضغط عليه بقدمه لتنبه من يعترض طريقه. كانت الإسطبلات حيث اعتادت فرسي الرمادية المحببة أن تأخذ قسطاً من الراحة فوق القش، بجانب مكتب والدي مما منحني وجهة جديدة أقصدها كل يوم، بينما أقوم بجولاتي في حدائق المنزل. احتاجت فرسي أن تأخذ جولة على الأقدام كل يوم بعد كل رحلة تجر فيها العربّة. كنت أسير بجوار أبي، وكلي إعجاب به لكونه أكثر الرجال أناقة في العالم.

انتهت قصة حياتنا الريفية المغلقة على نحو مفاجئ في عام 1944، عندما قرّر والدي التخلي عن عمله والعودة إلى دلهي. كانت قدرة دلهي على جذبنا، مع وجود جدنا الذي تحكّم في زمام الأمور، مستمرة، لكنّ جدي تقدّم في العمر وتنامى شعور

والدي بالذنب تجاهه. ربما كانت هنالك عوامل أخرى حفزت والدي على العودة، إلا أنني لم أستفسر عنها مطلقاً. جلّ ما أعلمه، أن إعلان والديّ قرار العودة كان مفاجئاً. انفطر قلب أمي عند سماع الخبر. بكت أمي باستمرار مدة شهر تقريباً. ذهبنا لتوديع أصدقاء والديّ الذين أقاموا حفلة لوداعنا، وكان الأمر ينتهي دوماً بدموع منهمرة. بدا والدي مشوشاً وكأنما رأى مئات الأشباح. أدرك والداي عندها أن أجمل فترة في حياتهما، تلك التي نعما فيها بالاستقلالية التامة، على وشك الانتهاء. فسرعان ما سيتحولان إلى مجرد مسنين في آلة العائلة الممتدة التي يديرها ويتحكم بها أشخاص مسيطرون.

كان التعليم المدرسي معضلة أخرى. فبينما انضمت أنا ووالداي وأختي الرضيعة إلى أخويي اللذين يكبرانني بعد تسع سنوات من الرفقة المتقطعة، تركنا أختي الكبيرتين في كانبور لتهيئ السنيتين الدراسيتين المتبقيتين لهما، لتنتقلا بعدها إلى إحدى مدارس الدير الداخلية الموجودة على إحدى تلال الهمالايا والمعروفة بنينيتال (Nainital).

لقد كان انفصال والدي عن سلطة جدي أمراً مسلماً به، ولذلك قام والدي بشراء منزل مستقل خاص بنا. كان ذلك المنزل في دلهي الجديدة؛ أي على بعد مسافة لا بأس بها عن منزل جدي، لكنه في الجهة المقابلة لمنزل جدي، على الزاوية الداخلية للشارع الذي يحمل اسم جدي. كان منزلاً صغيراً جداً متواضعاً لكنه يفي بالغرض، شيده جدي بالإضافة لمنزل



آخر، حتى يقوم بتأجيرها، وكان يحمل رقم خمسة. سكنا المنزل  
الجديد غير أننا تناولنا وجباتنا الرئيسة في المنزل الآخر، رقم

سبعة.

## الفصل العاشر

شيبودادا (Shibbudada) الجذاب.

زيجتان مأساويتان. الحزن ومآمرة الصمت.

استمرت حياتنا في دهلي، خلال السنوات الثماني التي قضيناها في كانبور أيضاً، بخطى سريعة، ولكن بنكهة مغايرة. كان شيبودادا (Shibbudada)؛ الأخ الأوسط لوالدي الذي قطن في رقم سبعة، الرجل الجذاب في العائلة الممتدة الذي يسطع القمر لأجله أو يختفي بسببه. إذا ابتسم في وجه إحدانا، غمرتنا الثقة والشعور بالأمان، وإذا تجاهلنا أو وبّخنا، أصبحنا مثل غصن يذبل ويدوي فوق دالية ما. إذا تدفق كرمه نحونا وأحاطت بنا نظراته شعرنا بالدفء في الحال. وإذا لم يحدث ذلك، كان علينا الاعتماد على المشاعر الدافئة التي تنبع من داخلنا. كان بعضنا محظوظين دوماً، أكثر من غيرهم. على أية حال، شعرنا جميعاً بمباركته لنا.

عندما كان عمي شيبودادا طفلاً، تعرض لحادث غريب من نوعه. فبينما انتقلت جدتي باري باوا (Bari Bauwa) من مدينة إلى أخرى بوساطة عربة يجرها ثور، غطّ الطفل في النوم بينما كانت جدتي تحمله بين ذراعيها. وبينما أرخت جدتي ذراعيها قليلاً، انزلت قدم الطفل وتدلّت إلى الخارج لتلامس



عجلة العربة، وبعد انقضاء الرحلة انكشط قوس القدم بأكمله. لقد شفي عمي، لكن نمت قدمه لتتخذ شكلاً غريباً أشبه بسرج الفرس.

لم يكن عمي شيبودادا وسيما أو طويلاً مثل أبي أو حتى مثل أخيه الأصغر شاندا (Chand) الذي كان الأطول بينهم، وعمل مهندساً بعيداً عن المنزل في الولايات الشرقية، وبالذات في ولايتي أوريسا (Orissa) وبهار (Bihar). إلا أن الحماسة والمرح اللذين تغمران شيبودادا - وقد تمتع بقدره على إظهارهما والتحكم بهما في آن واحد - جعلته الأقرب إلى عالمنا.

كبر عمي ليصبح قرّة عين والدته، فكان المفضل عندها من بين أخوته وأخواته والمفضل في المدينة كلها. اعتاد عمي أن يتودّد إلى الأشخاص الذين كان يفضلهم بفيض وافر من الإيماءات والمشاعر الغزيرة، فاتناً إياهم بولعه العميق بالموسيقى الهندية الكلاسيكية، والشعر الفارسي والأردني ومهاراته الرائعة في سرد القصص. لقد كانت لديه القدرة على أن يسحر من حوله حقاً.

عندما أصبح عمي شاباً، التقى بفتاة جميلة رقيقة من طائفة كاياسثا ووقع في غرامها. لم ألتق بها مطلقاً ولم أر صورتها، ولكن كان بإمكانني أن أتخيل شكلها. تمكن عمي، صاحب الشخصية المتقلبة، من التخطيط باستمرار لجمع عائلتنا بعائلة محبوبته، عبر روابط وثيقة عن طريق ترتيب زيجات بين أقربائها وأفراد من عائلتنا. فعلى سبيل المثال، تزوجت صغرى أخواتها أحد أبناء عمي، وابنة أختها تزوجت أخي الأكبر، ولقد ربّ شيبودادا



الزيجتين بلباقة.

كان شيبودادا عاقد العزم على الزواج من محبوبته، لكن مسألة الأبراج أعاقته الأمر قليلاً، فلم ينسجم طالعهما. على الرغم من أنه تم تملق الكهنة، إلا أنهم لم يتزحزحوا عن رأيهم. لم يتنبأ الكهنة «بسبع سنوات من سوء الحظ» كما جرت العادة، بل تنبؤوا بزواج مأساوي سرعان ما ينتهي بموت العروس.

على أية حال، كان شيبودادا هائماً في غرامها ولا يمكن رده. وهكذا، تم الزواج، وبعد ستة أشهر أصيبت العروس بالتيفويد الذي قتلها. كان شيبودادا لا يزال شاباً، وبعد انقضاء بضع سنوات من حزنه على وفاة زوجته، اقترحت العائلة أنه يجب عليه أن يتزوج مرة أخرى. ظل شيبودادا يرفض، وظلت العائلة تلح في طلبها حتى أنهكه الأمر، فطلب منهم أن يرتبوا له زيجة ثانية.

كانت الزيجات في تلك الأيام ترتب عائلياً تقريباً، فعادة ما تعرض عائلة العروس ابنتها على الرجال الجديرين بها. كان شيبودادا مؤهلاً بشدة - إذ كان محامياً ناجحاً - ومن ثم بدأت عروض الزواج تنهال عليه. يبدو أن أحد تلك العروض كان واعداء، ولذلك أرسلت عمّاتي في مهمة دقيقة لنقد الشابة المعنية. أرادت عمّاتي أن ينجزن الأمر كما يجب حتى يُعدن السعادة لأخيهن الغالي على قلوبهن.

وهنا تصبح القصة غامضة نوعاً ما. لنستمع لرواية إحدى الشهود؛ عمّتي ساران بوا (Saran Bua) (الأخت الثانية التي



تصغر والدي): طُلب من عمتي وأختها الذهاب إلى منزل ما في المدينة القديمة في آغرا (Agra) ليتسلقن السلم، فيصعدن إلى السطح وعندها ستكون عروس المستقبل على سطح أحد المنازل القريبة أو على سطح منزل موجود في الجهة المقابلة لأحد الأزقة (نجد هنا خلطاً قليلاً)، حيث يمكن رؤية العروس التي بدت لعمتي آنذاك رائعة الجمال. وحسب رواية عمتي، اقترب الغسق إذ كانت الشمس على وشك المغيب من وراء الفتاة المعنية، ولذلك ولعلهما أخطأ فيما رأتا، أو، لعلهما وقعا ضحية خدعة رتبها عائلة الفتاة. لم يجرأ أحد على لوم شخص بعينه لأن اللوم قد يقع على أيّ كان.

غطت العروس وجهها خلال حفلة العرس بوشاح (Ghoonghat) كما جرت العادة. وعندما أُزيل الوشاح، كشف عن وجه قبيح لامرأة ثقيلة بطيئة المشية. لم يعكس وجهها الظرف والذكاء اللذين تميزت بهما العروس بسخاء، إلا أن ما رآه عمي لحظة أن نظر إليها، كان كافياً لجعله - وإن كان ذلك الشاب الشاعر المحب للجمال - كارها إياها مدى الحياة.

لقد بغضها عمي الأوسط لدرجة أنه اعتزلها إلى مسكن منفصل. ظلّت زوجته تايجي (Taiji)، حسبما أذكر، في الغرفة الوسطى الواقعة بين غرفتنا الشمالية في منزل رقم سبعة وغرفة جدي الشرقية، حيث وجدت العزاء في وحدتها. عاش عمي، في تلك الأثناء، في الملحق الموجود في الجانب الآخر من ملعب التنس وعلى الرغم من كرهه لها، أنجب منها أربعة أطفال وُلد

أحدهم بشفة أرنبية ولم يستلطفه أي منهما فقامت والدتي العزيزة بإرضاعه حتى وافته المنية. في بادئ الأمر، كان أبناء شيبودادا يشبهون أمهم ولذلك لم يروقوا له، فتجاهلهم وكأنما لم يُخلقوا مطلقاً. لقد كان ذلك أمراً صعباً وسهلاً في آن واحد، داخل إطار العائلة الممتدة. كان عمي أشبه ببايد باير<sup>(1)</sup> (Pied Piper) الذي طالما أبهر الحشد الكبير من أطفال العائلة، فتمكن من تسلية الأطفال وتنظيم الألعاب لهم بينما كان يخصّ القليل منهم بنظرات عطوفة محبة. ومثل ساحر يخرج أرنباً من قبعته، قام عمي بخدع سحرية لأجل جميع الأطفال الذين استجابوا بهتافات ملؤها السعادة.

لم يبهجني أمر أكثر من إعلان عمي شيبودادا أنه دعى بائع الوجبات الخفيفة المتجول (Khomcha-Wallah) إلى المنزل يوم السبت خلال استراحة الشاي. كان ذلك أشبه بإخبار طفل غربي أنه يمكنه الحصول على كلّ ما يحتويه دكان الحلوى، في فترة ما بعد الظهر.

لم يكن عند بائع الوجبات الخفيفة المتجول أي شيء حلو المذاق ليبيعه لنا. كان الشارع مسكنه المعتاد، وخاصة الطريق العام المزدهم حيث كان يتجول إلى الأبد، أو لعل الأمر بدا

(1) أسطورة بايد باير (Pied Piper) الذي عاش في مدينة هاميلين (Hamilen) في ألمانيا عام 1284. قيل إن بايد عزف على مزماره ليطرد الفئران التي اجتاحت مدينة هاميلين، حيث لحقت به إلى النهر فغرقت. وكان سكان المدينة قد وعدوا بمكافأته ولكنهم أخلفوا وعدهم فعاقبهم باجتناب أبنائهم من خلال مزماره إلى كهف بعيد ولم يروهم بعدها أبداً. (المترجم)



لي كذلك، معتمرا سلة فوق رأسه الذي لا يعرف الاستسلام، ويحمل كرسيًا مصنوعًا من الخيزران لا ظهر له ولا ذراعين، يدسه بين ثنايا ذراعه. وإذا ما تجمهر حوله المشترون، أنزل كرسيه ليستريح عليه، وأنزل سلته ثم بدأ ينادي على بضاعته.

كانت سلته أشبه بـدكان مصغر، تحتوي على صنف من الطعام غير المعروف عند الغرب، يعرف شمالي الهند بشات (Chaat). وهو وجبة خفيفة حامضة، لذيدة المذاق والرائحة. لم يكن الطعام جاهزاً تماماً بل يخضع لتعديلات عديدة - فتم إضافة مكونات متنوعة، وبهارات مختلفة ويخنات ومزيج من مرق التوابل. إذا طلب أحدهم طبق (Dahi Baras)<sup>(1)</sup> فإنه يحصل على قرص صغير من البازيلاء المجففة (التي تم قليها ونقعها في الماء الدافئ ومن ثم التخلص من الدهون العالقة بها). يضعها البائع المتجول على «طبق» من أوراق الشجر شبه الجافة، ثم يصب فوقها قليلاً من اللبن الرائب الذي تم خلطه حتى صار قوامه قشدياً. يُضاف الملح إلى اللبن ثم رشته أو أكثر من خليط البهارات ذي الألوان المتعددة: الصفراء، والحمراء والسوداء الموضوعة في زبديات عميقة. ومن رغب في نكهة معتدلة من خليط الكمون والفلفل الأسود ومسحوق المانغا المجفف يحصل على المزيج الأسود اللون. ومن يطلب طبقاً «حاراً جداً» وهو يشدو فرحاً، كما كنت أفعل، يحصل كذلك على مزيج

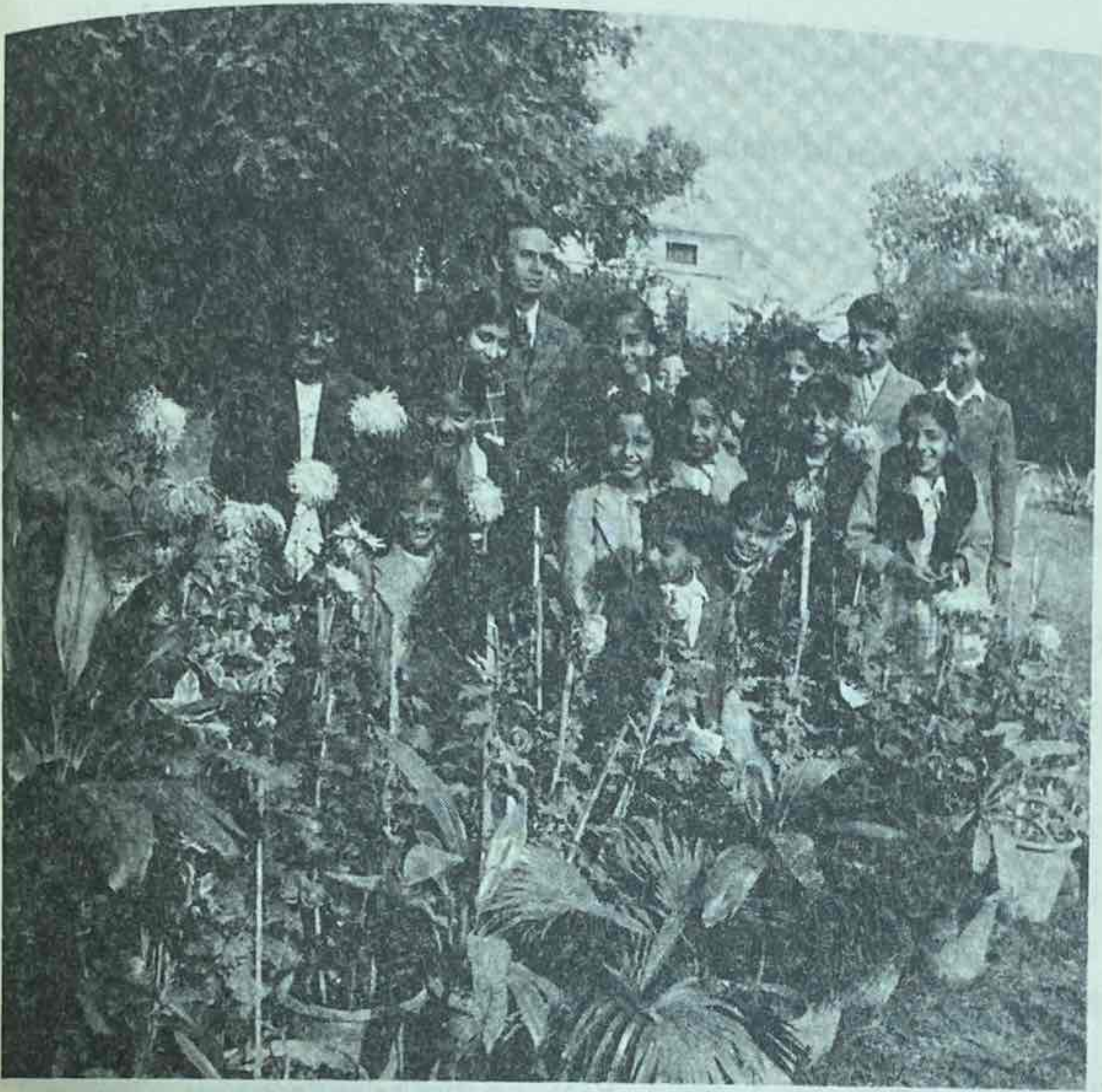
(1) منقوع العدس أو البازيلاء باللبن الرائب (Baras Dahi) تصنع منه فطائر صغيرة الحجم. (المترجم)



أصفر وأحمر اللون غني بتشكيلة متنوعة من الفلفل الحار. وإذا كنا نتوق لمذاق حلو حامض نطلب من البائع أن يضيف صلصة التمر الهندي، فتغوص الملعقة الخشبية في أعماق صلصة بنيّة اللون تعادل في كثافتها الشوكولاته الذائبة، ثم تظهر من جديد عندما تعلق دوامة داكنة ملساء من التمر الهندي والتوابل أعلى قرص البازيلاء الذي يذوب في فمنا بسهولة، وتدمع عيوننا من أثر التوابل الحارة، ثم يبرّد اللبن الرائب ألسنتنا، ويوقظ التمر الهندي براعم التذوق عندنا، كما لا يفعل شيء آخر. كانت هذه التجربة بالنسبة لنا أشبه بالفردوس.

مذاق يشبه مذاق الفردوس يصاحبه العديد من «لو» و«لكن» اللتين تعكسان مشاعر جياشة. كنا نراقب أبناء عمي شيبودادا الثلاثة، ابنيه وابنته، يقفزون فرحاً كما كنا نفعل ثم ينظرون إلى والدهم بين الحين والآخر، تتوسل أعينهم الداكنة الواسعة إلى كسرة من نوع آخر، قد تكون عناقاً أو لمسة من يده. لم يحصلوا أبداً على أيّ منها، وأسوأ ما في الأمر، أننا كنا شركاء شيبودادا في الجريمة، لكن عن غير قصد. جعل شيبودادا من نفسه عنصراً ضرورياً لا غنى عنه، ولذلك أراد كل واحد منا أن يحظى بجزء من بايد باير (Pied Piper). شارك الكبار في مؤامرة الصمت حول طريقة معاملة شيبودادا لأطفاله، ولعلّ ذلك يبرّر شعورهم بعبء مسؤوليتهم نحو ترتيب زواج شيبودادا في المقام الأول. كان مذاق الشات (Chaat) رائعاً بالتأكيد، لكنّ المذاق الذي يخلفه فيما بعد كان مرّاً قليلاً.





شيبودادا - بايد باير - وقد جمع من حوله أبناءه والعديد من أبناء إخوته وأخواته في الحديقة الخلابة في منزل رقم سبعة. أنا أختبئ خلف أزهار الأقحوان وأبدو منشغلة بالحديث.

أرسلت تايجي (Taiji)، زوجة شيبودادا، بين الحين والآخر، أبناءها الواحد تلو الآخر إلى والدهم ليتمنوا له قضاء يوم جميل أو ليسألوه حاجة ما. كانت هذه طريقة يائسة اتبعتها أحياناً كمحاولة للتواصل مع زوجها. يبدو أنها أحبته ورغبت به حتى النهاية. كان الواحد من أبناءه يقف مرتبكا أمام بابه، مثل شخص غريب، وأحياناً كان يؤذن له بالدخول، وأحياناً يتم اختصار الأمر كوسيلة لطرده الطفل.



عشت أنا منذ صغري مع احتمالية وقوع دمار عاطفي بشكل متواصل. فكلما وقعت حادثة ما زادت من زعزعة العلاقة بين الزوجين، شعرت برغبة في أن أدفن رأسي في ساري أمي المنشى، أو في معطف والدي المصنوع من التويد. إلا أن والدي لم يكن موجوداً معظم الوقت، إذ اعتاد أن يركب القطار معنا ليوصلنا إلي دلهي، ثم يودّع الجميع ليعود إلى عمله في كانبور، وبالإضافة إلى ذلك، كان شيبودادا الأخ الأكبر الذي أحبه والدي إلى حد العبادة. لم يعترض والدي على تصرفات شيبودادا مطلقاً. أما والدتي، فمكانتها في العائلة الممتدة كانت متواضعة، إذ كانت أصغر كنة في المنزل، وكانت أكثر النساء شعوراً بالراحة إلى حد كبير. أمّا جدتي وبناتها اللواتي كنّ يزرنها، ففرضن هيمنتهم على المنزل. لم يكن المنزل الحلبة المتقلقلة بالنسبة لأمي، فلقد اكتفت بالتفرج والتأثر بشدة لكنها كانت مقيدة للغاية، فلم تتمكن من التعبير عن رأيها. ولم أستطع أنا أيضاً أن أعترض، بل اضطررت إلى تجاهل هذا الإيذاء الشنيع والتعايش معه وكأن شيئاً لم يكن.



## الفصل الحادي عشر

عصابتني. صيد السمك والرماية والسباحة.  
حقول البطيخ الأحمر. مطهر لثقب الأذن.

راجيش (Rajesh)؛ ابن عمي الذي أسرع لإحضار بندقيته الهوائية بعد أن اختطفت الطائرة الورقية قطعتي من التوست، هو أصغر أبناء عمي شيبودادا. كان يكبرني بقليل، ويعيش في دلهي طوال الوقت، ولذلك قضيت معظم وقتي معه عندما كنت في دلهي، خاصة بعد وفاة بريجيش. ولعبت كذلك مع أبناء عمومتي من الذكور الذين يناهزونني عمرا، وكانوا يأتون لزيارتنا في دلهي. شكلنا عصابة، وكان ماهيش (Mahesh) أكبرنا عمرا، وهو صاحب العيون الرقيقة البنية اللون المائلة للخضرة، وهو ابن عمتي الصغرى، كيران بوا (Kiran Bhua) ولقد كبر ليصبح عالم ذرة بارزاً. وانضم إلى عصابتنا لوفي (Lovy) (أو راقي (Ravi))؛ الابن الأكبر لعمتي ساران بوا (Saran Bhua) الذي أصبح جيولوجيا، مع أخيه الأصغر شاشي (Shashi)، الذي كان يشبه جدي الضخم، حسب صورة قديمة رأيتها. ومن أعضاء عصابتنا سوريش (Suresh)؛ الابن الأصغر لعمتي الثالثة بريم بوا (Prem Bhua)، وكذلك راجيش (Rajesh) بالطبع. كانت هذه هي عصابتني.





تجتمع الأسرة لأجل صورة رسمية، خلال نزهة في عام 1940. يجلس جدي وجدتي في المنتصف، على الأريكة، وأجلس أنا في الصف الأمامي مع «عصابتني»، (من اليسار إلى اليمين): سوريش (Suresh)، لوفي (Lovy)، راجيش (Rajesh)، ماهيش (Mahesh)، شاشي (Shashi). وإلى أقصى اليمين، يقف الحمال ذو العمامة، الذي قام على خدمتنا جميعاً.

علمني راجيش صيد السمك والرماية والسباحة. وكانت هذه الأنشطة يقوم بها الأولاد أساساً. لكنني كنت أتسكع دوماً مع أبناء عمي من الأولاد، إذ كانت أخواتي وبنات عمي أكبر مني بكثير، ولذلك كنت دوماً أقصد المحيط الخارجي. ولقد سُمح لي بمشاهدة الأولاد وهم يلعبون الكريكيت، وأحياناً كنت أنغمس قليلاً عندما يسمح لي سرا بضرب كرة البولينغ أو مضرب التنس. ولكن عندما يقيم الأولاد مباراة فيما بينهم، لم يسمح لي



إلا بمراقبتهم.

لم أتمكن من ممارسة رياضة صيد السمك عندما كنت صغيرة. كانت تلك الرياضة تعدّ أحد الطقوس الغربية التي يمارسها الأولاد، ولذلك لم أستطع المشاركة. على أية حال، تمكنت من الوقوف بجانب الأولاد، بينما كانوا يحفرون تحت شجرة العناب بحثاً عن دودة الأرض، ولكن لم يسمح لي بالحفر بنفسى. راقبت الأولاد وهم يربطون أثقالاً معدنية بصنارة الصيد حتى تغطس في الماء، وقطعا من الخيزران حتى تطفو. عندما قلت لهم «أستطيع أن أفعل ما تفعلون»، لم يستمعوا لي.

وعندما بلغت الخامسة تغير الوضع والفضل يعود لراجيش. طلبت منه قائلة: «هل يمكن أن أرافقك هذه المرة، أرجوك؟» وكان الرفض إجابته الأولية.

تدفق نهر يامونا في الجهة المقابلة للشارع في منطقة منخفضة، وكان عالمنا الصغير آمناً بالنسبة للأطفال الذي تجوّلوا بحرية، طالما لم ينزلوا تحت الماء. أعدّ الأولاد العدة وانطلقوا لحظة أن رقت حدة الشمس.

- سألت بإصرار: «لماذا؟»

- «لأنك فتاة»

كم كرهت أن أُقيد بلا حق. «لكنني قادرة على فعل ما

تفعلون».

- «لا، لا تستطيعين. لماذا صرخت بالأمس عندما كنا نبحث

عن ديدان الأرض».

- «لأنك قطعت الدودة إلى نصفين بالجاروف، وكان جزئاً  
الدودة يتلويان».

- «لم يصرخ الأولاد».

- «سأعتاد على الأمر. أرجوك اصحبني معك إلى الصيد».

رقّ قلب راجيش في نهاية الأمر. لبست بنطال الأولاد  
القصير الخاص بي، وربط راجيش دودة في خطاف صنارتي.  
عندما أمسكت أول سمكة، وكانت من نوع سمكة الحنكليس  
وهي تشبه الثعبان، أصابني الذعر فأوقعت الصنارة وجريت  
مبتعدة. وعندها، حضنني راجيش وهدأ من روعي، مؤكداً أن  
الأمر سيكون أسهل في المرة القادمة.

علمني راجيش أيضاً الرماية لاعتقاده أنني إذا كنت قادرة  
على الصيد، فلا بد أنني قادرة على تعلم الرماية. «أمسكي  
البندقية عالياً. أعلى، أعلى. والآن، أغلقي عينا واحدة. لا، ليس  
هذه العين، أيتها الحمقاء، بل الأخرى... جيد... لم يكن ذلك  
... سيئاً». يبدو أنني لم أكن رامية سيئة في نهاية المطاف.

أما السباحة، فلقد كانت أمراً آخر. فعندما تفسح الرياح  
الشتوية التي تهب من المرتفعات الشمالية للهملايا، المجال  
لنفحات الصحراء الحارة التي تهب من الجنوب، نذهب  
للسباحة في النهر طوال ثلاثة أشهر متواصلة، وقبل أن تثور  
وتعلو مياه النهر بفعل الرياح الموسمية. كان الصباح الباكر، قبل  
تناول الإفطار، أنسب وقت للسباحة. كنا نلف ملابس السباحة  
بمناشفنا ونبدأ المشي باتجاه النهر.



عندما كنا صغاراً وكنا نهدد بالنزول إلى الماء، وليس مجرد الصيد عند حواف النهر، كانت النساء تصحبنا إلى هناك، وأحياناً كان عمي شيبودادا يذهب معنا، وبمرور الوقت، كان وجود أحد أبناء عمي الكبار كافياً.

كانت تعرّجات النهر التي تمتد مسافة ميلين وراء بيتنا مألوفة عندنا. على أية حال، لقد كبرنا بجوار النهر وشعرنا كأنه ملك لنا، فلقد تطوّرت لدينا عاطفة تجاه الرمل الممتد على ضفافنا والأشجار الخفيفة المحيطة به والماء ذاته. رسمنا تفاصيله الطبوغرافية، وتحسسناها بأقدامنا. تبدأ الرقعة الصغيرة من النهر الخاصة بنا إلى الشمال، حيث يوجد سدّ من الحجارة، وهو الذي عجز عن منع النهر من التدفق باتجاهنا خلال موسم الرياح الموسمية. وتنتهي هذه الرقعة جنوبيّ المنزل حيث يوجد معبد صغير توّدي درجاته إلى النهر. بين السدّ والمعبد يمتد الرمل والصخور التي شعرنا أننا نملكها.

كان التقليد المتعارف عليه في دلهي أن يسبح الرجال والأولاد والذكور في النهر، بينما تستطيع النساء والفتيات الاستحمام و«الغطس» لفترة وجيزة فقط. عندما رافقتنا النساء إلى النهر، كنّ يرتدين الساري الصيفي الخفيف ذي الألوان المختلفة: الأخضر والقرنفلي والأصفر. وكنّ يخلعن صنادلهن لحظة ملامسة أقدامهن للرمل ثم يغطسن في النهر بملابسهن كاملة، ثم يجلسن في الماء حيث تختفي رؤوسهن بجانب الأمواج اللطيفة، وكل ما يمكن رؤيته حينها، الساري الملون الخاص بهن، يتلاطم

مثل الموج، وينتفخ ممتدا حولهن. كانت هذه غطسة، تتعمق فيها النساء قدر المستطاع، ثم يغطسن مرة أخرى أو مرتين أو ثلاث مرات. وإذا كان الجو حاراً جداً، كن يجلسن داخل الماء لبعض الوقت ثم يخرجن والساري يلتصق بأجسادهن الممتلئة المثيرة. وفي الأثناء، يسبح الصبية وتقوم الفتيات برش الماء.

لم يتوافر مكان معين للنساء لخلع ملابسهن، ولم يتوقع منهن فعل ذلك. لقد علمتهن قرون من العادات والتقاليد ابتداءً من خيمة خاصة بكل واحدة منهن، من الساري الجاف النظيف. ثم يخلعن ملابسهن المبللة بسرعة داخل هذا السياج المغلق الصغير الحجم، وبذلك يحافظن على حشمتهن على أكمل وجه. وكانت تلك الخيمة تتحرك باستمرار بفعل أيديهن ومرافقهن وأرجلهن وركبهن، التي تهتز بينما يخلعن ملابسهن. يظهر الرأس أولاً ثم الذراعان ثم الجذع وقد غُطّي بالكامل. وسرعان ما يلف الساري الجاف أجسادهن بعد أن يؤدي وظيفة حجرة تبديل الملابس، ثم بنقرة أصبع - مرة، مرتين - ترمي إحداهن أطراف الساري المزركشة الثقيلة، على كتفها الأيسر.

أمّا الشعر المبلول فلا يزال منسدلاً. وبعد ذلك تحني النساء أجسادهن للأمام، فينهدل شعرهن أمام وجوهن حتى يكاد يلامس الأرض. وبمناشف أمسكنها بأيديهن يتغلبن على شعرهن المبلول، ثم يرجعنه للوراء مرة أخرى. وعندها يصرخن قائلات: «اخرجوا من الماء. حان الوقت للعودة إلى المنزل». بعد التوقف عند المعبد فترة قصيرة لتلطّيح جباهنا بعجينة خشب الصندل



الباردة، نسير جميعاً على مهل متجهين إلى المنزل.  
 لطالما أدركت أنني لن أقنع بتلك «الغطسات»، ولذلك  
 رجعت إلى ابن عمي راجيش. لقد تعلم السباحة في المدرسة  
 الحديثة، وهي المدرسة ذاتها التي التحق بها أخوتي. كان يسبح  
 بسرعة فائقة مثل طوربيد، وأردت أن أسبح مثله.  
 بدأنا بالبطيخ الأحمر.

امتدت حقول البطيخ مقابل النهر وتحديداً وراء السد  
 الرملي. كنا نتمدد في أسرتنا سوية طوال الصباح في فصل  
 الصيف، لتحدث عبر شبكة البعوض. أُجبرنا على ترك حجراتنا  
 ليلاً، لننام على المرجة الأمامية، وذلك لأن المروحة المعلقة في  
 السقف لم تُجد نفعاً أمام هذه الحرارة القاسية. وهكذا، يصطف  
 عشرون سريراً تقريباً بين شجرة العناب والسياج المجاور  
 لشجرة التمر الهندي، مشكلة بذلك صفين أو ثلاثة تبدو مثل  
 حاويات مستطيلة شفافة تحوي كل منها جسداً مستلقياً باتجاه  
 الأرض. تُعيد أشعة الشمس الأولى وتغريد الطيور المتواصل تلك  
 الأجساد إلى الحياة. نبدأ بعد ذلك التخطيط ليومنا. ويقترح أحد  
 أبناء عمي قائلاً: «لنحضر بطيخة»، وتسمعنا إحدى الأمهات  
 المستلقية على سريرها في صف مختلف فتقول: «لتأخذوا جاي  
 سنغ (Jai Singh) معكم، سيساعدكم في حملها عند عودتكم  
 إلى المنزل».

جاي سنغ هو الخادم الشخصي لعمي شيبودادا، ولقد  
 اكتسب مكانة خاصة، من المكانة التي يتمتع بها سيده. ولأن

كلمة شيبودادا كان لها وزن خاص، كذلك كانت كلمة جاي. ينتمي جاي إلى «المرتفعات» («The Hills»)، وذلك تعبير لطيف يستخدمه الإنجليز عند الحديث عن الهملايا؛ أعلى القمم الجبلية في العالم، حيث تجد آلاف من المناظر الخلابة، والقرى الفقيرة المتناثرة، وحيث يسير الأطفال بأقدام عارية على الثلج، وحيث تبحث العائلات عن الدفء بالتجمع والنوم بين حيواناتهم. ويبقى بعض أفراد العائلة في الحقول للاعتناء بها، لكن أغلب الشباب يتركون المرتفعات بحثاً عن العمل في «السهول».

عمل العديد منهم في منزلنا، وسكنوا في مسكن خاص بالخدم امتدّ غربيّ شجرة الهند. كان جاي سنغ واحداً منهم. رجل حسن المظهر، ذو أنف منحوت وعينين ثاقبتين تريان كل شيء، ولو كان متعلماً، لكان قائداً للرجال. كان فطناً وحذراً وكاتماً للعديد من أسرار العائلة. رافقنا مرة إلى النهر، وقفزت من على صخرة لأدوس على زجاجة مديبة. حملني جاي بين ذراعيه وهرع مسرعاً باتجاه المنزل. وبينما كنت أنزف وأبكي، حاول أن يشغلني بتقليد لثغتي. في الواقع، لا أذكر أنني كنت ألثغ، ولا أعلم كيف علقت هذه الحادثة في ذهني فلا بد أنني كنت في الثالثة من عمري تقريباً آنذاك. لكنني كنت أحتفظ بذاكرتي بصورة واضحة لوجه جاي سنغ، الذي فاحت منه رائحة السجائر، وقد مال نحوي ضاحكاً بينما كان يجري متسلقاً ذلك الطريق الشديد الانحدار الذي انعطف حول منزلنا، رقم سبعة. وكان خلال ذلك يحاول استفزازي بقوله: «قولي نافذة



(Khirki) مرة أخرى. أنت لا تستطيعين، أليس كذلك. حسناً قولها بطريقتك، نافذة (Khilki). من يقول نافذة (Khilki)، ها؟»

عندما كنت في الخامسة من عمري، ذهبنا إلى النهر برفقة جاي سنغ لإحضار بطيخة. ظلّ جاي جالساً بالقرب من ضفة النهر محتفظاً بملابسنا، بينما ارتدينا ملابس السباحة وانتظرنا المركب الذي كان عبارة عن معدّية كبيرة متينة مصنوعة يدوياً من الخشب، يستخدمها باعة الحليب غالباً والمزارعون الذين أحضروا منتجاتهم لبيعها في المدينة. كان صاحب المركب يقف منتصباً عند طرفه مستخدماً عموداً ليوجّهه عبر النهر.

تمّ حملنا، وقادنا المركب ببطء عبر المياه الهادئة. كانت هذه الحلة الصيفية للنهر، فقد يرتفع خلال موسم الرياح الموسمية ليضرب بعنف بوابات القبو. وعلى الجانب الآخر من النهر، قفزنا إلى ضفة النهر وحدنا، ثم لاحقنا بعضنا البعض فوق السد الرملي، ثم تهافتنا باتجاه حقول البطيخ.

نما البطيخ فوق التربة. هناك، كان العشرات منها، كرات خضراء ضخمة تتجاهل السيقان الجافة البنية اللون التي تلتصق بها، تقبع هناك وتبدو كأنها ترجونا أن نقطفها ونلتهمها لنبعدا عن أشعة الشمس الحارقة.

اخترنا بطيخة ودفعنا ثمنها للمزارع ثم قمنا بدحرجتها فوق السد الرملي حتى حافة الماء.

«والآن»، قال راجيش، «سأعلمكم السباحة».

قام راجيش بدفع البطيخة إلى الماء، وبدأت البطيخة العملاقة بالطفو على سطح الماء. ثم أعطى تعليماته: «اقفروا وراءها وأمسكوها بأيديكم». ثم أضاف «حافظوا على ذراعكم ممدودة واخفضوا رؤوسكم للأسفل. ارفصوا بأقدامكم دون أن تثنوا ركبكم».

«سأغرق. سأغرق. المياه عميقة جداً في منتصف النهر».

«لا لن تغرق فجميعنا من حولك».

وهكذا عبرت نهر يامونا بمساعدة بطيخة، وأبناء عمومتي يحيطون بي من كل جانب، كان هذا درسي الأول في السباحة.

حملني راج سنغ إلى الجانب الآخر وألقى بالمناشف على أكتافنا وحمل البطيخة إلى المنزل وقد غمره الشعور بالانتصار. وهناك تم تقطيع البطيخة والتهامها. ثم قامت جدتي بتخليل لحاء القشر. لم يكن هنالك أي أثر للفاكهة باستثناء البذور التي تركت في الشمس لتجفّ ويتم استخدامها في المستقبل.

في إحدى رحلاتنا الصيفية إلى دلهي قمت بثقب أذني. لم يوافق والدي ذو الشخصية الدقيقة على جعل إحدى النساء التقليديات، اللواتي جئن إلى المنزل وكن يقمن بثقب الأذن بحلقات ذهبية صغيرة أشبه بالطوق، تقوم بالمهمة. اعتادت هؤلاء النساء على فعل ذلك طوال حياتهن، إلا أن والدي أصرّ أنهن غير مدربات ولا يراعين قواعد الصحة. أراد أن نلجأ إلى طبيب يستخدم «أدوات نظيفة». ومن ثمّ صحبنا إلى الطبيب



س. ب. ماذور (S. B. Mathur)؛ طبيب العائلة، الذي كانت عيادته في شاندي شووك؛ قلب المدينة القديمة، والذي عرف عن ثقب الأذن بقدر ما عرف عن الوجودية.

أخذ الطبيب نفساً عميقاً شجاعاً وأحضر بعض الإبر والخيوط ثم قام بتعقيمها بعناية شديدة، ودهن آذاننا بمرهم مطهر ثم أقحم الإبرة السميكة والخيط الثخين داخل آذاننا. صرخنا، كما كان متوقعا، كلّ حسب دوره، عندما تم انتهاك آذاننا.

عندما وصلنا إلى المنزل ومن آذاننا تتدلي عقد الخيط القبيحة، انهالت علينا أمي وجدتي في الحال بأنماط علاج منزلية لتحقيق الشفاء («العاجل»). تلقينا العلاج ثلاث مرات في اليوم لمدة شهر، واشتمل على زبدة الجيّة المصفاة، التي تم تسخينها في وعاء صغير مع الكركم المطحون. اتخذت الزبدة لوناً أصفر برّاقاً، واكتسبت رائحة التراب الطيبة، حسبما أذكر. ثم قامت والدتي بتغطية عصيّتي أخذت من مكنسة نظيفة، بالقطن الطبي وغمستها في السائل الدهني الذي كان يغلي لتنقل بواسطتها ذلك اللون الأصفر البراق إلى آذاننا بما يشبه الضمادة. كان الكركم يعدّ أفضل معقم وهبتنا إياه السماء. ويبدو أن اللون الذي يتركه، والذي تتعدّر إزالته، لم يزعج أحداً. ذهبنا إلى المدرسة مدة شهر كامل وشحمة آذاننا صفراء وقد جذبت أنظار جميع زميلاتنا. انتهيت بثقين غير متوازيين، وبالكاد أستطيع أن أضع حلقات حتى يومنا هذا.

## الفصل الثاني عشر

قاعة الاستقبال. أمسيات الشتاء:

العائلة، الأصدقاء، عصير الليمون، المكسرات و....

تناول العشاء على طاولات طويلة.

في كل ليلة من ليالي الشتاء التي قضيناها في منزل رقم سبعة في دهلي، كنا نجتمع جميعاً في قاعة الاستقبال حيث أشعل إشري (Ishri)؛ خادم جدي، ناراً داخل الغرفة. «لا بد أنها تُثلج في سيملا (Simla)»، يقول أحدنا بينما نفرك أيدينا الباردة ونضع شالاتنا وستراتنا الصوفية ومعاطفنا بجوارنا. سيملا (Simla) هي المدينة الصغيرة على مرتفعات الهملايا التي أحببناها كثيراً، حيث ولدت أختي كامال (Kamal)، وهي تقع في أقصى الشمال، وعندما تُثلج هناك، تصلنا بعض التيارات الهوائية الجليدية لتخبرنا بتساقط الثلج.

لم يتمتع أي من ساكني رقم سبعة بحس أنيق، ولذلك تمّ شراء الأثاث بالجملة خلال مزاد، وزجّ به قبالة الجدران الأربعة. عندما تدخل حجرة الاستقبال من نهاية الرواق، ستجد المذيع الذي كنا نتجمهر حوله للاستماع إلى أغاني الأفلام الهندية في منتصف النهار، وإلى التعليق الرياضي على مباريات الكريكيت بعد الظهر. وعلى الاتجاه نفسه، ناحية الشمال حيث يوجد



المذياع، توجد أريكة كبيرة وراء المذياع، علقت فوقها صورة فوتوغرافية لآلهة الأمل، جالسة وقد حنت رأسها نحو قمة الكرة الأرضية وهي تعزف على القيثارة. أما في الزاوية فيوجد الأورغن الذي لا يمكن العزف عليه إلا بضخ الهواء إليه عن طريق دواسة. وأما في الزاوية الشرقية فيوجد العديد من الكراسي المحشوة بإفراط، وذات التصاميم المتباينة. وكمحاولة لخلق نوع من الترابط فيما بينها، تم تعليق صورة ذات ألوان باهتة، لجدي المحامي راج ناريان (Raj Narian)، يبدو فيها مثل الملك إدوارد (VII). وبجانبها نسخة مصغرة عن تاج محل مصنوعة من الرخام وموضوعة على منصة، وبجوارها نخلة في إصيص موضوعة فوق المنصة نفسها. وإلى الجنوب توجد مدفأة وُضع علي رفها جرة صينية مطلية بالمينا، جميلة ومزركشة بصور تنانين. ويوجد أعلى الرف أيضاً صورة لسيدة شابة منطلقة (سيدة أوروبية لكنها تبدو منغمسة في الملذات على الطريقة الشرقية) تحديق في حوض للأسماك.

يحيط مقعد طويل منجد بالمدفأة. وعلى مسافة أبعد في ذات الجهة الشمالية للغرفة، توجد أريكة كبيرة أخرى حيث اعتاد أن يجلس جدي، وإلى الغرب هنالك المزيد من الكراسي المحشوة بإفراط. غطت الأرض سجادة فارسية رائعة حيكت بمهارة عالية. كانت حجرة الرسم في جوهرها حجرة فعّالة صُممت - وربما لم تصمم - لتتسع إلى عدد كبير من الأشخاص.

لم يتنوع الروتين المسائي كثيراً، إلا إذا كان هنالك احتفال

بإحدى المهرجانات الدينية، أو بزفاف أحدهم أو حفلة موسيقية.

إنه وقت الغسق، امتلأ الهواء ببطء بعبق الدخان المتصاعد من روث البقر المجفف الذي يحترق داخل آلاف الكوانين المشتعلة في المدينة. كانت هذه، ولا تزال، رائحة دلهي في الشتاء. فاحت رائحة التبن من روث البقر؛ تلك التي التي لم تأكل سوى التبن. وعندما يتغلغل الضباب الرقيق الناتج عن الدخان في وهج الشمس الغائبة تبدأ أسراب من مئات الطيور ذات الصوت العالي، يدفعها إحساسها الفطري بالوقت، بالطيران حول أشجار المنزل، ومن بينها ببغاوات ذات ريش أخضر ومناقير حمراء، وعصافير وطائر المينا<sup>(1)</sup> والغربان المخيفة. تحوم الطيور حول شجرة التمر الهندي العظيمة وشجرة العناب الظليلة وشجرة التوت الموجودة عند البوابة، وشجرة النيب<sup>(2)</sup> وأشجار المانغا. وبينما تحوم تلك الطيور، تنخفض تدريجياً حتى تختفي بين الأوراق، بينما يسدل الليل أستاره. على الرغم من ذلك، كان بالإمكان سماع زقزقتها لبعض الوقت، ثم تصمت بعد ذلك. وفي الخارج، يسود الظلام المعطر ببقايا رائحة روث البقر المحترق.

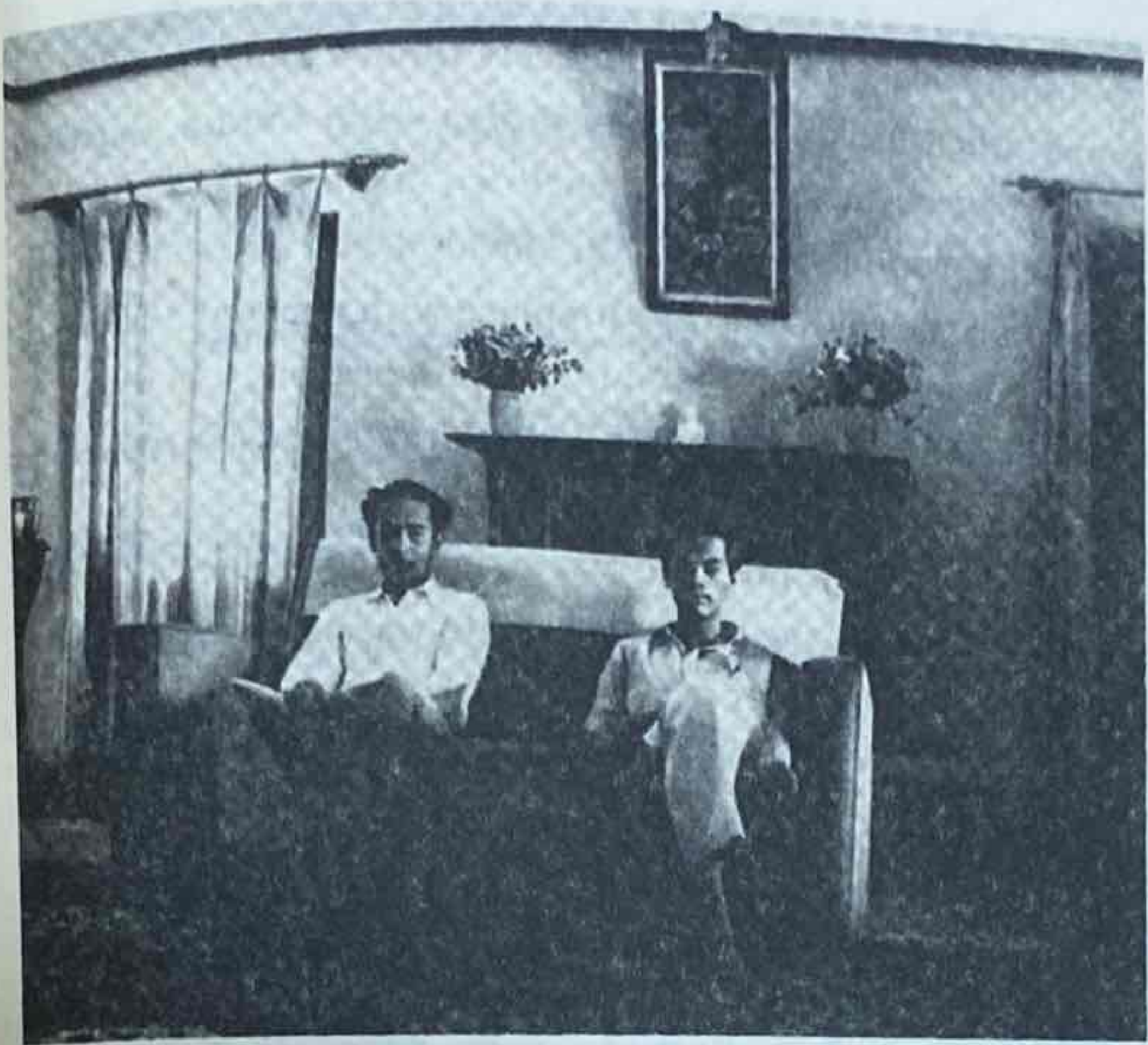
يوقد إشري (Ishri) المدفأة، ثم يذهب بمشيته العرجاء ليجهز النارجيلة، وهي أشبه بغليون كبير قائم على الأرض. كنت أتبع

(1) طائر المينا (Mynah): طائر آسيوي من فصيلة طائر الزرزور (المترجم)

(2) شجرة النيب (Neem) بالإنجليزية و(Neeb) بالعربية) أو ما يُعرف بشجرة

مارغوسا (Margosa). يتميز زيت بذورها بخصائصه الطبية. (المترجم)





ابنا عمي: إلى اليسار، راجيش (Rajesh) يجلس على مقعد جدي المفضل،  
وسوريش (Suresh) في قاعة الاستقبال في منزل رقم سبعة.

إشري، لأن رائحة التبغ المبلل الداكن الرجولي العذب لطالما  
أثارتني وجعلتني جامحة. يصنع إشري كرة من التبغ ثم يضعها  
فوق الجزء العلوي من النار جيلة ثم يضع فوقها قطع من الفحم  
النباتي المشتعل فينفخ عليها مرات عدة حتى تتوهج، وبينما يفعل  
ذلك تنتفخ وجنتاه فيصبح أشبه بالعجوم (ضفدع الطين).

يدخل جدي ذو اللحية البيضاء متكئاً على عكازته من الباب  
الذي يربط حجرته بقاعة الاستقبال، فيجلس على الجانب الأيمن



من الأريكة وهو مكانه المعتاد. وعلى الرغم من أنه كان طاعنا في السن إلا أنه كان مَلِكِ المنزل. يضع إشرى النارجيلة أمام جدي ثم يضع الويسكي والصودا على طاولة صغيرة بجانب جدي. يأخذ باباجي نفساً عميقاً فيُسمع صوت كركرة يصدر من النارجيلة، ثم ينبعث الهواء من الغليون عبر الماء. وبعدها يرتشف جدي قليلاً من الويسكي، وهكذا تبدأ الأمسية الشتوية في منزل رقم سبعة.

تغتسل النساء ويلبسن ساري المساء، ثم يدخلن قاعة الاستقبال من أبواب مختلفة، الواحدة تلو الأخرى. تجلس أول اثنتين عادة عند قدمي جدي على السجادة الفارسية- يبدو الأمر وكأن جدي جندهما لفعل ذلك- فتلعبان لعبة الشطرنج، أو غالباً ما تلعبان لعبة الشوبار (Chaupar أو Parcheesi)، التي تستخدم فيها ثلاثة أحجار من النرد الطويل المستطيل الشكل، الذي يشبه أصابع الشوكولاته المعروفة بكت كات (Kit Kat). وكان جدي يقود اللعبة التي لعبتها النساء لإرضائه، أكثر من رغبتهن بتسلية أنفسهن.

يتجول الأطفال في قاعة الاستقبال عندما يفرغون من واجباتهم المدرسية ومن اللعب. وإذا مررنا بجوار جدي، فإنه يغمس أصبعه في كأس الويسكي ويجعلنا نلعبه. اعتدنا أن نصطف للحصول على تلك اللعقة. وعندما يعود الرجال من عملهم، يتدفقون الواحد تلو الآخر إلى قاعة الاستقبال. وإذا ظهر شيبودادا عند باب القاعة- لقد كان أمراً نادراً فعادة يخرج



شيبودادا لحضور فعاليات موسيقية أو لعب الورق (البريدج) أو يمضي وقتاً ممتعاً في نادي روشانارا (Roshanara Club) معظم الوقت - يصبح جو الحجرة مشحوناً في الحال. ولحظة دخوله إلى الغرفة يطلب منا أن نعيده كل الاهتمام فيقول: «انظروا ماذا أحضرت لكم! هذا بلح من إيران. بلح حلو، حلو جداً. وبداخل كل واحدة أفضل ما يؤكل من المكسرات. قضمة واحدة، هيا». يتعالى الصراخ والصيحات المعبرة عن شعور الأطفال بالبهجة. تنظر تايجي إلى شيبودادا بعيون يملؤها الأمل من جديد متناسية سنوات من خيبة الأمل.

كان هذا الجانب الاجتماعي من يومنا. ومن يدري من يأتي لزيارتنا أيضاً، فلم يكن من الضروري أن يخبرنا الضيوف قبل الحضور. وعادة ما يزورنا الأقرباء المقربون وغير المقربين. لم تصرّ العائلة أبداً على الرسميات، بل بدا كل شيء مألوفاً وودياً. فعلى سبيل المثال، قد تزورنا أوم (Om) وشانت (Shant) - الأختان ذواتا العيون الخضراء وحفيدتا الأخ الأصغر لجدي، واللذان تقطنان المنزل المجاور لمنزلنا - لتمتّعانا بفطنتهما وتقليدهما لشخصيات الآخرين.

وقد تعرّج بريما (Prema) وكريشنا (Krishna)، من منزل رقم عشرة، وبنات عمتي الكبرى؛ بواجي (Bhuaji)، وكانت الأكثر جمالاً من بين عماتي الأخريات. كانت بريما وكريشنا بعمر أختي لاليت وهما توأمان متماثلان تماماً. ولكن، ارتدت إحداهما نظارات بينما لم تفعل الأخرى. في الواقع، كُنّ ثلاثة

توائم ولكن نجا اثنان فقط. أذكر مرة عندما جاءتا لزيارتنا ولم تكن بريما ترتدي نظاراتها على عاداتها، نظرنا إليها جميعاً متسائلين، بينما حاولنا أن نفسر الأمر وعندها أخبرانا أنهما ذهبتا إلى الغورو<sup>(1)</sup> (Guru) الذي علّم بريما كيفية أداء تمرين معين لعينيها، تمارسه وقت الفجر، كل يوم بينما تحديق في الشمس المشرقة. أدت جميع التمرينات بورع تام والآن شفيت تماماً! لقد شفيت حقاً!

إلى جانب قانون العائلة الصارم، الذي يقضي بالتخلي عن مقعدك لمن هم أكبر منك عمراً، كان الجلوس على مبدأ «خذ ما استطعت». وعلى العموم، يجلس الكبار على الأرائك المحشوة والكراسي المنجدة، بينما تمددنا في أي بقعة كانت، على أذرع الأرائك أو السجادة أو المقعد الطويل الذي يحيط بالمدفأة.

زوّدت جميع المناسبات الاجتماعية بالطعام والشراب ولم تكن أمسياتنا في قاعة الاستقبال مختلفة. قُدمت الصودا الممزوجة بالويسكي للرجال، والشاي للنساء، وعصير الليمون والعصير المثلج للأطفال، وهو معدّ من خلاصة الفواكه المركزة التي كانت تباع في زجاجات. كنا نسكب قليلاً منها ثم نضيف الماء والثلج إليها، فنحصل على عصير يستسيغه الأطفال. لكنني كرهت العصير المثلج بشدة. صنع العصير الذي كنا نشربه وهو ماركة غلاسير (Glacier، نهر الجليد) في التلال الموجودة على سفوح الهملايا، من قِبَل أصدقاء مقربين لعائلتنا. (تمكّن والدي مرة من

(1) الغورو (Guru): المرشد أو المعلم الروحي في الهندوسية. (المترجم)



انتزاع وصفة رائعة للمربي منهم). على أية حال، لم تجعل تلك الحقيقة هذا العصير، الذي يخلو من الحياة، مُستساغاً عندي، أمّا عصير الليمون الطازج، فكان أمراً مختلفاً تماماً. وبينما كنا نجلس في الشرفة الأمامية تحت أشعة الشمس في الصباح، كنا نسمع صوت حوافر الحصان والبائع المتجول ينادي: «بائع عصير الليمون... بائع عصير الليمون». كنا نرجو أمهاتنا ليشتري لنا بعض صناديق العصير لأجل المساء. فيتم إرسال خادم إلى البوابة ليشير إلى بائع العصير أن بضاعته مرغوب بها، وعندها يأتي إلينا بائع العصير الذي يجلس أعلى عربته المثقلة بالعصير.

كان عصير الليمون والليمون الطازج أمران مختلفان. فالأول يعدّ عصيراً مشبعاً بالكربونات، أو في الواقع فهو عبارة عن صودا معبأة في زجاجات كنا نعيدها للبائع عندما نفرغ منها. وتوجد بعض الكرات الزجاجية في عنق الزجاج الضيق، لإبقاء الشراب الفوّار محفوظاً بداخلها. يصبح عصير الليمون الأحمر أو الأخضر أو عديم اللون، جاهزاً للشرب لحظة أن يتم دفع هذه الكرات الصغيرة للأسفل بواسطة آله أشبه بسدّادة.

قدّمت المكسرات التي لا يمكن تجنبها مع العصير والمشروبات الأخرى. اعتقدت أمي وجدتي وكل النساء في المنزل أنها تمنح الدفء ولذلك كان الشتاء أنسب وقت لتناولها، بالإضافة إلى كونها طازجة لأنه يتم قطفها في الخريف.

لم يكن تناول تلك المكسرات سهلاً، كأن تلتهم حفنة منها



ببساطة. استلزم الأمر مصارعة كل حبة إذ لم يتم نزع قشورها. كم كان ممتعا قذف القشور في المدفأة لكنّ عملية التقشير كانت أصعب بكثير. فعلى سبيل المثال، استغرق تقشير حبة الصنوبر وقتا أطول وتركيزا أكبر، وكانت المفضلة عندي، وخاصة تلك التي لم يتم تحميصها، إذ تتميز بلحائها الأبيض الطري ولبّها الأخضر. أمّا الجوز، فكان النوع الثاني من المكسرات الذي كنت أفضله، خاصة تلك ذات القشرة الرقيقة، التي يمكن سحقها بالضغط عليها باليدين دون الحاجة إلى كسّارة البندق أو الجوز. كنت أنتقي الجوز من بين القشور المسحوقة، وطالما نبهتني أمي قائلة: «تناولي الجوز دائماً مع الزبيب وإلا ستصابين...». وكنت أجيبها: «أعلم، أعلم، سأنتهي بالتهاب في حلقي». وقُدّم لنا الفول السوداني كذلك، طازجا، محمصا في مقلاة مملوءة بالرمل، والفسق الإيراني أيضاً وهو أفضل نوع في العالم.

لم تكف المكسرات أبداً، ولذلك يتم إرسال الخادم إلى المطبخ البعيد لإحضار أطباق من فطيرة الخضروات المقلية المعدة من الخضراوات، التي يتم غمسها في خليط اللبن والبيض ودقيق الحمص الحار، ثم تحمر تحميراً غزيراً. وبينما يغادر الخادم باتجاه المطبخ كنا نصرخ قائلين: «اطلب من الطّباخ أن يعد لنا المزيد من فطائر الفلفل الأخضر الحار». تناول معظم الحاضرين فطائر الخضار بصلصة النعناع الأخضر الطازج، ولكن من رغب منّا بطعم حار يشعل فمه، فقضمة من فطيرة الفلفل الحار بعد قضمة من فطيرة شرائح البطاطا، كانت الثنائي المثالي، وهو المطلوب.



سرعان ما يغادر الضيوف الذين لم يقطنوا رقم سبعة، ويشرب جدي الرشفة الأخيرة من كأس الويسكي، ثم يقول دون أن يوجه كلامه لشخص بعينه: «ضعوا الطعام على المائدة». وبعد فترة وجيزة، يعود الخادم ليودّع جدي ويخبره: «سيدي، الطعام جاهز على المائدة». وعندها، نهض جميعاً ونمشي على مهل في مجموعات صغيرة نحو غرفة الطعام.

كان في غرفة الطعام طاولة طويلة رسمية وبجوارها طاولتان أخريان أقل جودة، وقد وُضع مقعد جدي على رأس الطاولة الرسمية وعلى يساره مقعد جدتي والمزيد من المقاعد المخصصة للكبار على الجانبين. أما الطاولتان الأقل جودة، فلقد خصصتا للصغار ومن حولها مقاعد طويلة عوضاً عن الكراسي. كنا نحن الأطفال بعيدين جداً عن رأس الطاولة. ولذلك لم أدرك أن جدتي كانت نباتية إلا بعد سنوات عدة، عندما أخبرتني عمتي ساران بوا (Saran Bhua) بذلك وأنها ابتكرت الطبق الشرقي - الغربي الحار الذي تمّ إعداده من القرنبيط والجبن الذي أحببناه جميعاً بشدة. كان من الصعب رؤية أو سماع ما يدور جهة جدتي. لاحظنا لحية جدي البيضاء، التي تهتز بينما يأكل طعامه، لكننا كنا مشغولين جداً بنقاشاتنا الخاصة، فلم نعر انتباها لما حدث عند النهاية العلوية للطاولة الرسمية. على الرغم من ذلك، علمت أمراً واحداً ألا وهو أنّ جدي لم يشرب الماء مع وجباته، بل شرب الصودا التي رأيناها تسكب أمامنا.

أحضر الخادم إلى غرفة الطعام كلّ ما تمّ طبخه في أواني المطبخ،



في أطباق التقديم، وبشكل متكرر، طبقين أو ثلاثة لكل طاولة. أما بالنسبة لتنوع الأطباق، فلم يكن هنالك أي مشكلة، فكل ما كان مذاقه لذيذا ورائحته طيبة، صاحب الطبق الرئيسي وأحضر معه إلى المائدة في آنٍ واحد. ثم تلت هذه الأطباق، الفاكهة الطازجة وأحياناً تقدم حلوى الجزر في الشتاء.

ارتبط العشاء في الشتاء بالصيد، فلقد أدمن رجال العائلة الصيد. قد تجد على المائدة بطة أو طائر الحجل - بعضها لا تزال الرصاصة بداخلها - تُطهى جميعها بالصلصة الغنية بنكهة الهال. وقد تجد على المائدة أيضاً طبق والدي المفضل: فخذ الخنزير البري المطهو بالنيذ لمدة يوم كامل. وفي معظم الأوقات تجد الطبق المعتاد ألا وهو لحم الماعز بالبطاطس المطوية بالكاراي، وهو الطبق الأكثر شعبية والذي أحبه الجميع. وقد يصاحب هذا الطبق، القرنبيط مع البازيلاء، والجزر مع حبوب الحُلبة، وبعض السبانخ، أكلت جميعها مع فطائر الخضار المقلية والخبز المنتفخ الصغير الحجم والمعدّ من الخنطة الكاملة. قلماً تناولنا الأرز عند العشاء.

لم يتم تجاهل الاحتياجات الخاصة، فعلى سبيل المثال، قد يحتاج طفل مريض إلى الحساء، أو قد يتبع أحدهم حمية ما مثل تايجي التي أرادت أن تسيطر على وزنها المتزايد، فيتم سلق اللحم الخاص بها، وعضوا عن تناوله مع الخبز الهندي كانت تلف كل لقمة بورقة من الخس.

بدأت الحظ نمطا مزعجا. غالباً ما تكون القطعة المفضلة من



اللحم غير موجودة. العظم الغني بالنخاع، وتلك القطعة التي تشبه السمكة (بطة الساق) - أين هي هذه القطع؟ كنت أنظر في أطباق التقديم فلا أجد قطعتي المفضلة. ثم تظهر تايجي قادمة من المطبخ تحمل طبقاً صغيراً وتقوم بتوزيع القطع المختارة على أبنائها (راغودادا، شيلا، راجيش) فقط. شعرت بالسخط ولم أستطع التعامل مع ما اعتبرته ظلماً، فكنت أنظر إلى والدتي، فتغمز بعينيها مقترحة عليّ أن أبقى صامته.

في الليل، بينما كنت ألبس ملابس النوم، تدمرت بأسى لوالدتي لكنها كانت تُسكتني دوماً - كانت غرفة تايجي بجوار غرفتنا - وتقول: «لقد أكلت حاجتك، أليس كذلك؟» أو تقول: «عندما نعود إلى كانبور، ستحصلين على كل ما ترغبين به».

إذا كانت تايجي تحاول تعويض أبنائها بسبب ما عانوه من حرمان عاطفي عن طريق إعطائهم صفوة الطعام، فهذا بعض ما تسبب به تصرف شيبودادا تجاه عائلته. تطوّرت مثل هذه التصرفات كلما تقدمنا في العمر، حتى أوقعت عائلة شيبودادا وعائلتنا في أسوأ شرك للنزاعات العائلية التي تُفسد العلاقات البشرية.

## الفصل الثالث عشر

نزهاة العائلة في دلهي. فن احتواء  
ثلاثين شخصاً داخل سيارتين. رحلات السينما.  
حديث الموسم.

تطلع الجميع إلى نزهاة العائلة في دلهي. ساعدت تلك  
النزهاة في حجب القلق المزعج المتواصل وفي إبعاد أذهاننا عن  
التفكير في التعب المضني اليومي.  
كان الشتاء أفضل الأوقات للاستمتاع بالنزهاة، إذ عادة  
ما يكون الجو مشمساً ومنعشاً، وكان موسم الرياح الموسمية  
بنسيمه الرومانسي المنعش الرطب، ساحراً أيضاً. لم نكن لنختار  
بقعة رائعة في البرية، عندما نكون في دلهي، بل منطقة مألوفة  
مثل حديقة ملحقة بمقبرة تعود إلى القرن الثاني عشر في ضواحي  
مدينتنا المحبوبة، مما يؤكد ارتباطنا الوثيق بالأرض وتاريخها  
وشعورنا بالانتماء إليها. تخرج العائلة بأكملها للاستمتاع  
بالنزهاة. لم أعهد في طفولتي أي عائلة تقل عن ثلاثين شخصاً،  
وكانت غالباً ما تتضخم إلى بضعة آلاف، من شدة البهجة، عند  
التلميح بوقوع حدث عظيم.

بدأت التحضيرات للنزهة عند الفجر. تبدأ جميع سيدات  
المنزل القصيرات القادمة- وكنّ جميعاً كذلك- بالعدو داخل



المطبخ. قد تشغل إحداهن بتحريك البطاطس لتجانس مع صلصة الطماطم المطيِّبة بالزنجبيل، وقد تجلس إحداهن على كرسي منخفض بينما تقلب دزينة من خبز البوري (أرغفة خبز صغيرة الحجم تحتاج تحميراً غزيراً)، وقد تشغل الأخرى بعمل كرات اللحم براحة يديها المبللتين. وتتطلب النزهة أيضاً إخراج المخلل من المرطبات ووضع الفاكهة في السلال الخاصة بها، وتحضير الأكواب المصنوعة من التراكوتا (الطين النضيج)، التي يمكن التخلص منها بعد استعمالها لشرب الماء والشاي، وهي أكواب ليس لها أياد تُمسك منها ويتم غسلها جيداً قبل استعمالها.

كنت أركض بعيداً عن المطبخ، حين ذكرتني الروائح المنبعثة منه بالملذات القادمة، إلى حيث يوجد الخدم الذين يقومون بتحضير الكوانين والفحم النباتي. ثم أسرع نحو الكراج حيث يتم «تملّق» صندوق السيارة ليتسع للْبُسْط، والأغطية والأوعية والمقليات؛ أي كل ما يلزم لتشغيل مطبخ خلال النزهة. كان الخدم بارعين في تجهيز العدة، ودقيقين للغاية وكأنما يؤدون خدمة عسكرية.

تقف سيارتا الدودج البرّاقة والفورد على أهبة الاستعداد في الممر المغطى بالقرميد، ويقوم سائق جدي؛ معصوم علي (Masoom Ali)، الذي يعتمر قبعة أشبه بالطربوش، بنفض الغبار عن الهيكل الخارجي للسيارتين، للمرة الأخيرة قبل الانطلاق. لقد أتقن الجميع فن احتواء ثلاثين شخصاً داخل سيارتين منذ

زمن بعيد. اشتملت الطبقة الأولى من الركاب على السيدات القصيرات اللواتي تعاقبن الواحدة تلو الأخرى، والمراهقين الصغار الذين يجلسون على حواف المقعد الخلفي ويضعون في أحضانهم الأطفال النحيلين، الذين تتراوح أعمارهم بين العاشرة والثانية عشرة. تجلس الطبقة الثالثة في حوض الطبقة الثانية من الركاب، وتتكون من الأطفال دون سن العاشرة. يجلس الرجال طويلاً القامة والخدم في المقعد الأمامي، ويحتضنون الأطفال البدينين الذين تتراوح أعمارهم بين العاشرة والثانية عشرة، والذين يحملون بدورهم كلّ السلال والأوعية التي لم يتسع لها صندوق السيارة.

تنخر<sup>(1)</sup> السيارتان وتثنآن إلا أنهما تعملان في نهاية المطاف. تقود الفورد الدودج عبر بوابة كشمير الشمالية الموجودة في المدينة القديمة، مروراً بكنيسة القديس جيمس التي شيدها أحد الهنود - الإنجليز في القرن التاسع عشر، وبالحصن الأحمر الذي شيده شاه جاهان (Shan Jahan) في القرن السابع عشر، ثم نخرج من المدينة القديمة عبر بوابة دلهي الجنوبية. وسرعان ما نقود السيارتين عبر الشوارع العريضة التي تحدها الأشجار من الجانبين في دلهي الجديدة التي شيدها لوتينز (Lutyens). من هذا المكان حكم الحاكم العام البريطاني ونائبه، اللذان عرفهما الهنود باسم أصحاب اللورد (Lord Sahibs)، ولقد حكما من قصرهما المغطى بالحجر الرملي القرنفلّيّ اللون، الذي صممه لوتينز أيضاً،

(1) النَّخْر أو القُبَاع: صوت الخنزير. (المترجم)



وفي محيط وصفه أحد الرجال الإنجليز قائلاً: «بلاط المغول الأعظم يتم إدارته بدقة صامته تضاهي تلك التي يتمتع بها بلاط القديس جيمس». وبجانب هذا المبنى الفخم الذي يقبع على أرض تصل مساحتها إلى أربعة هكتارات ونصف الهكتار، يوجد قبو متكامل إدواري الطابع، وهو أشبه بطابق سفلي يؤدي إلى الطابق العلوي، مليء بمكاتب منزلية وحجرات لغسل الأطباق والاحتفاظ بها، ومخابز وأماكن لحفظ اللحوم ومكبسا للتخلص من الروائح والأبخرة المنبعثة من ألوان الطعام المختلفة. وعندما يحضر نواب الحاكم لتناول العشاء كانت الفرق الموسيقية تعزف الحانا عذبة، ولعلّ أحد أولئك النواب قد اختار معزوفة «لحم العجل المشوي الذي يذكرنا بإنجلترا القديمة» (نلنا نحن الأطفال بعضاً من تلك المتعة. فإذا تصرف أحدهم باستعلاء وبالغ في ذلك كُنّا نشبطه بقولنا: «لا تتصرف مثل أصحاب اللورد»).

تتجه المركبتان الآن نحو حقول الخردل والدُّخن. (عندما ازداد تعداد السكان في المدينة من بضعة ملايين إلى ما يزيد عن اثني عشر مليوناً، حلّ العمران محلّ تلك الحقول التي استمتعنا بوجودها في طفولتنا.) وقبل أن نصل إلى وجهتنا، وعلى بعد مسافة كبيرة، كان بالإمكان رؤية البرج، حيث رغبتنا أن نكون، يقف منتصباً مثل منارة، وهو المعروف بقطب مینار (Qutb Minar)، الذي شيده المسلمون في القرن الثالث عشر عندما حكموا الهند الهندوسية.

تتوقف المركبتان بجوار الحدائق ويتم تفريغ حمولتيهما من



الركاب، وآخر من يغادرهما هن السيدات قصيرات القامة. وبينما يبدأن باستنشاق هواء الريف المنعش، تحاول السيدات تسوية ساريهن المتجعد، ويتهافت الأطفال لتسلق البرج المغطى بالحجر الرملي، أما السيدات فيتمشين على مهل باتجاه قاعدة البرج، فيلمسنها حتى يشعرن أنهن زرن المكان فعلاً، وعندما يشعرن بالإجهاد يعدن إلى الحدائق لاختيار بقعة ملائمة لنزهتنا. يتم فرد بساط قطني مخطط باللونين الأزرق والأحمر ومن فوقه شرف أبيض أقل حجماً بقليل.

تمكن الأطفال من رؤية جميع مدن دلهي من أعلى قمة البرج بشكل واضح نوعاً ما. كانت تلك مدينتنا: دلهي التي شيدت في القرن الثالث عشر، حيث قطنت سلالة خيلجي (Khilji)، وحيث يُوجد حصن سلالة توغلاك (Tughlak)، الذي شُيد في القرن الرابع عشر وأضرحة سلالة لودي (Lodhi)، التي تعود إلى القرن الخامس عشر، وأضرحة الإمبراطور هامايون (Humayun) المغولي، التي تعود إلى القرن السادس عشر، ومسجد شاه جاهان الذي شيد في القرن السابع عشر وأخيراً الهند الإنجليزية بشوارعها الأنيقة ومركز التسوق الدائري الشكل والمعروف بكونوت بلاس<sup>(1)</sup> (Connaught Place).

سرعان ما تجرنا معداتنا على النظر إلى بقعة قريبة، إلى البساط القطني ذي الحواف الزاهية حيث تحوم بعض النساء المألوفات

(1) كونوت (Connaught): هو الاسم السابق للمملكة القديمة التي ظهرت شمال

غربي الجمهورية الأيرلندية. (المترجم)



قصيرات القامة. كنا نفكر بكرات اللحم المطهوه بالكمون والكزبرة واللبن الرائب. فنهرع مثل البرق لننزل مئات من الدرجات. عندما نجلس القرفصاء على حواف البساط، يضع الخدم الطعام الطازج الساخن، ونادراً ما كنا نستخدم أطباق المائدة أو سكاكينها عند الأكل. عوضاً عن ذلك كنا نستعمل رغيفين من خبز البوري، واحداً كطبق أو صحيفة تعود للعصور الوسطى والآخر كلقمة صغيرة.

وفي الأثناء، يُعدّ جاي سنغ الشاي في إبريق موضوع فوق الكانون. وبعد أن تنتهي من تناول وجبتنا، نتوجه نحو جاي سنغ ممسكين بأكواب التراكوتا بعد أن نلفّها بمناديل المائدة حتى لا تحترق أصابعنا، ثم يسكب جاي سنغ الشاي الساخن الحلو المذاق، والذي ينبعث منه الدخان وقد أضيف إليه الحليب، لقد كان ساخناً جداً لدرجة أننا كنا نتنفس داخل الكوب، بينما كنا نحاول أن نرتشف القليل من الشاي.

شجّعتنا الأفلام الهندية على التمتع بنزهة من نوع آخر، نزهة مصغرة غير رسمية ومرجلة. لم نشاهد الأفلام مع والدينا عندما كنا في دلهي، ولكننا شاهدناها مع أبناء عمومتنا، إذ اعتدنا أن نرافق أحد أبناء عمومتنا الكبار، الذي أوكلت إليه مهمة شراء التذاكر لنحصل على مقاعد في الشرفة العلوية عادة.

كانت الأفلام مجرد امتداد لسرد حكاية ما، وكان سرد الحكايات ثانويًا بالنسبة لنا، وبين مجموعة الخبر وريشة الكتابة. لم نكبر وقد اعتدنا على حكاية ما قبل النوم أو هذا النوع من



الألفة العائلية التي يتعذر تحقيقها مع وجود عشرين طفلاً تقريباً ينامون في أسرتهـم. كبرنا وقد اعتدنا على تجمهر العائلة في منتصف النهار، ثم كنا نجرّ إحدى عماتنا (أو أعمامنا) لتجلس على الأريكة، فنتحلق حولها على أذرع الأريكة وخلفها، أو نجلس على الأريكة تحتها أو في حضنها فنشكل تلاً صغيراً من الأجساد المتراكمة التي تتمسك بكل كلمة تقال. «أرجوك، أرجوك، اسردي لنا حكاية أخرى». يبدو أن ذخيرة عائلتي من الأحاجي والقصائد والنوادر كانت لامحدودة. كان زوج عمتي ساران بوا لاعب غولف مرموقاً، أدهشنا يوماً ببطالته الرياضي القصير وقلنسوته المستديرة. لم يوجد في البيت كثيراً لارتباطه بمباريات غولف متكررة، ولكن عندما يصل إلى المنزل كنا نطوّقه ونرجوه أن يمتعنا بالعديد من الحكايات الشعبية التي كان يرويها بلهجة بوريبيا (Purabia)؛ وهي لهجة موطنه، ولاية أتر براديش (Uttar Pradesh). إحدى القصص التي رغبتنا بسماعها مرة تلو الأخرى هي قصة رحلته إلى إنجلترا مع أحد الفرق الرياضية الهندية. تبدأ الحكاية بالعشاء الفاخر، حين طُلب من رؤساء الوفد الأجنبي أن ينشدوا نشيدهم الوطني «بلغتهم الوطنية» وعندها تساءل زوج عمتي: «ماذا عساي أن أنشد؟ فنشيدنا الوطني هو «ليحفظ الله الملكة» وهو باللغة الإنجليزية. ولذلك أنشدت...». ويتابع مؤدياً أغنية شعبية علمنا إياها جميعاً لنشاركه النشيد: «آه، أيتها الضفدع، أنت ملكة البحار والمحيطات والمستنقعات». بدت جدة ابن عمنا ماهيش (وهي والدة والده) جليلة



ومرعبة في آن واحد، بشعرها الأبيض الأشعث، وظهرها المستقيم ورجلها التي تبدو مثل رجل خنزير، وعكازتها، إلا أن حكاياتها التي كانت ترويها بصوت منخفض أثارت قهقهاتنا، لأنها كانت مفعمة بالفكاهة الشريرة البذيئة. أما قصص شيبودادا فكانت إما عن موسيقيين وتدريباتهم - «لم يستطع فلان أن ينظر في عيني الغورو (المرشد الروحي)، ولم يسمح له بعزف نوتة واحدة لعشر سنوات» - أو عن النزعات التي قام بها سيراً على الأقدام عبر مرتفعات الهماليا. وكانت هذه شغفه الآخر.

أما نحن الأطفال فلقد اخترقنا قصصاً خاصة بنا، فقد تأخذ أحياناً شكل مسرحية قمنا بتمثيلها أمام الكبار المتحمسين، فتجدنا مثلاً نرفع الستائر، ونرتب المقاعد حتى إننا نبيع تذاكر لجمهورنا. ما من نقدٍ لاذع هنا! استخدمنا الحيز بين الأرجل الأربعة لمنضدة الكتابة الخاصة بشيبودادا، التي كانت موجودة في الملحق الخاص به، كخشبة مسرح عند أدائنا لمسرحيتنا الأولى، حيث كانت أدوارنا بسيطة! كنا أبرياء حينها ولم أكن قد بدأت أجادل عمي ذا الشخصية المتناقضة.

أما الذهاب لمشاهدة الأفلام فكان خطوة أخرى. أحببنا كل الأفلام ولكن كان لمشاهدة الأفلام الهندوسية فوائدها. ساعدت تلك الأفلام الهندية بالذات في إثارة شهيتنا وإشباعها كذلك. استمرت تلك الأفلام عادة لأربع ساعات تقريباً، وقد حضرت العائلة بأكملها حتى الأطفال الرضع لمشاهدة الأفلام الموسيقية الأسطورية التاريخية، التي تبرز فيها المأساة بالملهاة.



تعالَت الصيحات والصرخات، بعضهم يقف وبعضهم يغني، ثم يجلسون ويصمتون، ويستمر كل هذا خلال عرض الفيلم. بالتأكيد، لم يعترض أحد على الصوت المزعج الناجم عن نزع القشرة عن الأكواز التي احتوت على الحمص الذي تمّ تسويته ثم شيه وتطيبه بالكمون ومسحوق الفلفل الحار والمانغا الحامضة والملح الصخري الأسود. مضغنا الحمص بينما شاهدنا هانومان (Hanuman)؛ إله القرد، طائراً في السماء الزرقاء المنقطة بمئات من النجوم الخماسية، التي تنتشر على أبعاد متساوية وتبدو وكأنما تم قطعها من نفس الرسم.

خرجنا جميعاً سوية خلال فترة الاستراحة الطويلة لشراء فطائر البطاطا من الباعة الذين اختاروا مواقعهم بعناية خارج أبواب السينما. اكتسبت تلك الفطائر - وهي الطبقة الخاص الذي اشتهرت به دلهي - نكهتها المميزة من طريقة طهيها، ومن البهارات التي يتم إضافتها للحشوة. لم تُحمّر هذه الفطائر بالزيت تحميراً غزيراً ولا تحميراً بسيطاً، بل تم شيها في مقلاة.

يحمل كل بائع كانوناً يضع عليه صاجاً (Tava) معدنياً صلباً مقعراً. يُبقي البائع الفطائر الجاهزة للبيع على الحواف الخارجية للصاج لتظلّ دافئة. أمّا تلك التي يتم طهيها، فيمكن سماع أزيزها، إذ يتم شيها وسط الصاج حيث سُكب القليل من الزيت. يقوم البائع بإضافة البهارات إلى البطاطا المهروسة الموضوعة في وعاء ما، وفي وعاء آخر توجد الحشوة المعدة من البازيلاء المبهرة، التي تم طهيها إلى أن أصبحت جافة وسهلة التفتت. يأخذ البائع



حفنة من البطاطا المهروسة ثم يقوم بالضغط عليها قليلاً لجعلها مسطحة، ثم يضع قليلاً من الحشوة في وسطها ويغطيها بالبطاطا ليصنع كرة. ثم يضغط على الكرة مرة أخرى لتصبح مسطحة، وتُقلَى بعد ذلك في الصاج.

يقلّب البائع الذي يجلس القرفصاء، الفطائر باستمرار حتى تكتسب لوناً بنياً محمراً، وتصبح هشّة. وفي هذه اللحظة، يمكن لأفواهنا أن تستلذ بطعم فطائر البطاطس. وعندما تُطلب منه فطيرة، يقوم البائع بوضع واحدة على ورقة شجر، ويقسمها إلى نصفين ثم يُخمد البخار المتصاعد منها بإضافة صلصة التمر الهندي الحلوة والحامضة المذاق في آن واحد. نعود إلى السينما، نحمل بأيدينا الفطائر الحارة لنأكلها، بينما نشاهد هانمان يحاول أن يُنقذ سيتا (Sita)؛ الملكة الطيبة، من براثن ملك سيريلانكا الشرير.

## الفصل الرابع عشر

إجازة الصيف في المرتفعات.  
الرحيل الأعظم. شربة جدتي السحرية.  
نزعات في الجبال. مذاق المرح.

قضينا شهوراً رائعة من إجازاتنا الصيفية في «الهضاب» خلال الثماني سنوات التي تنقلنا خلالها بين دلهي و كانبور. بدأت هذه العادة في عام 1864، عندما نقلت الحكومة البريطانية الإدارة بأكملها إلى سيملا (Simla)، في قلب الهملايا، لقضاء أشهر الصيف الستة (من نيسان وحتى بداية تشرين الأول) هناك لعدم قدرة أفراد الحكومة الإنجليزية على تحمل الحرارة المرتفعة في السهول. ولقد كان الأباطرة المغول في القرن السابع عشر، سباقين في اتباع هذه العادة، خاصة أنهم قدموا من مناطق باردة. سافر الأباطرة كل عام في موكب مهيب يضم فيلة وخيولاً وجمالاً، إلى أقصى الشمال حيث وادٍ في قلب كشمير؛ سريناغار (Srinagar)، تملؤه بحيرة كبيرة. ولحظة وصولهم يعبرون عن إعجابهم بالمكان قائلين: «إن كان هنالك فردوس على الأرض، فتلك هي، تلك هي، تلك هي!» أما بالنسبة للإنجليز الذين حكموا الهند من كالكوتا في بادئ الأمر ثم من نيودلهي، فلقد



زوّدتهم الهضاب بفترة راحة منعشة.

في الماضي، احتوت المنطقة التي تُعرف اليوم بشيملا (Shimla)، في ولاية هيماشال براديش (Himachal Pradesh)، على بعض القرى الصغيرة، وعلى معبد كُرس للآلهة كالي<sup>(1)</sup>، أعلى قمة الهضبة التي عُرفت آنذاك بجاكو (Jakko). تألفت الطبيعة هناك، على الرغم من أنها كانت بالكاد مأهولة، بغابات تزخر بأرز الهملايا وأشجار الصنوبر والبلوط والكثير من النباتات الوردية التي امتدت على طول الطريق المغطى بالثلوج.

شهدت المنطقة حرباً في مطلع القرن التاسع عشر بين زعماء القبائل المحليين والغيرخاس (Gurkhas) النيباليين، وعندما هرع الإنجليز لنجدة زعماء القبائل، أصبحت الحرب بين الإنجليز والغيرخاس. قاد اللواء دايفيد أوشتيرلوني (David Ochterlony) الجيش البريطاني نحو النصر، وهو اللواء ذاته الذي أصرّ على توظيف جدّ جدي في دلهي، بعد ذلك بفترة وجيزة. شُيّد أول كوخ في سيملا عام 1819 من قبل مساعد المندوب السياسي؛ الملازم روس (Lieutenant Ross)، المسؤول عن الولايات المرتفعة. مع تزايد عدد المسؤولين البريطانيين الذين توافدوا لزيارة المكان، تم تشييد المزيد من الأكواخ ذات الطابع الإنجليزي وظهرت فيها حدائق فسيحة لاستيعاب المزيد من الزوار. أطلقت لفظة مول (Mall) على الطريق الرئيسية المؤدية إلى تلك الأكواخ،

(1) الإلهة كالي (Kali)، وتعرف عند الهندوس أيضاً بكاليكا (Kalika)، وترتبط بالطاقة الأبدية ويؤمن الهندوس أنها إلهة الزمن والتغيير. (المترجم)

وتنامى الشعور بأن المدينة، في الواقع، غرس إنجليزي. بدأ الإنجليز بمغادرة أماكنهم متجهين ناحية الشمال في حشود عظيمة، في الفترة الواقعة ما بين نيسان وأيار، عندما تهب رياح اللو<sup>(1)</sup> (Loo) بعنف في السهول. تركزت كتائب الجيش البريطاني في المرتفعات خلال الصيف للاستجمام والراحة. وجاهد رجال الأعمال الإنجليز للهروب من السهول الحارة، وعندما لم يتمكنوا من تحقيق ذلك، اكتفوا بإرسال زوجاتهم وأطفالهم. أمّا رجالات الحكومة، من نائب الملك وانحداراً إلى الضباط الأقل رتبة، فقد حزموا أمتعتهم ورحلوا إلى مرتفعات الهملايا. كان لنائب الملك قصر مكسو بالحجر الرملي أشبه بالقبة، شُيد في المرتفعات ليتفوق على البقايا الرائعة للهندسة المعمارية المغولية. وجد هناك ملجأً أشبه بضبعة إنجليزية يحمل اسماً ريفياً يضاهي مظهره الريفي، فقد أُطلق عليه كوخ نائب الملك (Viceregal Lodge). وبما أن المحكمة العليا انتقلت أيضاً إلى الشمال، اضطر جدي، المحامي البارز في المحكمة العليا آنذاك، إلى اللحاق بها. وهكذا انتقل عمله إلى الهضاب، بالإضافة إلى ذلك، كان الجو منعشاً وأكثر بهجة هناك.

كان جدي عمود العائلة، فإذا انتقل للإقامة في مكان جديد، انتقلت العائلة بأكملها. والغريب في الأمر أنّ جدي لم يشيد منزلاً خاصاً به في سيملا أو في أي هضبة أخرى، وعوضاً عن

(1) رياح اللو (Wind Loo): رياح قوية حارة وجافة تهب في المناطق الشمالية والغربية من الهند خلال النهار في الصيف. (المترجم)



ذلك، قام باستئجار منزلين أو ثلاثة متجاورة، حسب عدد الأشخاص الذين يتوقع مجيئهم إلى سيملا. واحتوت هذه المنازل التي احتضنتها الجبال، وأحاط بها نبات الدّهلية (Sun-Kissed) وأشجار أرطنسية<sup>(1)</sup>، على الأثاث الأساسي الضروري، مما يعني أن جميع الاحتياجات الأخرى بما فيها الخدم، كان لا بد من استقدامها من دلهي. تمّ وضع محتويات المطبخ وحجرات النوم والألعاب والدمى في صناديق وحقائب للسفر مصنوعة من قماش القنب وفي سلال وضرر. يسافر جيش من أربعين شخصاً كل عام، تملؤهم الإثارة، لأننا جميعاً أحببنا المرتفعات. كنا نركب القطار الليلي إلى كالكا (Kalka)، وهي خاصرة جبال الهملايا، وترتفع مسافة ألفين وأربعمائة قدم عن سطح البحر ملوحة بالبهجة التي انتظرتنا. قُدم لنا إفطار إنجليزي في حجرات الانتظار في سكة الحديد، وتكوّن عادة من بيض دسم قليلاً وخبز التوست والشاي، وقُدم في أوانٍ فخارية خاصة بمحطة القطار. وبعد ذلك، كنا نتكدس داخل ثماني سيارات أو تسع، تم استئجارها لتقودنا إلى المكان المنشود في رحلة دامت أربع ساعات.

كان مشهد قمم الهملايا للوهلة الأولى، وقد علت فوق السهول مثل أبراج شاهقة، سلسلة أرجوانية اللون فوق سلسلة أخرى، مبهجا للغاية. عندما صعدت المركبات تلك المنعطفات

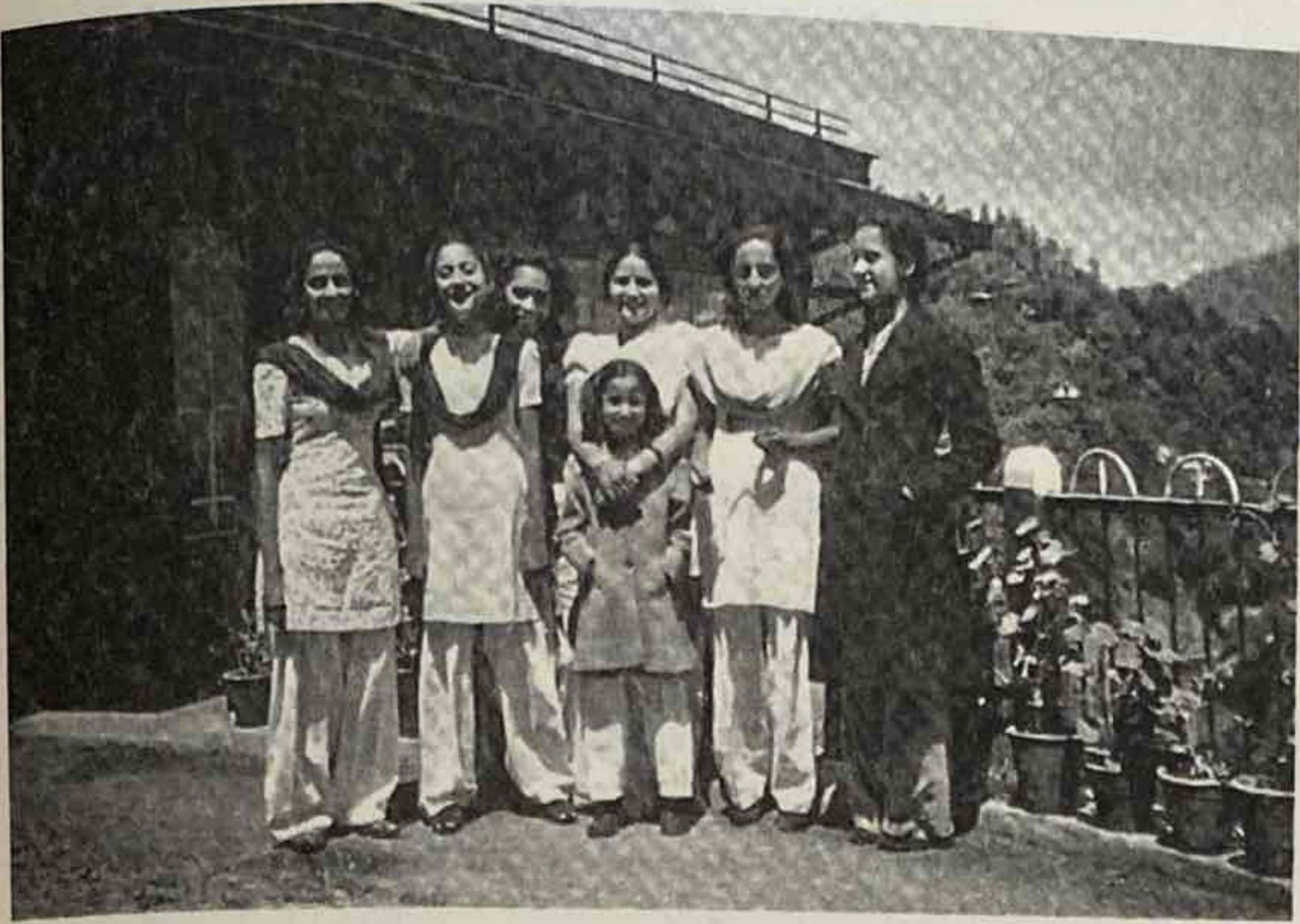
(1) أشجار أرطنسية (Hydrangeas) أو ما يعرف بالأشجار الكوبية أو نبات كوب الماء وهي أشجار من الفصيلة القلبية. (الترجم)

الحادة أصبح الهواء أكثر إنعاشاً ورأينا أولى أشجار الصنوبر والسرخسيات وأول شلال وجدول يتدفقان من الجبال، وعندما ارتفعنا ستة ثم سبعة ثم ثمانية أقدام فوق مستوى البحر وعندما لعق الضباب الباكر سياراتنا، شعرنا جميعاً أن تلك كانت جنتنا.

شعر بعضنا ممن كانت بنية أجسامهم ضعيفة بالغثيان عند المنعطفات الحادة، لكن لم نقلق حينها لأن عند جدتي العلاج الناجع. تطلب جدتي من القافلة أن تتوقف وتنادي الخادم قائلة: «جاي سنغ، جاي سنغ، أين مخلل الليم (النارنج الهندي)؟» عندها، يبدأ الجميع بالقفز من المركبات. كم كانت تلك الاستراحة جميلة.

أحضر جاي سنغ، الذي كان يعلم مكان كل شيء، بسرعة، السلة التي لم تفتح إلا في الرحلة. وفي جرة فخارية وجد جاي مخلل الليم الذي صنعته جدتي، وفي داخله شربة سوداء بفعل التعتيق ومن أثر الفلفل الأسود. وتحتوي الجرعة منها أيضاً على مزيج من كبش القرنفل وحب الهال، تلك كانت شربة جدتي السحرية، وعندما تقدم كميات قليلة منها، يختفي الشعور بالغثيان في الحال. كان لدى جدتي حيل سحرية عديدة داخل كمّها. فعندما لسعني نحلة في إحدى المرات صرخت من الألم فإذا بها تأتي بسرعة. مسّدت جدتي خدي المصاب وتلت بعض العبارات باللغة السنسكريتية التي لم أفهم منها كلمة واحدة، لكنها شفّتني في الحال. لقد كانت وجود جدتي، تلك المرأة القصيرة





أقف أنا (الثانية من جهة اليسار) بجوار قينا، وكان عمري ثماني سنوات تقريباً. تبدو شيلاً وقد اتكأت عليّ. أما لاليت فهي تلك التي تقف أقصى الجهة اليمنى وبجوارها تقف سانتو شجيجي. نقف جميعاً أمام أحد المنازل المستأجرة في الهملايا حيث تبدو الشرفة الزجاجية من ورائنا.

القامة، مفيداً دوماً.

ولما كانت تلك المنازل التي حصلنا عليها في الهملايا مستأجرة، غدا تفقدها من الداخل - كانت عادة رطبة وقد أصابها العفن بسبب عدم تهويتها بالقدر الملائم - أولى عناصر الإثارة. كم حماماً هنالك؟ ما نوع المراحيض الموجودة؟ هل توجد طاولات كافية للعب البريدج والرومي<sup>(1)</sup>؟ إن لم يكن الأمر كذلك، يمكننا اللعب على الأرض. هل هنالك شرفة زجاجية؟ لا يمكن أن نحيا دونها.

(1) البريدج والرومي (Bridge and Rummy): لعبتان بورق الشدة. (المترجم)

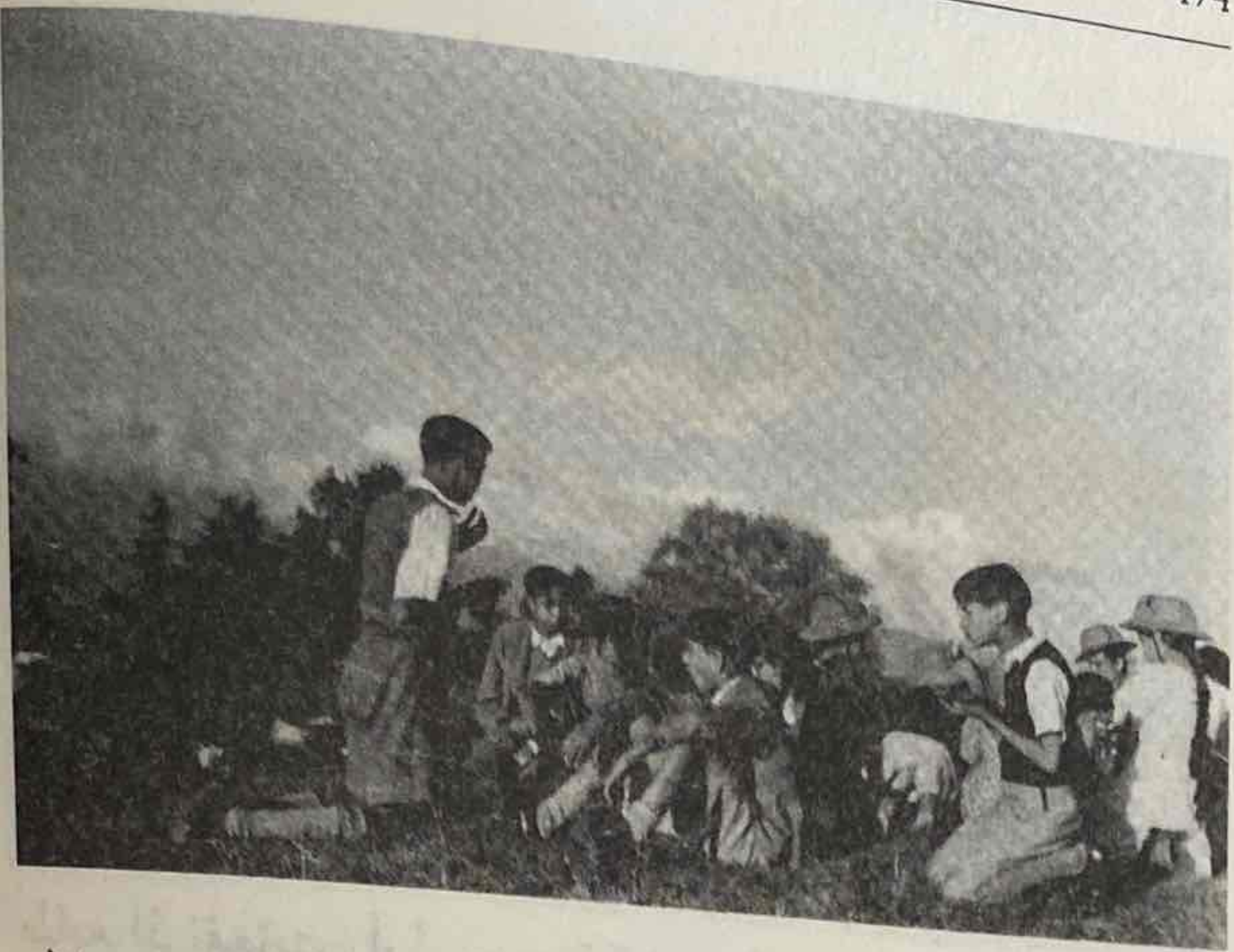


أحاطت النوافذ الزجاجية بالشرفات الزجاجية، لحمايتها عند الضرورة من البرد والرياح الموسمية التي تهب بعنف. تفتح النوافذ عند بزوغ الشمس. لقد احتوت معظم منازل الهضاب على هذا النوع من الشرفات إما من جهة واحدة أو، إن كنا محظوظين، من الجهات الأربع. أما نحن الأطفال، فعشنا تقريباً في هذه الشرفات وكنا أحياناً ننام هناك أيضاً. لقد تركت تأثيراً عميقاً على روحنا وعقلنا ولذلك عندما ابتعت أنا وزوجي منزلنا الريفي شمالي مدينة نيويورك، كانت الشرفة الزجاجية التي تحمل طابع المرتفعات، أول حجرة قمت بإضافتها للمنزل للاستفادة من الواجهتين الجنوبية والغربية للمنزل.

ترك الأطفال ليستكشفوا الطرق الجبلية، ويستمتعوا بنزهة على الأقدام أو على الدراجة، لحظة أن يتم تفريغ الحقائب ويستقر الجميع. لم يسمح حينها باستخدام السيارة خارج نطاق نقطة محددة في معظم المحطات التي وُجدت في المرتفعات، ولذلك اضطررنا جميعاً إلى تحريك أجسادنا وقد عُدّ ذلك أمراً صحياً، وكان هذا الهدف من ذهابنا إلى الهملايا بالإضافة إلى الرغبة في الاستمتاع بالهواء المنعش.

أحياناً كنا نقرّر، أنا وأبناء عمومتي من الذكور أن نذهب إلى البازار الموجود في الغابة وعُرف ببازار لاكار (Lakkar Bazaar) لنطلب نوعاً جديداً من اليويو. لكم أصابتنا الدهشة عندما رأينا كيف يصنع النجار اليويو باستخدام مخرطة الخشب وكتلة خشبية غليظة، أمام أعيننا. وهكذا حصلنا على الحجم الذي أردناه، ثم





يرتدي الأولاد بلوقرا صوفيا وترتدي الفتيات قبعات شمسية خفيفة خلال  
النزهة الجبلية. أما الطعام المعتاد في مثل هذه النزهات فيشمل فطائر بالكاراي،  
وخبز البوري، الذي كنا نستعمله أيضا عوضا عن الأطباق.

يقوم بطلاء اليويو باللون الذي نرغب. لم أستطع أن أدور أو أن  
أفك لفة اليويو كما فعل أبناء أعمامي، أو أن أجعل اليويو «تمشي»  
أو «تحدث» أو أيا من الأمور التي قام بها الأولاد. ولكنني  
كنت أمسك باليويو وأبدي إعجابي بها، برّاقة لامعة ملساء ذات  
ألوان متعددة فمنها البرتقالي ومنها القرنفلي، وبعضها أزرق.  
بالإضافة إلى ذلك، كنت أمشي أنا والأولاد إلى ما بعد سكاندال  
بوينت (Scandal Point) والرّيدج (The Ridge)، ونتجاوز أيضاً  
مسرح المرح (Gaiety Theatre)، (حيث قمت بتصوير مشهد  
المسرح في فيلم تاجر آيفوري (Merchant Ivory) المبني على  
مسرحية شكسبير، بعد عدّة سنوات)، ثم نصعد إلى أعلى قمة في





اشتملت نزهاتنا في مرتفعات الهملايا على نزهات على الأقدام. اتخذ المشاة هنا وضعية خاصة، ليتصوروا بصحبة شيبودادا (الذي اعتمر قبعة). أجلس أنا في الصف الأول إلى أقصى اليسار، وأتكئ على عصاة مريحة وعملية.

المنطقة وهي قمة جاكو (Jakko Top) لنحدق في مئات القروود التي تجمعت حول معبد هانومان وكانت تحدق فينا أيضاً. كانت النزهة الجبلية الأمر الوحيد الذي يتم تنظيمه في المرتفعات وقد اختلفت تلك النزهة تماماً عن نزهة المدينة. تم مسبقاً اختيار بقعة للنزهة بعناية فائقة، وعادة من قبل شيبودادا الذي كان ماهراً وعالمًا بالمنطقة وكان يُدير أمورنا وأمور المنزل على المرتفعات. قد تكون البقعة أعلى قمم أحد الجبال القصية، التي تشكل جزءاً من سلسلة جبال، أو قد تكون بجوار شلال مائي مدوّ في قاع وادٍ ما، أو بجانب جدول يندفع باتجاه ممر ضيق بين الجبال. لم تعدّ البقع الاعتيادية التي يرتادها



الكثيرون، بالنسبة لنا، جديرة بالنزهة. لا، ليس وسط الهضاب. تمّ اختيار البقع الخاصة بنا لما تتميز به من أبهة طبيعية، ولكونها بعيدة جداً فلا تكون متاحة للجميع، ولأنها مثالية أحياناً لممارسة هواية تسلق الجبال.

يبدأ التحضير للنزهة قبل موعدها بأسابيع. تجهّز العربات التي يجرها أشخاص والمحفّاة (Daandees) الخاصة بالمرتفعات، لنقل كبار السن والعجزة، والخيول لمن يرغب بامتطائها. وتقضي سيدات المنزل والعديد من الخدم أياماً عدة في تحضير الطعام. تُطلب سلال المانغا من المدن الشمالية المختلفة، فعلى سبيل المثال، يُرسل في طلب المانغا المعروفة بلانغراس (Langras) من بيناريس (Benares)، لمن يرغب في تناول كعكة المانغا، ومانغا دوسيهريس (Dussehris) من لكانا (Lucknow)، لمن أحب المانغا الحلوة الملساء، ومانغا شوزنس (Chusnis) الصغيرة الحجم الغنية بالعصارة، لمن يفضل مصّ عصيرها مباشرة من القشرة، عوضاً عن أكلها. وطلبت فاكهة الليتشي<sup>(1)</sup> من مدينة ديهرادون (Dehradun)، حيث ينمو ثمر الليتشي الأصغر حجماً والأشبه بالحجارة، والأغنى بالعصارة.

حين بزوغ الشمس، عندما لا يزال الضباب الرقيق البارد يغطي الجبال، تجمع الحمّالون (Qoolis) والعربات التي يجرها الرجال والمحفّات والخيول. أولاً، حمل الحمّالون سلال الطعام

(1) الليتشي (Litchi): فاكهة صينية ذات لب هلامي حلو وبذرة واحدة وهي تشبه إلى حد كبير توت العليق. (المترجم)

وانطلقوا مع عصبة من الخدم. ثم تبعهم كل من رغب بالمشي على قدميه بقيادة شيبودادا الذي عشق التنزه على الأقدام. اخترت أن أرافقه لكنني كنت أتخلف دوماً مما أزعجه وجعله نكداً. وبعد ذلك لحقت بنا العربات التي يجرها الرجال والمحفات أيضاً، أما المجموعات الأخيرة فتشمل كل من امتطى خيلاً.

تحرك الجمع ببطء، مخلفين وراءهم خطوات عدّة على امتداد الطريق، وقد اعتمر الجميع سترات صوفيه ولفحات حول العنق وشالات. كنا إذا مررنا ببستان نتوقف لنطلب من المزارع أن يسمح لنا بقطف البرقوق والمشمش مقابل مبلغ محدد من المال. كانت بساتين اللوز هي المفضلة عندي. أحببت اللوز الأخضر، كنت أشق الحبة إلى نصفين ثم ألتهم اللب الأبيض الغض.

كنا نصل إلى البقعة المنشودة عادة منتصف النهار. وإذا كانت نزهتنا بجانب شلال مائي أو جدول، سُمح للأطفال بالسباحة، بينما يتم تفريغ السلال من طعام الغداء وتحضيره. وضعت المانغا عند زوايا الجداول لتبريدها، ويتم إضرام النار لتسخين أطباق معينة من الأطعمة (ولتدفئة الأطفال عندما يخرجون من المياه القارسة البرودة). تقدم الوجبة الرئيسية وغالباً ما تشمل لحم الماعز المفروم والمطبوخ مع البازيلاء (Keema Mattar)، والقرنبيط المطيب بالزنجبيل الطازج، وتصاحب الوجبة حكايات عن مغامرات مختلفة، وقصص مرحة عن أسلافنا.

أمّا الجزء الأفضل من الوجبة فلم يأت بعد. إنها المانغا التي «تستمتع» بوقتها في المياه الباردة. حصلنا في بداية الموسم



على صفوة ثمار المانغا؛ دوسيهريس (Dussehris) ولانغراس (Langras)، «حاملة العلم» في عالم المانغا الشمالي. وقرب نهاية الموسم، تتوافر مانغا شوزنس (Chusnis) الصغيرة التي لا يبدو شكلها جذاباً؛ تلك المانغا التي يرغب البعض بامتصاص عصارتها. بعد الغداء نسرع باتجاه الجدول لنمتع نواظرننا بآخر ألوان الأطعمة المقدمة لنا، عشرات من حبات المانغا الرائعة الصفراء المائلة للخضرة والمنقطة التي تشبه البيض، وتتخذ من الحصوات عُشا لها، فوق سطح المياه المتموجة التي يمكن سماع خريرها. يلتقط كل واحد منا حبة، ثم نقوم بتدويرها بين راحتي اليد ليصبح اللب ليناً ويستحيل عصيراً. ثم نقوم بالتخلص من الجزء العلوي حيث تعلق المانغا بالشجرة قبل قطفها، لنمتصها من الموضع نفسه. كم كان ذلك العصير منعشاً وحلو المذاق، كان له طعم المرح؛ المرح الذي عشناه في فصل الصيف الذي قضيناه على المرتفعات.





## الفصل الخامس عشر

المدرسة الجديدة. زملاء الصف في بوركاس.  
اللغة الهندية أو الأردية: ياله من خيار مقيت!  
قلم رصاص مشحوذ وقتاك.

تركنا كانبور في عام 1944، وكان أمراً صعباً لأننا علمنا  
آنذاك أننا تركناها للأبد ولم يرجع أي منا إليها إلا عبر أحلامنا.  
طوال الأشهر التي تلت رحيلنا، كنت أستيقظ من نومي في بيتنا  
الجديد، رقم خمسة- كان أصغر بكثير من بيتنا في كانبور-  
وأبكي. وعندها تترك أمي سريرها وتقترب من سريري فتقول:  
«هل كنت تحلمين أنك في كانبور، مرة أخرى؟»، فأبكي وأتنهد  
بصوت عالٍ. شعرت حينها أنني لن أتجاوز محنتي تلك؛ خسارتي  
لمنزل كانبور.

انتهت حياتي التي نعمت بها في حدائق منزل كانبور،  
والمصابيح الزيتية البراقة التي تلالأت في مهرجان النور، وغرفة  
الطعام القرنفلية. وفي سن المراهقة، اضطررت إلى مواجهة  
مدينة كوزموبوليتانية صاخبة وحدي، دون أختي الكبيرتين  
اللتين كانتا رفيقتين مثاليتين اعتادتتا على تخفيف وطأة الأمور  
وأثرها عليّ. كان أخواي جواري، لكنهما التحقا بالجامعة  
وأصبح لهما حياتهما الخاصة، وعلاقتهما الغرامية. أما أختي



فتا فكانت مجرد طفلة، وأصغر من أن تشارك في محادثة تدور بين مراهقين.

مرة أخرى، كانت المدرسة مشكلة متجددة. ألقني والدي بمدرسة اعتقد أنها امتداد لمدرسة الدير، وهي دير يسوع والعدراء في نيودلهي.

قضيت مدة شهر واحد فقط في تلك المدرسة التي انقسمت الدراسة فيها إلى «شطرين» غير متساويين ومعزولين عن بعضهما على نحو صارم. أما «الشطر» الأول، فكانت الدراسة فيه باللغة الإنجليزية، و«الشطر» الثاني كانت الدراسة فيه باللغة الهندية. ضمن والدي، بطريقة أو أخرى، أن يتم ضمي إلى الشطر الأول الذي حوى معلمين وطلبة أفضل من أولئك الموجودين في الشطر الثاني. وكان مجرد التفكير أن والدي أرادني أن التحق بالشطر الأول كافياً ليلقي على كاهلي عبئاً كبيراً. بعد أن قضيت أياماً قليلة في القسم الإنجليزي الذي احتوى في أغلبه على فتيات بريطانيات وعدد بسيط من الفتيات الهنديات اللواتي كنّ بنات مسؤولين حكوميين، قرّرت إدارة المدرسة نقلني إلى القسم الهندي الذي ضم الفتيات الهنديات فقط، وأشرفت عليه السيدة كلوك (Mrs. Clock)، وهي معلمة إنجليزية من أصل هندي. ازددتُ ارتباكاً وغضباً فلم تتمكن الفتيات في هذا القسم من المدرسة، من القراءة أو الكتابة أو إجراء أبسط العمليات الرياضية مثل الجمع.

كنت أتذمر أمام والدي كل يوم. وفي نهاية المطاف، نقلني إلى



مدرسة الملكة ماري الثانوية. وعلى الرغم من أنها لم تكن ديراً، إلا أنها كانت مدرسة تبشيرية أدارتها الكنيسة الأسقفية وكان هدفها تعليم الفتيات الهنديات المسلمات (البوردا (Purdah))، وهن اللواتي عشن في قلب المدينة وارتدين البرقع.

لقد كان أمراً عجباً كيف تمكنت تلك الفتيات من التعلّم على الإطلاق. وعلى الرغم من أن عائلتي هندوسية، إلا أننا اضطررنا إلى تبني العديد من الرموز الإسلامية. لقد لعبت طائفة البوردا، في أكثر صورها اعتدلاً، دوراً في التأثير على عائلتي. طبقاً لحكايات روتها عماتي الصغيرات؛ عمتي ساران بوا وعمتي كيران بوا، قرر والدهما؛ أي جدي، أن يرسلهما إلى كلية القديس ستيفين، وهي ذات الكلية التي درس فيها. لم يكن الأمر سهلاً بالنسبة لعمّتي. أولاً، كان عليهما الخروج من منزلهما في المدينة القديمة التي تحكمها عقلية مسلمة متشدّدة. تم استخدام عربة جدي الخفيفة التي تجرها الخيول للوصول إلى أقرب طريق، ثم قام الخدم بتغطية جانبي العربة بأغطية، لتتمكن عمّتي من صعود العربة، وبدهاء كبير استطاعتا تجاوز الأزقة الضيقة. لحظة وصولهما للكلية، وحينها كانتا الفتاتين الوحيدتين، وضع لهما كرسيان قرب البروفسور قدر ما أمكن. وتمكّنتا من لعب التنس عندما رغبتا بذلك، لكن مع بعضهما فقط، وعندما تخلو ملاعب التنس من الطلبة الذكور.

عندما التحقت بمدرسة الملكة ماري، تمتعت الفتيات آنذاك بحرية أكبر، لكن بالنسبة للفتيات المسلمات القادمات من



قلب المدينة، كان الالتحاق بمدرسة جيدة أمراً محفوفاً بالمخاطر. حاولت المدرسة أن تحل المشكلة بإرسال عربية صغيرة تجرها الأحصنة وتحيط بها الستائر من كل جانب لإحضار الفتيات إليها. ما زلت أذكر تلك العربية التي كانت تترنح وتصدر قعقة على أرض المدرسة، ولحظة وصولها، فتح الباب الخلفي للمدرسة على عجل لتدخل منه عشرات الفتيات - أشكال مبهمة لا يمكن تمييزها ملفوفة برداء أبيض، أو أخضر قاتم أو أسود يغطي الوجه والجسد كله (Burqas) - يندفعن فجأة، ويقفزن الواحدة تلو الأخرى. وعندما يدخلن المدرسة، يتسابقن في البهو وينزعن رداءهن المقيّد، وهن يجريين. في إحدى الأروقة المؤدية إلى ملعب كرة السلة الخاص بالفتيات، كان هناك علاقات وُضعت بشكل استراتيجي على الجانبين حيث علقت الفتيات أغطية أجسادهن التي بدت مثل أكفان، وشكّلت صفوفًا طويلة عشوائية.

شكّلت تجربتي في مدرسة الملكة ماري انتقالاً من عالم غربي مسيحي إلى عالم هندي مسيحي. كانت المدرسة مسيحية قلباً وقالباً (كما كان اسمها يوحي بذلك). ولكن، لأن الإدارة كانت مسيحية، واستقلال الهند كان مكتملاً تقريباً، سمح للهنود - الهندوس والمسلمين والسيخ وغيرهم - أن يكونوا على سجيتهم.

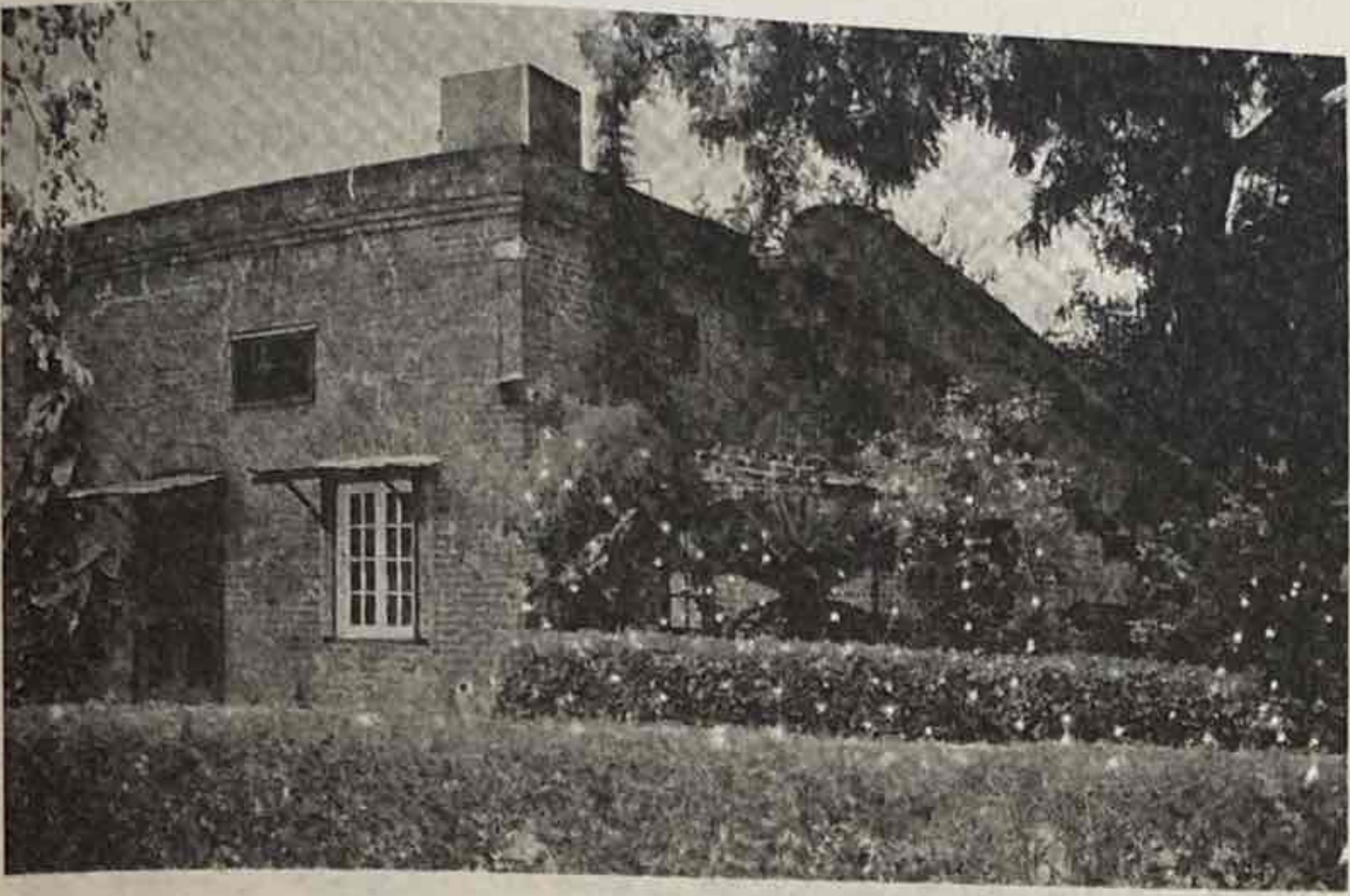
عندما التحقت بالمدرسة، كانت العقبة الأولى التي لا تُحتمل، من نوع مختلف تماماً. ففي المدرسة الإعدادية وعندما كنت على وشك الانضمام للصف السادس، كانت جميع المواد الدراسية -



كالتاريخ، والجغرافيا، والرياضيات، وكل المواد الأخرى باستثناء اللغة الإنجليزية - تدرّس باللغة الهندية أو الأردية وهي ذات اللغات التي تحدّثتها في المنزل منذ أن نطقت كلماتي الأولى، لكنني لم أتعلم يوماً كتابتها أو قراءتها. في بادئ الأمر، كان لا بدّ أن أختار بين اللغة الهندية والأردية. كانت الأولى جزءاً من ميراثي الهندوسي، وهي اللغة التي تطورت عن اللغة السنسكريتية الكلاسيكية. أما الأردية فهي جزء من ثقافتنا الإسلامية، وهي أشبه بهجين تطوّر عن الأسواق في مدينتي؛ مدينة دلهي المغولية (Moghul Delhi). تستخدم هذه اللغة قواعد اللغة الهندية، غير أنها تستعير الكثير من كلماتها من الفارسية والعربية. كانت الهندية لغة والدتي ونساء المنزل، أما الأردية فكانت لغة والدي ومعظم أقربائي من الرجال الذين عاشوا في المنزل، وترتبط بتاريخ مدينة دلهي المميز. دفعني شغف شيبودادا بالشعر الأردني إلى دراسة الأبجدية الأردية على يد الأستاذ المسلم الذي اعتاد المجيء إلى منزل رقم سبعة، وجعلني أطلّي لوحاً خشبياً بماء الكلس المبيّض، وباستخدام ريشة مدبّبة مغموسة في حبر صنّعه بنفسه عن طريق تذويب أقراص حبر في الماء، راح يعلمني كتابة الأبجدية - ألف، باء، تاء. تطوّرت لغتي حتى تمكنت من قراءة الأردية وكتابة بعض الكلمات البسيطة.

لقد كان خياراً فظيعاً. فلقد أحببت الأصوات الأنيقة للغة الأردية لكنني آثرت اللغة الهندية ولعلّي أدركت أهميتها بالنسبة لي في المستقبل. في ذلك الوقت، كان الوجود مع المع وأذكي





الحجرة الموجودة في الزاوية في الملحق في منزل رقم سبعة حيث كنت أدرس اللغة الهندية. احتوى الملحق كذلك على حجرات إضافية للنوم وعلى مكتبة (احتوت على تاريخ العائلة) وجناح شيبودادا. تبدو الحديقة وقد زينت للاحتفال بحفل زفاف ما.

الطالبات أشبه بحق مكتسب بالولادة. لم أتجاوز آنذاك الثانية عشرة من عمري، وكنت أضعفهن في التحصيل الدراسي، أصارع في الوقت ذاته لتعلم أبجدية جديدة. كنت في أكثر المواقف إحراجاً، لعدم قدرتي على القراءة والكتابة في المدرسة. استأجر والدي معلماً هندياً جاء إلى المنزل على دراجته يوماً بعد آخر. ولما كانت الحياة اليومية في منزل رقم خمسة ومنزل رقم سبعة متداخلة على نحو بائس، قرر والدي أن أكثر الأماكن هدوءاً، والتي يمكن أن أدرس فيها، هو إحدى الحجرات غير المستعملة في الملحق الجنوبي التابع لمنزل رقم سبعة. وهناك



وُضعت طاولة وكرسي لهذا الهدف. كان جناح شيبودادا في الجهة المقابلة.

بدأت أتعلم الأبجدية الهندية (a, aa, e, ee, o, oo)، عانيت وعانى أستاذي معي. كنت أتعلم ببطء شديد. وكانت أختي الصغرى فينا، في السابعة من عمرها وقد التحقت بمدرستي، وكانت تركب دراجتها بين الحين والآخر، لتعبر بوابة منزل رقم خمسة، ثم تقطع الطريق لتصل إلى بوابة منزل رقم سبعة، ثم تنحدر بدراجتها إلى الطريق الذي تحيط به أشجار الحناء، فتلوح لي عبر الباب حيث كنت أدرس مع أستاذي الذي كان يدعوها للدخول، فيلعب معها ويقوم بمشاكستها.

وفي يوم من الأيام، جاءت فينا والتقطت قلمي الرصاص ببطء، بينما كان أستاذ اللغة يمازحها. حملها أستاذي ورفعها عالياً وبينما كان يشاكسها اخترقت حافة القلم المدببة مقلة عينه، ولا يعلم أي منا كيف حدث ذلك فعلاً. ولسوء الحظ، أحببت دوماً أن أحتفظ بأقلامي مدببة لتبدو مثل سلاح فتاك. صرخ الأستاذ متألماً، وصرخت فينا، وشعرت بالأسى الشديد لأنه كان قلمي وفيها أختي. أخرج الأستاذ القلم من عينه وأخذ يربّت برقة عليها. اقترحت أن أستدعي الطبيب، لكنه أصر على أن يذهب إلى منزله ولم يعد بعدها لأسابيع عدة. وعندما عاد لياشر تدريسي، كانت عينه قد شُفيت لكن ظل محبطاً بسبب الحادثة، وبالكاد استطاع أن يتابع عمله كمدرس. سرعان ما توقف عن المجئ وكانت هذه نهاية دروس اللغة الهندية.



كنت غاضبة جداً، ولم أستطع أن أبدأ من جديد مع معلم آخر. أخبرت والدي أنني سأتدبر أمري، فعلى أية حال، من يعرف الأبجدية الهندية يمكنه أن يقرأ، فهي لغة منطقية صوتية يسهل لفظها. أما قدرتي على كتابة اللغة فكانت مثيرة للشفقة، بالإضافة إلى ذلك، فأنا أقرأ ببطء شديد، ومعرفتي بالألفاظ السنسكريتية التي تطلبها اللغة الأردية الصّرفة كانت معدومة. وعلى الرغم من ذلك، كافحت، وخلال عام، تمكنت من مجاراة زميلاتي.



## الفصل السادس عشر

الأشياء المفضلة عند شيبودادا. التوتر خلال استراحة الشاي.

بيت الأحلام في دورالا (Daurala).

مزارع قصب السكر. حلويات وفيرة في مصنع السكر.

ظلّ شيبودادا ملازماً لحياتي بحضور رغبت فيه أحياناً ولم أرغب فيه أحياناً أخرى. وفي الوقت نفسه، تمّ غرس بذور الصدع المتنامي بين عائلتنا.

ومع تجاهل شيبودادا لزوجته وأطفاله، احتاج بين الحين والآخر، دفء العائلة، لذلك اختار عائلتنا. تمتعنا جميعاً بمظهر حسن وأخلاق حميدة وكنا مرتبين ونظيفين، ولقد أحب شيبودادا كل ذلك. أذكر مرة أنه قال في غرفة مليئة بالمستمعين الذين أبدوا اهتماماً كبيراً بحديثه: «كان لدى فلان عنقا سميكا وجافا، كيف يمكنه أن يقدر الأشياء الراقية في الحياة، مثل الشعر والموسيقى؟» كان ينطق بعبارات من هذا النوع، ضحك على إثرها الجميع، ثم تابعوا حديثهم.

تمتع كل أفراد عائلة والدي بعنق نحيف لطيف. لا بدّ أن تلك كانت خاصية إضافية ميزتهم عن غيرهم. كان لوالدي أخ صغير أحب والدي بشدة، ولم يكن ليرفض له طلباً، أياً كان. كانت أمي لطيفة جميلة ومرنة ومطواعة. كنا أسرته الجاهزة كلما احتاجنا.

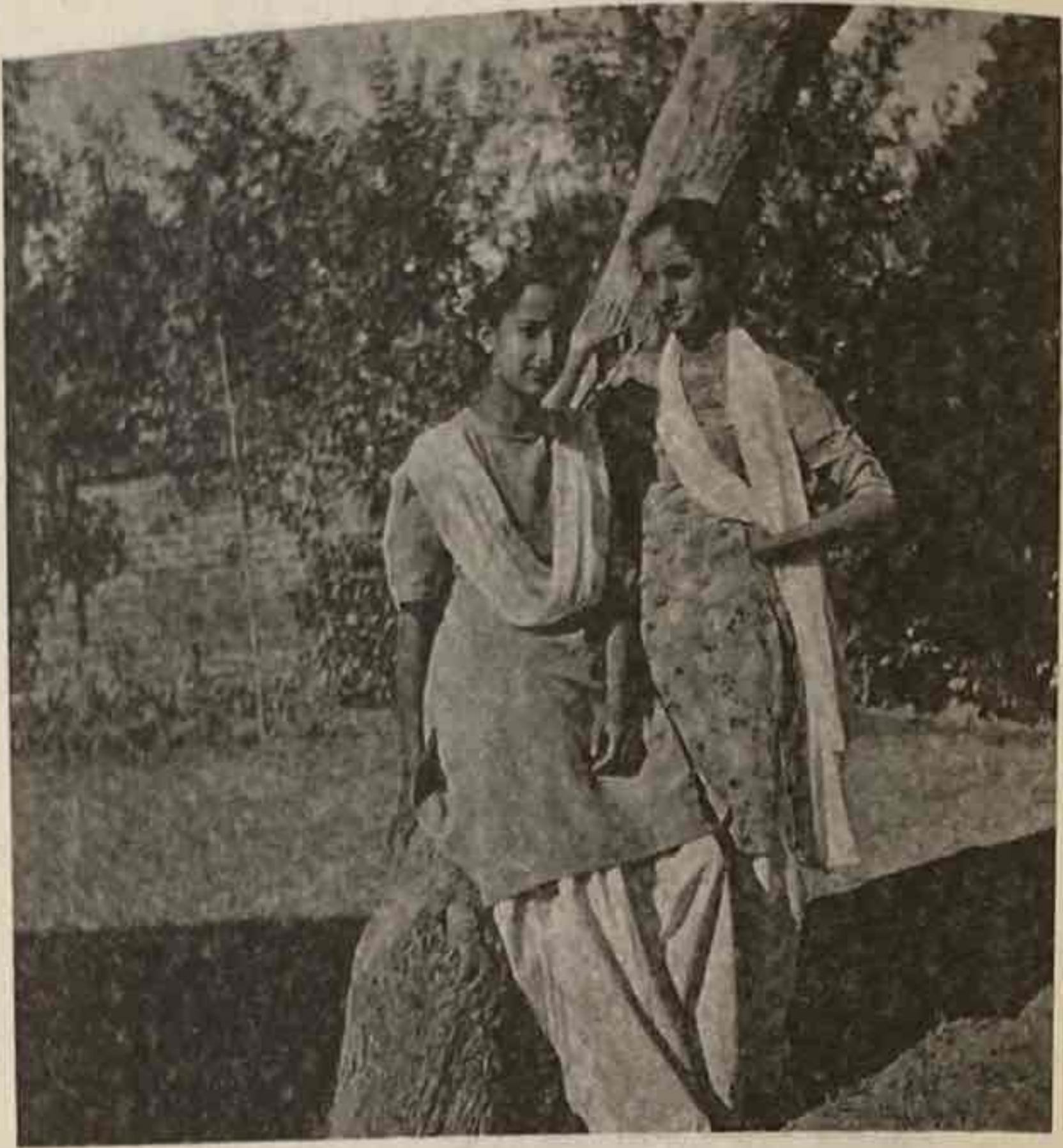


لقد ذهب شيبودادا إلى حدّ أبعد حين اختار اثنين فقط من بين إخوتي وأخواتي ليباركهما بنوره الخاص، ومن ثم زرع أسافين صغيرة داخل عائلتنا؛ تلك الأسافين التي سرعان ما تنامت.

فضّل شيبودادا أخي الصغير بايادادا (Bhaiyyadada) على أخي الأكبر بريجيدادا (Brijidada)، وقد تركهما والداي في رعايته. كان بريجيدادا منطوياً على نفسه، هادئاً ومستغرقاً في التفكير. أحبّ الرسم والتلوين، ولم تكن تلك هوايات شيبودادا المفضلة. أمّا بايادادا فكان اجتماعياً مرحاً سهلاً طيباً وجذاباً بكلّ مافي الكلمة من معنى، لذلك ميزه شيبودادا على أخيه.

بالإضافة إلى ذلك، فضل شيبودادا أختي كامال (Kamal) من بين فتيات المنزل. كانت لاليت (Lalit) أيضاً جميلة جداً بشعرها المتموّج وعينيها الداكنتين اللتين تشعان ببريق العبقرية. أحبها عمي شيبودادا لكنّ كامال تمتعت ببراءة روحية ملائكية انعكست على وجهها. أذكر أنها اعتقدت عندما كانت في السابعة عشرة من عمرها أن الأطفال يخرجون من معدّات أمهاتهم مباشرة، ولعلّ الفضل في مثل هذا التفكير يعود لراهبات الدير. لكامال عينان خجولتان بسيطتان وأنف رفيع معقوف جميل، وشفتان مرسومتان جميلتان وذقن صارمة. وعندما بدأ جسمها بالامتلاء، نما وكأنما صنّعه الآلهة. بدت مثل تلك الآلهة الموجودة في المعابد، فكان لها صدر بارز وخصر نحيل وورك ممتلئ. امتلكت كل مقوّمات الجمال. حقاً، لقد كانت كامال الفتاة المفضلة عند شيبودادا داخل تركيبة العائلة الممتدة.





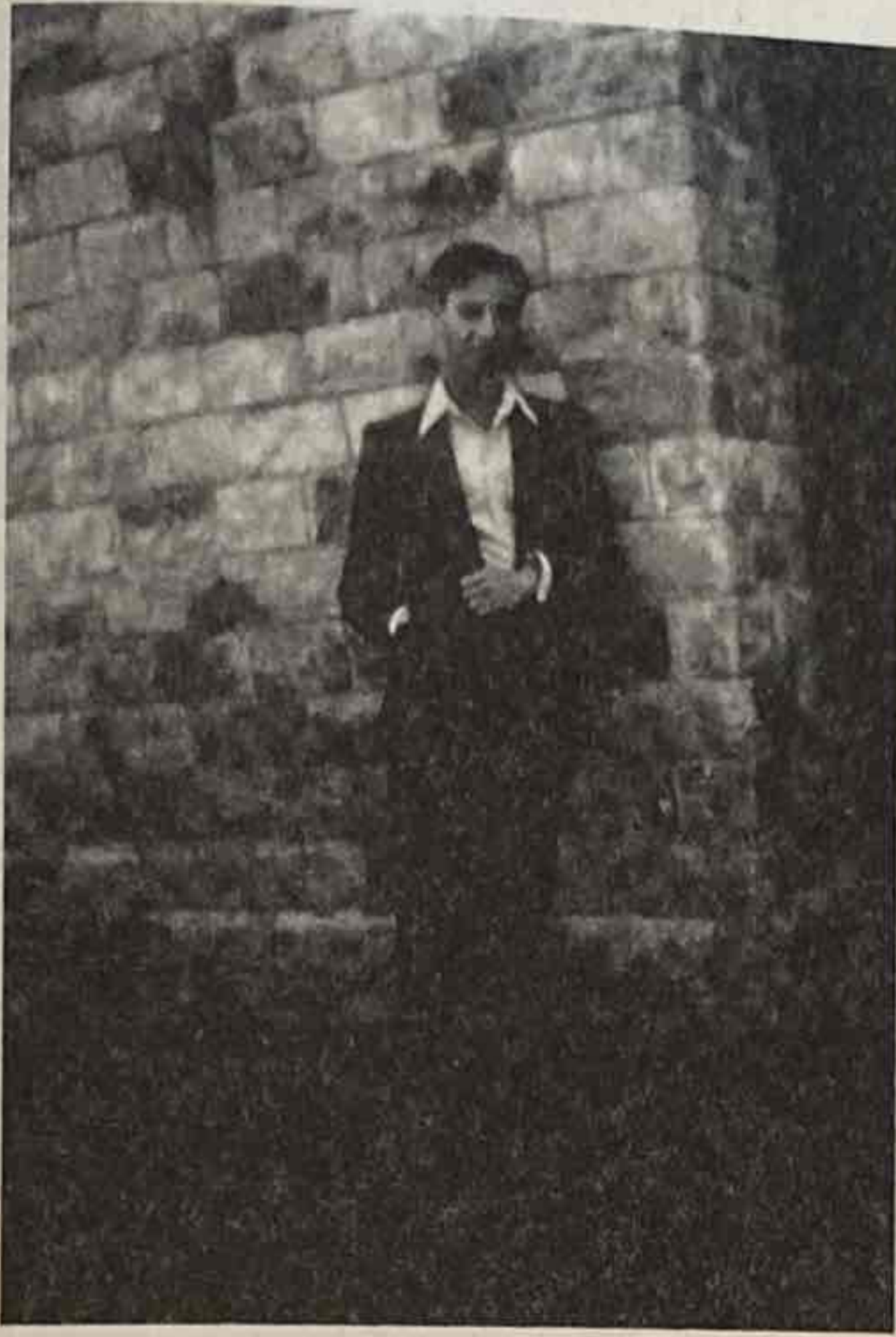
كامال (إلى اليسار) ولاليت ترتكزان على شجرة الفالسا<sup>(1)</sup> في حديقة منزل رقم خمسة.

تمكن بايادادا و كامال من دخول جناح شيبودادا بحرية تامة. كان يضحك معهما ويضع ذراعه على كتفيهما. نشأت بينهم علاقة مريحة غير متكلفة لم يحظ بها كثيرون، ويمكنني أن أتخيل كيف شعرت زوجته وأبنائه حيال ذلك.

كان شيبودادا حينها قد تخلى عن عمله في الحمامة. وفسر ذلك بأن تكوينه المرهف منعه من الترافع عن المحتالين ذوي الأعناق الغليظة. وعضوا عن ذلك، أسس شركة للتأجير

(1) شجرة الفالسا (Falsa Tree): من الأشجار الاستوائية ذات الثمار الحلوة والحامضة في آن واحد، وهي تباع في أسواق الهند صيفاً حيث يصنع منها العصير المثلج أو ما يعرف بالشربت (Sherbet). (المترجم)





أخي بايادادا

والاستثمار خاصة به. كان موقع الشركة بجوار بوابة كشمير، ثم عندما ازدهرت الشركة، ابتاعت العائلة مبنى في بلاس كونوت، يشبه تصميمه إلى حد كبير فن العمارة اللوتيني، ومن ثم انتقل العمل إلى دلهي.

اعتاد شيبودادا أن يعرج على منزل رقم خمسة في الساعات الأولى من المساء عند عودته من المكتب، فتسأله والدتي بلباقة إن كان يرغب بكوب من الشاي، حتى وإن كنا قد انتهينا من احتسائه. في تلك الفترة، كنا نتناول وجباتنا الصغيرة في منزل رقم خمسة، لكننا نذهب إلى منزل رقم سبعة لتناول الوجبتين



الرئيسيتين: وجبة الغداء ووجبة العشاء. وبعد أن يحتسي الشاي، يقود شيبودادا سيارته إلى منزل رقم سبعة، لينال قسطاً من الراحة، ثم يبدّل ثيابه ويخرج ليقضي وقتاً ممتعاً بقية المساء. وهكذا، كانت زوجته تايجي لا تكاد تراه.

عندما علمت تايجي بأن شيبودادا يتوقف كل يوم عند منزل رقم خمسة ليحتسي الشاي، بدأت تراقبه من الشرفة الأمامية لمنزل رقم سبعة. فلحظة أن يقع ناظرها على سيارة الشيفروليه ذات اللونين الأصفر الشاحب والأزرق الخاصة بشيبودادا، تسير في الممر الضيق المؤدي إلى منزلنا، تبدأ تايجي بالمشي ببطء باتجاه منزلنا وقد بدت على وجهها نظرة عابرة، وكأن فكرة المرور بمنزلنا لإلقاء التحية كانت وليدة اللحظة. بينما تسير تايجي كان جسدها الضخم الثقيل يتمايل من جانب إلى آخر.

عندما يجلس شيبودادا في حجرة الاستقبال، كنت أنظر من النافذة بعصبية لأرى ما عرفت مسبقاً أنني سأراه، تايجي تتقدم عبر الممر المغطى بالحصى؛ وفي تلك اللحظة تتقلص عضلات معدتي من شدة التوتر ولا أكاد أستطيع ابتلاع الشاي.

تصل تايجي وقد استحمت ومشاعر الانتعاش تملؤها. وكما هو متوقع، لم ينظر شيبودادا نحوها ولم يحييها. اعتاد أن يكمل حديثه وكأنها غير موجودة. وعندها تقوم والدتي، بكل صدر رحب، بسكب فنجان من الشاي لتقدمه لها، إذ تحاول جاهدة تجاهل التوتر المسيطر. وبعد أن يحتسي الشاي يبدأ شيبودادا بممازحتنا ويسألنا عن مدرستنا، ويقصّ علينا حكايات مسلية،



ويقدم لنا كل أنواع الفاكهة الرائعة - كالمانغا أو الكرز الأحمر أو ثمار الليتشي<sup>(1)</sup> أو البشملة<sup>(2)</sup>، أو أي شيء أحضره خصيصاً لأجلنا من أعلى محلات الفاكهة الموجودة في دلهي، والمعروفة بالمحلات الشرقية. أصابني الارتباك ولم أعلم أي مشاعر عليّ أن أبعدها: سعادتي لحصولي على الهدايا وقد رغبت بإبداء هذه المشاعر لشيבודادا، أم عدم رغبتني بأن تأخذ تايجي الهدايا لأطفالها وقد خشيت أن أظهر هذا الشعور أمامها. تبدأ راحتنا يدي بالتعرق، فلقد تملكنتني مشاعر بائسة.

يودعنا شيבודادا بعد ذلك، ويقود سيارته نحو منزل رقم سبعة تاركا تايجي وراءه، تمشي ببطء.



شغل والدي وظيفة المدير العام في أحد مصانع السكر الضخمة في دورالا (Daurala) شمالي الهند، خارج مدينة ميروت (Meerut)، وبذلك تمكن من تجنب هذا المشهد المتكرر في الدراما العائلية. لم يوجد والداي في المنزل معظم الوقت، أما والدتي فلازمتنا بسبب المدرسة، لكننا انضممنا إلى والدي كلما تمكنا من ذلك.

في دورالا، ابتعد والدي عن سلطة أقربائه، ومن ثمّ تمكن من اعتزال عالمهم ليخلق لنفسه عالماً طاماً حلم به. شيد منزلاً ممتداً كانت بنيته من الطوب تحيط به حقول قصب السكر من

(1) ثمار الليتشي (Litchi): ثمرة شجر صيني ذات لب هلامي حلو وبذرة واحدة. (المترجم)

(2) البشملة (Loquats) شجرة مثمرة من الفصيلة الوردية. (المترجم)



كل جانب، ويمكن رؤية أطراف بساتين الجوافة الكثيفة من مسافة بعيدة، ولم يُوجد أي شيء غير ذلك باستثناء السماء الزرقاء وشقشقة الطيور، وصوت المضخات تدفع بالمياه من باطن الأرض. أما مصنع السكر فكان بعيداً جداً، لذلك لم نتمكن من رؤيته أو سماعه.

شيد والدي في الباحة الخلفية للمنزل قناً للدجاج، امتلأ بالصيصان التي كانت ترحب بنا كلما زرنا والدي، وجعل والدي البستاني يزرع لنا في حديقة الخضار المسوّرة أكثر فاكهة غريبة مرغوبة ألا وهي الفراولة. زرنا دورالا خلال إجازاتنا القصيرة فقط. اشتاق والدي لوالدتي كثيراً، حتى إنه لم يكن بوسعه أن يمرض دون أن تكون بجواره. إذا ارتفعت حرارته لتقارب المائة، تجده يئن قائلاً: «آه، آه». احتاج والدي إلى أمي لتمرّضه ومواساته، لذلك حاولت جاهدة أن تقضي أطول وقت ممكن معه. كانت أمي تصحبني أنا وأختي قينا عندما تزور والدي، وإن كانت عطلة، رافقنا كل من كامال وبريجيدادا وبايادادا أيضاً.

كانت حقول قصب السكر وبساتين الفاكهة، الوجهة المفضلة عندنا لحظة أن نستكن في المنزل. كان قصب السكر طويلاً جداً لدرجة أننا كنا نتوه بين سيقانه، وتخدش أوراقه النحيلة الطويلة أذرعنا. يقوم أحد العاملين في الحقل بقطع بعض قصب السكر لأجلنا، ثم نقوم بتقشيره بأسناننا لنمتص عصيره، بينما نقوم بمضغه. ثم نغسل أيدينا الدّبة بالمياه المندفعة من إحدى



المضخات، وربما نبّلل أقدامنا أيضاً. إذا كان إخوتي بصحبتنا، كانوا يحضرون بنادقهم ليصطادوا طير الأرتلان (بلبل الشعير) الأسود الصغير. مما عددناه جميعاً طعاماً مترفا نادراً.

يعدّ كلّ من قصب السكر والجوافة من المحاصيل الشتوية. نمت في حقولنا أفضل أنواع الجوافة - الكبيرة الحجم، والأشبه بكرات ذات لون أخضر فاتح - التي أحببت أنا وأختاي أن نقضمها وهي لا تزال قاسية وقد تكسر الفكّ. أخذنا الحبات الطرية الناضجة تماماً معنا إلى المنزل من أجل والدتي التي صنعت منها طبق الشات (Chaat)<sup>(1)</sup>، وهو طبق سهل الإعداد. كنا نقف حولها وعيوننا ترقب عن قرب يديها وهي تعدّ الشات، ويسيل لعابنا ونحن نراها تقشر الجوافة فتصنع من قشورها ثعبانا طويلاً ثم تقطعها إلى قطع صغيرة أشبه بحجر الرّد. ثم تضع تلك القطع في إناء وتضيف إليها الملح والفلفل وحبوب الكمون المحمصّة المطحونة، ومسحوق الفلفل الحار وعصير الليم أو النارج الهندي والقليل من السكر. تخلط والدتي جميع هذه المكونات بيديها جيداً وأحياناً ترش فوقها قليلاً من الماء لتتماسك المكونات على نحو أفضل. تقدّم لنا والدتي الشات على طبق وتضع معه أعواد الأسنان لنستخدمها في أكل الجوافة.

استخدمت أعواد الأسنان تلك في بازارات دلهي القديمة، عوضاً عن الشوكات وعندما استخدمتها والدتي أصبح

(1) الشات (Chaat): طبق جانبي يقدم كوجبة خفيفة سريعة، يتميز بلذّة مذاقه وطيب رائحته. (المترجم)



طبقتها المعدّ في المنزل شبيها بطبق البازار المحظور، الذي منعنا والدي من تناوله وحذّرنا من ذلك مراراً لكونه «ملوثاً وناقلاً للأمراض». كلما تذوقنا قطعة من الجوافة الحارة، تمكنا من تذوق عود الأسنان ومن ثم تخيلنا مذاق الطبق المحظور. كانت والدتي ماهرة في إضافة نكهة جديدة إلى الطبق، لقد كانت حقا متعة بسيطة!

أحيانا يقفز أخوتي داخل العربات الصغيرة التي تجري داخل الحقول، مزودين ببنادق الصيد ذات الطلقتين والخرطيش الاثني عشر، متجهين نحو البحيرات البعيدة بحثا عن البط، أو قد يتابعون المسير لاصطياد غزال أو طائر الحجل. وفي المساء وبعد أن نتناول بعضا مما اصطادوا، أذهب للنوم ومازلت أسمع صوت إخوتي، وأشتم رائحة بنادقهم التي يقومون بتنظيفها بينما يتحدثون مع والدي عن رحلة الصيد، وقد ملأتهم الإثارة.

سألنا والدي مرة إن كنا نرغب بزيارة مصنع السكر، حيث صنعت أطنان منه ومن مكعباته. بالتأكيد، كانت مشاهدة صناعة السكر أكثر إمتاعا من مشاهدة طهي الزيوت المهدرجة، لكن لا بدّ أن أعترف أنني استمتعت بمشاهدة تقشير الفول السوداني في مكان عمل والدي السابق. لا بدّ أنّ والدي اعتقد أننا سنهتم جداً بأطنان الحلوى التي أنتجها المصنع. اعتاد والدي أن يحضر بعضا منها إلى المنزل، حيث قامت والدتي بتوزيعها علينا بكميات قليلة.

اختفت مثل تلك الحواجز في المصنع. توقف نصف العمال



عن العمل لإلقاء التحية علينا، وأشار كل واحد منهم إلى تلال الطوفي والحلوى المغلفة وحلوى النعناع الحارة والحلوى التي تشبه حبات الليمون، وقالوا جميعاً نفس الكلمة «خذوا، خذوا! خذوا ماشئتم». وبالفعل أخذنا ما شئنا. بينما كنا نشاهد عصير قصب السكر يغلي ليصبح لزجا فيما بعد، وكيف تناسب حبيبات السكر من أنابيب معدنية كبيرة، وبينما صعدنا ونزلنا سلام المصنع المعدنية، أخذنا في تناول الحلوى. في نهاية الأمر، شعرنا بالإعياء من كثرة ما تناولناه من الحلوى لدرجة أننا الآن، أما في الوقت الحاضر، فلا نكاد نأكل أيا منها. من المحزن أنني في ذلك اليوم فقدت ولعي بالحلويات تماماً.

لعلّ والدي أيضاً اكتفى تماماً من الدهون والسكر، لذلك عاد في نهاية المطاف إلى دلهي ليشغل منصب المدير العام لمصنع ملابس عُرف آنذاك بمصنع دلهي للملابس (Delhi Cloth Mills)، الذي امتلكه أصدقاء عائلتنا. منذ ذلك الوقت زخر المنزل بلقائف الأقمشة الزهيدة الثمن عوضاً عن الدهون المهترجة أو أكياس السكر.



## الفصل السابع عشر

زيارة المدينة القديمة.

الزقاق حيث يُباع الخبز المقلي.

الفطر الموسمي.

عندما رغبت أُمِّي بزيارة منزل والديها كانت تقول لنا: «هيا يا أطفال، لنذهب إلى المدينة». كنا نعلم ما تعنيه تلك العبارة: إنها زيارة إلى منزل جدي وجدتي. عاش والدا أُمِّي وتوفيا في المدينة القديمة في المنزل الذي مازالت عائلة خالي الأكبر تقطنه. أعتقد أن والدتي عدت منزل البستان، حيث سكنت مع عائلة والدي خارج أسوار المدينة وخارج بوابة كشمير الشمالية، الضاحية الراقية التي كانت محظوظة للزواج والعيش فيها.

ذهبت أنا ووالدتي وقينا فقط لزيارة المدينة. بدأت طقوس الزيارة بشكل عام صباح يوم السبت، إذ قامت والدتي بنزع سلسلة المفاتيح الفضية المثبتة بخصرها لتفتح خزانتها المغلقة. وفي داخلها كانت هنالك علبة سجائر معدنية (مكتوب عليها ستيت إكسبرس 555)<sup>(1)</sup> تأخذ منها والدتي سجائر لتملأ علبة السجائر الفضية الخاصة بوالدي، إذ تدس تلك السجائر خلف شريط مطاطي. تغلق والدتي العلبة بإحكام وتناولها لوالدي

(1) سجائر (555 Express State)، نوع من التبغ من إنتاج شركة إنجليزية أمريكية عرفت برعايتها لرياضة سباق السيارات. (المترجم)



الذي يحوم وراءها. تأخذ والدتي من خزانتها أيضاً بعض المال، الذي يحتاجه والدي في ذلك اليوم، وتناولته إياه، ثم تعيد إغلاق الخزانة، وتثبت مجموعة المفاتيح إلى خصرها مرة أخرى. يتوجه والدي نحو السيارة التي تنتظره لتقله إلى مكتبه.

تحرّر والدتي من واجباتها المنزلية التي طالما عدتها منتهى الجدّية، ثم تحضر حقيبتها المربوطة (attaché)، نعم هكذا كنا ننطق هذه الكلمة (مربوطة). لطالما اعتقدت أنها كلمة هندية ولم أكتشف علاقتها باللغة الفرنسية إلا عندما كبرت. تضع أُمي في هذه الحقيبة الجلدية التي تشبه صندوقاً مستطيلاً، سارياً قطنياً جديداً والنسيج الذي تقوم بنسجه أو حياكته ومشطاً وبعض الهدايا. وبعد ذلك تختفي والدتي داخل حجرة اللبس خاصتها، التي تحتوي على ثلاث مناضد للتزيين، تحوي كل واحدة منها مرآة، لتلبس ساريها الحريري المزركش.

لم أفهم الأمر مطلقاً. اقتنعت أُمي بمنطق غريب يتعلق باللباقة فرض عليها لبس حرير عند السفر، ثم تستبدله بساري قطني بارد تلبسه خلال النهار، وأخيراً تلبس سارياً حريراً فضفاضاً لتعود به إلى المنزل.

وفي الأثناء، يرسل لنا والدي السيارة والسائق. تدخل أُمي السيارة وقد حملت حقيبتها المربوطة في يد، وحقيبة سفر يدوية في اليد الأخرى، وتفوح منها رائحة القازلين المعطر الطيبة.

لم يرافقنا والدي مطلقاً، تقريباً، في هذه الزيارة، ولم يتكرم علينا بالانضمام إلينا لاحقاً في المساء. نشأ والدي في المدينة





والدتي، الأنيقة دوما في الحديقة الخلفية في منزلها في كانبور.

القديمة، إلا أنه لحظة أن غادرها لم يجد فيها أي متعة تذكر قد تدفعه إلى العودة. لقد عدّ جزء من شخصية والدي المدينة القديمة مدينة عتيقة الطراز (ومتخلفة نوعاً ما)، وموبوءة بالجراثيم. كانت المنطقة السكنية في المدينة القديمة، ولا تزال حتى اللحظة، أشبه بمتاهة، بأزقتها الضيقة التي لا يكاد يستطيع إنسان وبقرة عبوره في آن واحد. اعتدنا أن نترك السيارة في طريق عريض عند نقطة بعيدة نوعاً ما، ثم تعطي والدتي التعليمات للسائق ليعود إلينا في ساعة محددة قرب نهاية اليوم. وبعد ذلك



تنطلق والدتي وابنتاها الصغيرتان سيراً على الأقدام. كنا نسير بحذر لتتحاشي الكلاب النائمة وعربات نقل الركاب القادمة نحونا، التي يجرها الرجال.

وإذا قرر صاحب دكان ما أن يفرغ دلو من الماء الوسخ الذي يحويه، بسكبه في الزقاق، كنا نقفز بعيداً عن طريقه - ولقد أصبحنا خبيرات في ذلك - ونحاول في الوقت ذاته تفادي رجل يحمل مئات من صناديق الكرتون فوق رأسه. إذا توقفت والدتي لشراء الحلوى لعائلتها كانت تراقب حقائبها بحذر. وإذا رأينا سيدة تكنس الشارع وتقترب منا بمكنستها العنيفة، كنا نغطي أنوفنا بمنديل حتى لا نستنشق الغبار المتصاعد. سارت والدتي بخطى ثابتة، وقد أمسكت حقيبتها المربوطة بيدٍ، وباليدي الأخرى (التي أمسكت بها حقيبة السفر اليدوية) رفعت ساريها بضع إنشات عن الأرض المشبوهة!

قادتنا رحلتنا عبر زقاق الخبز المقلي حيث كنت أرجو والدتي دوماً أن تتوقف لشرائه، وهو خبز منتفخ سريع التحضير معروف بباراثا (Paratha) ومحمشو بأوراق نبات الحلبة. كان هناك دكانان مكشوفان من الأمام، حيث وضعت المقلايات في الشارع تقريباً، لإغراء المشاة بسهولة. تتمايل داخل المقلاة ثلاثة أو أربعة أرغفة سمينة منتفخة، داخل بحيرة من زبدة الجيئة الساخنة.

يجدر بنا أن نقول كلمة تتعلق بالمصطلحات المستخدمة. نطلق لفظة بوري (Pouri) داخل نطاق عائلتنا على كرة صغيرة من العجين المعد من الحنطة الكاملة، والتي يتم تكويرها ثم



الضغط عليها قليلاً، ثم تُقلَى حتى تتحمر وتنتفخ، فتبدو مثل الفطر النَّفَّاث. وإذا تم حشوها بالبازيلاء المطيبة بالبهارات فيطلق عليها بيدقي (Bedvi). أمّا البراثا (Paratha) السابقة الذكر، فهي رغيف مسطح يقلَى في الصاج ويشبه الفطائر المحلاة. لا أعلم لماذا أطلق على خبز البوري أو البيدقي في هذا الزقاق لفظة البراثا! ولا أعلم لماذا سميت المقلاة (Karhai)، مهما كانت مسطحة، بالصاج (Tava)؟ كانت دلهي مدينة قديمة ذات طابع خاص. لم أطرح الأسئلة السابقة ولم تزودنا أمي يوماً بأي تفسير. كان جلّ اهتمامي حينها أن أحصل على خبز البراثا، أو أياً كان اسمه، محشوا بالبازيلاء المقسومة المبهّرة أو القرنبيط أو الفجل الأبيض المهروس. أي رغيف سأختار، أو لعلي أختار أكثر من رغيف واحد؟ وليصبح الخيار أكثر صعوبة، قد تتنوع الحشوة لتشمل مزيجاً مما سبق. كانت كل الأصناف متبلة بعناية، وكانت لذيذة جميعها دون استثناء.

تميزت هذه الدكاكين عن غيرها أنها كانت تطلب ثمن البراثا فقط، أمّا الخضروات وعصارة التوابل المصاحبة له فكانت مجانية. كان هذا تقليداً موغلاً في القدم، إذ بدأ عام 1875 عندما تأسست أولى هذه المحلات التي حاكت المطاعم إلى حدّ كبير.

رفضت والدتي طلبي للحصول على البراثا في بادئ الأمر تماماً، كما اعتاد والدي أن يعبس إذا أردنا أن نأكل طعاماً من إحدى البازارات. إلا أنّ الروائح أغرتها هي أيضاً، ولما سألتها مرات عدة فإنها استسلمت، وقد غمرها شعور بالراحة. تهمس



في آذنا: «لكن لا تشربوا الماء»، لتقنع نفسها أنها بذلك تعاملت مع مخاوف والدي. ثم نصعد السلم لنجد لوحة إعلانات تؤكد أنه تم استخدام أنقى أنواع زبدة الجبّة «الحقيقية» (على النقيض من الزبدة التي يتم استخلاصها في مصنع والدي)، ثم نجلس على مقاعدنا المحيطة بطاولة خشبية خشنة. اقترب منا شاب ووضع الأطباق المصنوعة من أوراق الشجر شبه الجافة، بمهارة، أمامنا ثم جاء مرة أخرى ليغرف الصلصة والمخللات بسرعة متوازية: الصلصة الحلوة التي تتكون من المانغا الخضراء والرمان المجففين، وصلصة حامضة تحتوي على النعناع الطازج والكزبرة الخضراء والفجل الأبيض المهروس، وكذلك مخلل الجزر الذي أُعدّ من الجزر والفلفل الحار الأصفر وحبوب الخردل المطحونة والتمر الهندي. وكان الملح موضوعاً على الطاولة مسبقاً ومطيباً بمسحوق الكمون المحمص والفلفل الأحمر الحار.

قبل أن يصل الطعام الحقيقي كنا نغمس أصابعنا في التوابل ونلعقها. ثم يأتي دور الخضراوات - لا تنتمي اللحوم لمثل هذه الأماكن - كالجزر المقلي مع أوراق الحلبة الخضراء والبطاطا، والبازيلاء المطبوخة والمطّية بالكمون والحلتيت<sup>(1)</sup> ومضافاً إليها الطماطم، وكذلك القرنبيط المتبل بالزنجبيل والفلفل الحار الأخضر. لحظة أن توضع الخضراوات في أطباقنا، تطفو أرغفة البراثا الحارة على السطح، أيّاً كان النوع الذي طلبناه، منتفخة

(1) الحلتيت (Asafetida) أو الرّاتينج وهو صمغ نباتي له رائحة تشبه رائحة الثوم.  
(المترجم)



جميعها، وسرعان ما تنكمش عند أول قضمة، فنقوم بافتراسها ولا يزال البخار يتصاعد منها.

لم تسمح لنا والدتي مطلقاً أن نأكل الكثير ونحن في طريقنا لزيارة عائلتها. كانت البراثا مجرد مذاق لتغلب على جوعنا حتى يحين موعد الغداء. ولكن، ياله من مذاق! مذاق نباتي؛ مذاق دلهي القديمة النقية، من عند باراث فالى غولي (Parathe Vali Gulley) حصرياً. عبرنا المزيد من الأزقة الضيقة قبل أن نصل إلى مدخل بيت العائلة، حيث تقطن جدتي وكان من غير الممكن أن تخمن شكل المنزل من الداخل من خلال النظر إليه من الخارج. كانت الأبواب الخشبية المزدوجة المهترئة مغلقة دوماً. عندما طرقنا الباب، أتت خادمة لتفتحه لنا وتدخلنا. وعندما أغلقت الأبواب خلفنا، بدا وكأن وتيرة الحياة تباطأت في الحال، وكأنما دخلنا عالماً قديماً.

كان لمنزل جدي وجدتي تصميم المنازل الأخرى نفسه، فهي ملتصقة ببعضها في المدينة القديمة. شيدت الحجرات في الطوابق المختلفة حول باحة داخلية سمحت بدخول الضوء والهواء. أما المنازل الأكثر فخامة، التي يملكها الأثرياء، فلها باحات يغطيها حجر منقوش على نحو معقد، وتقود كل باحة إلى أخرى، وملحق ببعض هذه الباحات حدائق غنية بالأشجار المزروعة داخلها. إلا أن منزل عائلة والدتي كان متواضعا فله باحة واحدة بسيطة غير مزركشة ولا أشجار فيها. كانت الحجرات بسيطة أيضاً، وبداخل كل واحدة صممت مشكاة مقوسه على الطراز



المغولي، توضع داخلها الخزانة، وديوان منخفض مغطى بأغطية بيضاء يجلس عليه أفراد المنزل، أو قد يجلسون على الأرض بينما يتكئون على وسائد. احتوت غرفة المكتب على منضدة ذات أرجل قصيرة، ومن ثم يضطر من يحتاج أن يكتب عليها أن يجلس القرفصاء.

لابد أن أعترف أنني طالما اعتقدت بعدم تمتعي بأشياء مشتركة مع عائلة والدتي التي سكنت داخل المدينة، على الرغم من أن طبيعتهم البسيطة التي لا تضاهي، جعلت رفقتهم مريحة للغاية. لقد جذبني طعامهم غير المألوف لدي، وشعور والدتي بالبهجة والاسترخاء لكونها في «منزلها». لقد كان الوضع كما لو كنا في كانبور، إذ بدت والدتي مسيطرة على حياتها مرة أخرى، منغمسة في أيام طفولتها بمنتهى الراحة والطمأنينة. تسلقت أنا وقتنا السلام الضيقة لنصعد إلى السطح، ومن هناك تمكنا من سماع همهمة المدينة. وكنا إذا درنا سريعاً ونظرنا إلى الأسفل، تمكنا من رؤية حياة العائلات في مئات من الباحات التي تقلص حجمها، بينما امتدت إلى مسافات بعيدة. وإذا نظرنا إلى الأمام بالاتجاه الجنوبي الشرقي، تلتقي نظراتنا بالقبة الفخمة لمسجد جاما (Jama Masjid) ومآذنه، الذي يعود تاريخه إلى القرن السابع عشر. كان بالإمكان سماع كل نداء للصلاة. في هذه الأثناء، تخلع والدتي ساريها الحريري، لتضع ساريها القطني فتجلس لتنسج أو تثبت حاشية ساريها - نادراً ما كانت تجلس بلا عمل - وتستمع إلى أخبار العائلة في آن معاً.



كان هناك عدد محدود من الخدم في هذا المنزل، حيث قامت خالتي بأعمال الطهي غالباً وساعدتها في ذلك زوجة خالي، بينما تساعد باقي نساء المنزل في كشط اليقطين المرّ، ونزع قشرة الحمص الأخضر وقطف أوراق الحلبة. نادراً ما سُمح لي ولأختي بالمشاركة، لأن الجميع عدنا «ضيوفاً». بينما كنا نتسكع هنا وهناك، لم تتمكن من عزل أنفسنا عن الروائح المنبعثة.

طبق الفطر الموسمي هو أحد الأطباق الخاصة بهذا المنزل. لم أتذوق أطيب منه مطلقاً. لم يكن ذلك الفطر ذاته الشائع، الذي يباع في كل مكان في دلهي، على الرغم من أن لونه كان أبيض أيضاً. يطلق عليه اسم الخومبي (Khumbi)، ويتكون من سيقان نحيلة يبلغ طولها ثلاثة إنشات تؤكل مع ما يعلوها من قبعات صغيرة مستطيلة الشكل تقريباً منغلقة على ذاتها، فلا يُرى ما بداخلها من خياشيم. يخرج هذا النوع من الفطر من باطن الأرض عند ينهمر المطر خلال الرياح الموسمية، وهو فطر رقيق - باهظ الثمن - يباع في سلال على شكل أكوام صغيرة، وأملس أيضاً، يشبه إلى حدّ بعيد الفطر الطازج القشبي اللون (أصفر باهت)، الذي طالما تناولته في الشرق الأقصى فقط.

كانت خالتي مانجي (Mainji)، ذات الأسنان الكبيرة البارزة، ماهرة في طهي الفطر الموسمي. كانت تقول دوماً: «لا يحتاج طهيه إلى الكثير!»، لكن لا بدّ أن هنالك سرا وراء طريقة طهيها له، لأن الخومبي التي أعدتها والدتي لم تكن بروعة تلك التي أعدتها خالتي.



تخلع مانجي حذاءها، وتدخل المطبخ فتجلس القر فضاء على الأرض، وقد وضعت الكانون أمامها لتنفخ على الفحم النباتي حتى يتوهج كما أحبته أن يكون. ثم تضع وعاء فوق الفحم وتسكب بداخله قليلاً من الزيت، وعندما تبدأ عملية الطهي. تستغرق عملية نضج الفطر عشر دقائق فقط، ويبدو أنها لم تتطلب إلا كمية من الكمون والكزبرة والكر كم ومسحوق الفلفل لا يعلم قدرها سوى خالتي، لتتم وصفتها السحرية. أعدت خالتي طبقاً تلو الآخر. كان هنالك لحم - كل رجال عائلة أمي رغبوا في اللحم تماماً كما هي الحال مع رجال عائلتنا - والعديد من الخضار المتبلة الشهية، فعلى سبيل المثال، قد تجد حبات اليقطين الصغيرة المرّة المحشوة، والبامية المطهوه مع المانغا الخضراء المجففة والحمص الأخضر المطبوخ مع طبق البيلاف (Pilaf)<sup>(1)</sup>، والقرع المطبوخ مع بذور نبات الشمار.

كان الفطر بالنسبة لي، الطبق الذي لا يمكن مقاومته. ولكن هل تناولته فعلاً؟ كان الغداء يقدم في ساعة متأخرة وعادة يُسكب للرجال أولاً. تُفرد البسط المخططة في نهاية باحة الدار الظليلة، ويوضع فوقها شرشف أبيض نظيف. يخلع الرجال أحذيتهم ثم يجلسون في حلقة، وتقوم النساء بتقديم الطعام الذي وضعه في منتصف الحلقة.

راقبت الفطر وهو يختفي، وتساءلت إن كان سيبقى القليل

(1) البيلاف (Pilaf): طبق شرقي يتكون من الرز المتبل واللحم أو السمك. (المترجم)



منه لأتناوله. بينما أفرط الرجال في تناول طعامهم، حاولت أن أتحكم في نفسي. وعندما حان دورنا لم يتبق سوى القليل من الفطر والكثير من الصلصة. وعندها لم أهتم بتناول الفطر. كانت الصلصة لذيذة أيضاً ولذلك غمستها بلقيمات من خبز البوري والتهمتها.

أخذ الكبار قيلولته بعد الغداء، وبعضهم جلس في مجموعات ليتحدثوا سوية. صعدت أنا وأختي السلام ثم نزلنا مرة أخرى، ودخلنا الحجرات ثم خرجنا منها وكلما مررنا بجوار نبات الريحان المقدس (Tulsi) المزروع بجوار حجرة الصلاة، أكلنا منه ورقة.

وإذ حان موعد احتساء الشاي، أرسلت مانجي في طلب بعض البطاطس الحلوة البيضاء اللون المشوية (Shakarkandi)، وفاكهة الكرامبولا (Carambola)<sup>(1)</sup>، وبعض الكستناء المشوية (Singharas). أعدّ طبق الشات (Chaat) المتبل الحار مع هذه المكونات مجتمعة لناكله مع كوب من الشاي والحليب المحلى. وبعد ذلك حان وقت العودة إلى المنزل. تجمع أمي أعمال الحياكة الخاصة بها، وتلبس ساريها الحريري فتبدو أجمل. تحمل حقيبتها وتخرج من بوابة منزل والديها فتبعها أنا وأختي. عند العودة، تسلك والدتي طريقاً مختلفاً، أولاً بسبب توقف السيارة في مكان مغاير، وثانياً لأن والدتي أرادت المرور بالبازار المبهرج (Tinsel

(1) الكرامبولا (Carambola أو Starfruit): فاكهة استوائية مزلعة تشبه نجمة خماسية يمتزج فيها اللونان البني والأصفر، وتؤكل كطبق حلو، وتستخدم في إعداد السلطة أيضاً. (المترجم)



ابتاعت والدتي خليطاً من البهارات مثل شات ماسالا (Masala Chaat) من كشك متخصص بهذا النوع من البهارات، وظلّ هذا الكشك يحتل البقعة نفسها في البازار المبهرج. أما في شارع الصاغة، فكانت والدتي تتفقد دوماً بعض المجوهرات التي يبدو أنها كانت تطلبها دوماً، مثل الخلخال والخواتم والقلائد. كانت محطتنا الأخيرة في نهاية داريبا التي تلتقي بالشارع الرئيسي المعروف بشاندني شووك (Chandni Chowk)، حيث يباع الكعك اللولبي الشكل (Jalebis) الغني بشراب الفاكهة المركز. أحببنا أن نأكله ساخناً ومقرمشاً مباشرة من المقلاة ومغموساً في الشراب في الحال. قدم هذا النوع من الكعك على ورقة شجر، واعتدنا أن نأخذه معنا إلى السيارة. ظلّت أيدينا وأفواهنا الدّيقة مشغولة طوال رحلة العودة إلى المنزل.



## الفصل الثامن عشر

تعلم السباحة والرقص. مأوى للموسيقين.  
راقصو المعبد وراقصو الرقص النكري.  
زّي فتاة ريفية تعمل في حلب الأبقار.  
فتاة مراهقة تعيسة. دراما الريح الموسمية.  
قسوة شيبودادا الصامته. مهرجان الألوان الربيعي.

استقرت حياتي في دلهي، وانضم والدي لنادي شيلمزفورد (Chelmsford)، وكان حوض السباحة الموجود هناك الميزة الوحيدة بالنسبة لي. اعتدت أنا وراجيش أن نستقل الباص من شارع أليبور (Alipur)، فتتجه ببطء نحو النادي في معظم نهايات الأسبوع. يختفي راجيش في حجرة تغيير الملابس الخاصة بالرجال، وأنا في الحجرة الخاصة بالنساء، ثم نلتقي عند البركة لنقفز سوية. يتابع راجيش دروس السباحة التي بدأها معي في السابق، فيعلمني كيف أطفو على السطح، وكيف يمكن أن أزحف داخل الماء. كان لي كاحلان ورسغان ضعيفان لذلك لم أهتم البتة بأنماط الرياضة الأخرى. افتقر جسدي للعضلات والبنية القوية، لقد كنت ضعيفة. أطلق الجميع في المدرسة عليّ لقباً مخيفاً: «دودة الكتب». كانت قدرتي على «التفكير المستقل وتصميمي العنيد» هما مصدر قوتي. لقد قاد عقلي جسدي. في



نهاية المطاف، تمكنت من تعلم السباحة وأحببت البقاء في الماء. حدث الأمر ذاته مع الرقص. تحول منزل رقم سبعة إلى مأوى للمغنيين الهنود المشهورين وعازفي السيتار<sup>(1)</sup> والساارود<sup>(2)</sup> والشيهنائي<sup>(3)</sup> والساارانجي<sup>(4)</sup>، بسبب ولع شيبودادا بالموسيقى الهندية الكلاسيكية. كان شيبودادا نصيراً عتيقاً للفنون، أنفق أمواله على شغفه بالفن. شجّع شيبودادا الفنانين على المكوث عندنا، وخصصت أمسيات لحفلات موسيقية خاصة، ودُعي كل أثرياء دلهي المحبّين للموسيقى.

في بعض الأمسيات الصيفية، وحين يكون القمر مكتملاً ونوره قد انعكس على مياه نهر اليامونا ليضفي روعة استثنائية، تُقام الحفلات الموسيقية فوق السطح، إلا أنها عادة ما كانت تُقام في غرفة الاستقبال. وُضعت الكراسي المنجدة المحشوة بإفراط، والأرائك قبالة الحائط، وفُردت أغطية بيضاء فوق السجادة الفارسية ليجلس عليها معظم الحضور. فضّل هؤلاء الموسيقيون أن يبدأوا عزفهم وغنائهم في وقت متأخر من الليل، إذ كانت هذه الحفلات تبدأ، بشكل عام، بعد العشاء. وإن كانوا في قمة الإلهام، فإنهم يفضلون أن يبدأوا في ساعات الصباح المبكر

(1) السيتار (Sitar): آلة موسيقية شبيهة بالعود. (المترجم)

(2) السارود (Sarod): آلة وترية هندية تستخدم مع السيتار لعزف الموسيقى الهندية الكلاسيكية. (المترجم)

(3) الشيهنائي (Shehnai): آلة تعتمد على النفخ (تشبه المزمارة)، ويعتقد أنها تجلب الحظ السعيد، لذلك فهي شائعة جداً في الهند في حفلات الزفاف. (المترجم)

(4) السارانجي (Sarangi): آلة وترية مقوسة، شائعة في الهندي وباكستان ونيبال ويحاكي صوتها صوت الإنسان إلى حدّ كبير. (المترجم)



ليختموا ألحانهم بما يُعرف بالـرّاغا (Raga)<sup>(1)</sup>، التي تزامنت مع الشاي الصباحي والسجائر والويسكي والعصير والمثلجات وأوراق التنبول<sup>(2)</sup> المقدمة جميعها للحضور. وإذا تم مقاطعة الألحان بأمرٍ آخر، فإن ذلك يعدّ إساءة اجتماعياً!

توفّر معلمو الموسيقى لكل من رغب في تعلمها في منزل رقم سبعة. لم أتمكن من الغناء مطلقاً، واستسلمت في وقت مبكر. تمتعت أختاي بصوتين عذبين، واستطاعتا الانسجام مع أي مقطوعة موسيقية، لذلك شاركتا في جميع الأنشطة الموسيقية المقامة في الدير، بينما قمت أنا بدور ضئيل في سن الخامسة في مسرحية بايد باير في هاملن (عازف المزمارة المرقط في هاملن)، حيث أدّيت دور فأر بنيّ اللون، ومنذ ذلك الوقت تخلّيت عن المسرح تماماً. جلّ أنشطة الدير في كانبور كانت موسيقية ولم أبرع في أيّ منها. ومن بين أحفاد جدي لم يبرز سوى ثلاثة برعوا في الموسيقى وهم أبناء شيبودادا.

كانوا مولعين بالموسيقى على نحو انفعالي. عزف راغودادا، الابن الأكبر، الكمان. وبينما اشتهر راغودادا كإحصائي متميز في جامعة شيكاغو، استمر عشقه للموسيقى الهندية الكلاسيكية والموسيقى الغربية طوال حياته. عندما زار زوجي الأمريكي - وكان عازف كمان في جمعية نيويورك للموسيقى - الهند، أرشده راغودادا لبيتاع أسطوانات لألحان هندية كلاسيكية. أمّا

(1) الرّاغا (Raga): لون من الألحان التي تُختتم بها الموسيقى الكلاسيكية الهندوسية.

(المترجم)

(2) التنبول (Betel): نبات من الفصيلة الفلفلية. (المترجم)



راجيش، الابن الأصغر فكان يقرع الطبول اليدوية (Tabla)، بينما كانت شيلا تحب الغناء. ولعل شيلا قد ذكرت والدها بزوجته لأنها تشبه والدتها إلى حد كبير، لكن شيبودادا، بالتأكيد، انبهر بغنائها الجميل. فبدأ يلاحظها للمرة الأولى.

لم يمتد اهتمام شيبودادا بالموسيقى إلى الرقص. في إحدى المرات، وعندما كنت في الثالثة عشر، قدمت إلى دلهي للمرة الأولى، فرقة موسيقية متجولة من جنوبي الهند، كانت تؤدي رقصات تعبدية مفعمة بالحياة أطلق عليها رقصة باراتا ناتيام (Bharata Natyam)، ولم يشهد شمالي الهند آنذاك هذه الرقصة من قبل. احتاج راقصو الفرقة وقائدهم رام غوبال (Ram Gopal) إلى مكان، ليقيموا فيه فترة محدودة، وكان منزل رقم سبعة المكان المثالي. شهدتهم يتدربون كل يوم وكنت مشدوهة بأدائهم، وعندها وقعت في غرام باراتا ناتيام.

وفي إحدى المرات أقام معنا بعض راقصو الرقص النكري، الذين قدموا من أمريكا في الوقت نفسه. كان نظام الضيافة المفتوحة، سائدا في منزل رقم سبعة. فعلى سبيل المثال، سُمح للفقراء من الأقارب والفنانين البقاء في منزلنا قدر ما شاؤوا. جاء إلينا مرة أحد الأعمام وكان ضريراً - لم أفهم مطلقاً مدى قرابته للعائلة - مع بناته الخمس ولم يغادر المنزل حتى تزوجت بناته الخمس وأقيمت حفلات الزفاف داخل المنزل. كان رجلاً مباركا، وربما لهذا السبب تمكن من تزويج اثنتين من بناته في آن واحد. لقد عاش هذا العم في الحجرة ذاتها التي كنت أتلقى فيها

دروس اللغة الهندوسية.

في إحدى ليالي الصيف الساحرة، حيث كانت فرقة باراتا ناتيام المتجولة لازالت تقيم عندنا، جلسنا نحن الصغار - كان معظم الكبار نائمين - على العشب المعطر برائحة الياسمين وزهور ملكة الليل وعندها قال راقص أمريكي للموسيقي الهندي الذي يعزف على الطبول التي اشتهرت جنوبي الهند (Mridangam): «أنا واثق أنه يمكنني أن أرقص على أي إيقاع تعزفه». فرد العازف الهندي: «وأنا واثق أنه يمكنني أن أعزف كل رقصة ترقصها». وهكذا بدأت ليلة ودية من المنافسة الشرقية الغربية استمرت حتى بزوغ الفجر. حدث ذلك في الفترة الواقعة ما بين عامي 1945-1946، قبل أن يأتي ييهندي مينوهن<sup>(1)</sup> (Yehundi Menuhin) إلى الهند، وقبل أن ينشأ أي تناغم بين الموسيقى الشرقية والموسيقى الغربية. أزيلت الفرشات والأغطية عن الديوان الكبير الموضوع في الخارج، فأصبح اللوح الخشبي الذي صنع منه عاريا، ثم قفز فوقه «المتنافسان». كانت ليلة مفعمة بالطرب والإلهام. بينما استحث كل منهما الآخر إلى مزيد من الإيقاعات المعقدة وإلى مجدٍ أعظم، أدركت في داخلي حينها أنني كنت بحاجة إلى تعلم الرقص فقط.

(1) ييهندي مينوهن أو البارون مينوهن كما كان يُعرف، (1916-1999): هو عازف كمان وقائد فرقة موسيقية اشتهر بموسيقاه في المملكة المتحدة. وُلد في الولايات المتحدة لوالدين يهوديين ثم أصبح مواطناً سويسرياً عام 1970 ثم مواطناً بريطانيا عام 1985. ويعدّ من أعظم عازفي الكمان في القرن العشرين الذين مزجوا ألحان الشرق والغرب. (المترجم)



وبالفعل، تعلمت الرقص. لم يتمكن أحد في دلهي في ذلك الوقت، لسوء الحظ، من تعليمي رقصة باراتا ناتيام. ولذلك اضطررت إلى أن أقنع بأسلوبيّ الرقص الشائعين شمال الهند، وهما رقصة كاثاك (Kathak) وهي رقصة تطوّرت عن تلك التي اشتهر بها البلاط المغولي، ورقصة مانيبوري (Manipuri) وهي رقصة هادئة إيقاعية شعبية تطوّرت في مانبور؛ إحدى الولايات الهندية في الشرق الأقصى.

تعلمت كلا الرقصتين في نهاية الأمر، واحدة تعلمتها في المدرسة والأخرى تعلمتها على يد معلم خصوصي في المنزل. مرة أخرى ابتليت بضعفي الجسدي وعدم قدرتي على الاحتمال، لكنني تعلمت ما يكفي لأؤدي بعض الأدوار في حفلات راقصة ثانوية، ولأعشق الرقص مدى الحياة.

في أول حفلة راقصة عامة لي، أدّيت مع صديقة لي من المدرسة، بروميلا (Promila)، رقصة ثنائية على أسلوب مانيبوري. فكرنا طويلاً في الزي الذي يجب أن نرتديه، فاقترحت أن نلبس مثل الفتيات المحليات اللواتي يعملن في الزّربية في حلب الأبقار، وكنت أعلم بالتحديد ما تلبسنه لأسباب عديدة. منها أنني عبرت نهر يامونا في القارب الخشبي ذاته الذي ركبته تلك الفتيات، كما جاء العديد منهن للعمل في زربية الأبقار الموجودة في منزل رقم سبعة. بالإضافة إلى ذلك، رأيت بعضهن وقد جلسن القرفصاء على العشب، فقمن بجزّه بمناجلهن خلال موسم الرياح الموسمية. كنّ أشبه بأطياف دنيوية، بشعرهن

المزين مثل عرف الديك، وقد غطينه بخمارٍ زاهٍ ألقينه إلى الخلف، وتنانيرهن القصيرة الزاهية أيضاً، التي يبلغ طولها أربعين ياردة وتغطي نصف أرجلهن فقط، وحليهن الثقيلة التي تغطي أرسغهن وأذرعهن وكواحلهن وأعناقهن وشعرهن. هكذا بدت النساء القرويات المحليات. كانت جلّ ثروتهم في الحلّي الفضية التي ارتدينها.

لبسنا الزيّ لأجل الحفلة الراقصة. ثم قمت بفتح الصّرة الكبيرة التي كان بداخلها غنيمة من الحلّي الفضية التي استعرتها من فتاة الزربية الضخمة التي عملت عندنا. وبينما بدأت ألبس الحلّي، تجرّأت بروميلا وتساءلت بهدوء: «هل أنت واثقة أنه يمكنك الرقص مع كلّ هذه الحلّي؟» فأجبتها: «بالطبع»، وقد أردت أن أبهرها بإجابتي. رقصت بمهارة، غير أنني عندما بدأت أُلْف وأقذف ذراعي في الهواء، طارت أساوري، ثم خلاخيلي، الواحدة تلو الأخرى، إذ كانت أكبر بكثير من عظامي النحيلة. وكلما أسرعنا في الرقص، طارت المزيد من الأساور فوق خشبة المسرح. لم أعلم إن كان يجب عليّ أن أتوقف لأستردها فلقد كنت أدوس عليها، أو أن أنهار وأنفجر في البكاء. واصلت، لكنني أجهشت في البكاء في المنزل لأنني شعرت أنني كنت حمقاء.



لم يكن عمرا الثانية عشرة والثالثة عشرة سهلين بالنسبة لي. فدون وجود أختي معي، كنت أصارع وحيدة في المدرسة



والمنزل. لم أجد لنفسني بقعة تلائمني أشعر فيها بالراحة. لم أكن جميلة ولم أبرع في شيء محدد، وكنت أتهدد دوماً. كنت أنهار بصورة طبيعية مثيرة للشفقة أمام أصدقاء أبناء عمومتي، بلا هدف، لأنني كنت خجولة جداً ولم أتمكن من النطق بكلمة واحدة في وجودهم. أمضيت معظم وقتي وأنا أدور حول الأعمدة البيضاء الرائعة في منزل رقم سبعة، فمسحتها بملابسي أو قضيت كل وقتي في البكاء فلقد أثارت الرياح الموسمية كل اليأس الذي بداخلي.

كان موسم الرياح الموسمية رومانسيا للغاية. وكما هي الحال في الأدب الغربي الذي يصف ارتباط الربيع بالحب والغرام، فإن الأدب الهندي والموسيقى والعادات المحلية وحتى الطعام الهندي، تترك جميعها التأثير نفسه عند هبوب الرياح الموسمية، وذلك لسبب وجيه.

كان للرياح الموسمية، دراما خاصة بها، خاصة تلك التي تهبّ شماليّ الهند. يبدأ الصيف في نيسان عندما تهب ريح اللو (Loo) الصحراوية الحارة المحملة بالرمال، بضراوة قاسية. ترتفع درجة الحرارة إلى 104° F أو 105° F. فإذا ما ركبت سيارتك، على سبيل المثال، فإن الجلد الذي يغطي مقاعدها يحرق جسدك، وإذا لامست الأجزاء المعدنية الموجودة داخلها، فإنك تنتهي بطفح جلدي أو بتقرّحات. تغطي طبقة سميكة من الغبار الأشجار يوماً لدرجة أنك قد ترغب في قطعها كلها. يتغير لون العشب إلى اللون البني حتى يدوي ويختفي. وتصبح الأرض قشرة صلبة



متشققة. وعندها، تلجأ إلى شرب عصير المانغا الخضراء المنعش أو عصير اللّيم أو النّارنج مضافاً إليه الملح أو السكر أو كلاهما، أو قد تحاول التخفيف عن نفسك بشرب عصير لحاء البطيخ المخلل الموضوع في أوعية كبيرة من التراكوتا. في الواقع، ما من شيء يمكن أن يشعرك بالانتعاش لوقت طويل.

في الصيف، اعتدت أنا وأختي قيتا أن نركض كل المسافة الواقعة بين منزل سبعة ومنزل رقم خمسة وكان عفريتا يطار دنا. احتوى منزل رقم خمسة على مكيفات للهواء أما منزل رقم سبعة فاحتوى على ستائر جذور النخيل الهندي (Khas)، التي غطت النوافذ والأبواب من الخارج فكان للرياح التي تتخللها أثرا سحرانيا في ترطيب المحيط الذي يعبق بعبير هذه الجذور الرائعة. أما المسافة بين المنزلين فكانت جحيما مستعرا.

بدا الصيف لنا وكأنما استمر للأبد، فهو يمتد من شهر أيار حتى الجزء الأول من شهر تموز. توافرت المانغا بكثرة وكذلك كرز كشمير وثمار الليتشي من ديهرادون. أنتجت حدائق الخضار الصيفية الكوسا الطرية وعصائر مختلفة (سكواش) والبصل الذي يشبه كرة التنس واللوبف اللزج قليلاً، وقد مللنا تناولها طوال الصيف. التهبت الأرض والسماء مثل الجمر وبدأت كلاهما وكأنما تتوعدان. حاولنا جميعاً أن ننام قليلاً خلال فترة ما بعد الظهر وهي فترة طويلة. كان هنالك ديوان (Takht) مغطى بملاءة بيضاء ضخمة (Chandini) وُضع في الحجرة الشرقية الفسيحة في منزل رقم 7، وُضعت الوسائد في المنتصف وكان





تلعب قيتا في الحديقة المجهزة جيداً في منزل رقم سبعة. يظهر جزء من الملحق في الخلفية بوضوح.

هذا الديوان كبيراً جداً، لدرجة أنه اتسع لما يقارب العشرين شخصاً الذين تمكنوا من الاستلقاء في صفين بجانب بعضهما. لكنّ نومنا كان متقلبا بسبب الطيور التي تبحث عن مكان لتستريح فيه في شرفات المنزل فأزعجتنا بزقزقتها. وفجأة، في يوم من الأيام حدث تغيير ملحوظ في الجو. بدت احتمالية التغيير لحظية وكان شحنة كهربائية قد سرت في



الأجواء. ظهرت غيوم قائمة في الأفق البعيد جداً، ثم اقتربت مثل جيش جرّار داكن، عظيم يهدد خصمه. أسرعنا جميعاً نحو الشرفة لنستنشق رائحة الأرض المبللة المنعشة التي طالما حاول الهنود الحصول عليها في عطر أطلقوا عليه ببساطة اسم «الأرض» (Mitti). كانت الرائحة بعيدة جداً وكأنما كانت من صنع خيالنا، وسرعان ما غطت الغيوم السوداء السماء كلها. كان صوت الرعد مدويا من كل جانب، وصحبه برق ظهر في السماء مثل خيوط متعرجة. سقطت أولى حبات المطر الكبيرة، ثم ازداد هطول المطر إلى أن تحول إلى فيضان. وفجأة انخفضت درجة الحرارة وكأنما كنا محبوسين داخل محارة فانكسرت. هرعنا جميعاً نحو الممر المرصوف الذي يوازي الشرفة الأمامية لمنزل رقم سبعة، ورفعنا جباهنا نحو السماء وسمحنا لأنفسنا أن نتبلل بالكامل. لقد بدأت الأمطار الموسمية. يمكننا الآن أن نحتفل فنأكل الحلوى الموسمية اللؤلؤية الشكل (Jalebis)، فنغمسها في الحليب البارد بينما نحدّق حالمين، في المطر المنهمر.

تغلغل النسيم المنعش في قلوب الشباب موقظاً مشاعر الاشتياق والبهجة العميقة. لا أدري إن كنا آنذاك نتبع تقليداً عتيقاً أخبرنا أن هذا الموسم من أكثر المواسم «رومانسية»، أو أن مجموعة عناصر معينة استثارت الروح الرومانسية داخلنا. لكن، جلّ ما أعلمه أنني كنت واعية تماماً في سن الثانية عشرة والثالثة عشرة وكنت أرتدي نظارات وسيطرت عليّ مشاعر حزينة تعيسة، زادت الأمطار الموسمية من حدتها. طرحت الأجواء



الموسمية احتمالات عدّة أمامي وكانت جميعها يائسة بائسة. لم يسترع انتباهي شيء محدد في المدرسة. على أية حال، كان أدائي جيداً بفضل اجتهادي ومثابرتي ولكن لم يستهوني ما كنت أفعله. وعلمت في أعماقي أنني في يوم من الأيام سأجد عالمي الذي يلائمني، ولم يكن العالم ذاته الذي أتيح لي آنذاك. تجاهلني الأولاد الذين استلطفتهم، الأولاد الذين لعبت معهم في بركة السباحة ولعلّ السبب يعود إلى عدم قدرتي على الحديث معهم ولو بكلمة واحدة. وتكمن المفارقة في أنني لم أكن خجولة فكان بإمكانني أن أكون جريئة متى شئت، إلا أنني افتقرت إلى اللباقة والنعومة وامتزج بداخلي الغرور وعدم الثقة مما منع الأولاد من مغازلتي، وتمكنت منّي عادة قبيحة هي عادة مراقبة نفسي والآخرين وانتقاد ذاتي، وكل من هو حولي، لذلك لم تكن الأمور عندي سلسلة أو عفوية.

لم يهتم شيبودادا بالأمر كثيراً (كنا نسعى دوماً إلى الحصول على مصادقته على تصرفاتنا، على الرغم من أن ذلك يبدو متناقضاً نوعاً ما) لكنّه لاحظ تصرفاتي وتعاستي. تدمّر مرة قائلاً: «لماذا تبدو عيناك كئيبتين؟ في عمرك هذا، يجب أن تشرق عيناك مثل حيوان بريّ جامح، يجب أن تبدو مثل عينيّ ابنة عمك...». أردت أن أصرخ لأقول: «لكن عينيّ ابنة عمي... لا تقرأن طول اليوم أو تكتبان طوال النهار أو حتى تفكران. ابنة عمي... بلهاء غبية». لكنني لم أنطق بكلمة واحدة. كانت ابنة عمي جميلة، أمّا أنا فقد سيطر عليّ انعدام الثقة في النفس.



في إحدى المرات وخلال فصل الشتاء وبينما كنت جالسة بجوار المدفئة في غرفة الاستقبال وقد جلس شيبودادا بجوارى، دخل أولاد عمي مع صديق لهم وكان وسيما. خفق قلبي بسرعة كبيرة وكأنما كان على وشك أن يقفز من فمي. استدرت باتجاه شيبودادا وبدأت محادثة «حميدة» لأخفي ارتباكي. لكن شيبودادا قرأ أفكارى فقاطعني قائلاً: «لا أعتقد أنك ترغبين بالحديث معي في هذه اللحظة. لماذا لا تبقين عينيك على الشخص الذي استرعى اهتمامك حقاً؟» شعرت بالنقص وكذت أموت من الخجل!

عندما كبرت لم أحتمل تصرفات شيبودادا. أحس شيبودادا بذلك وردّ «الجميل» باتباع أسلوب قاسٍ صامت. أردا شيبودادا منا أن نحبه إلى حدّ الافتنان به، ولم أستطع حينها أن أزوده بهذه المشاعر. كنت دوماً أظهر مشاعر مزدوجة عند الحديث عنه. فعلى سبيل المثال، أصبح أبناء شيبودادا حساسين وسريعي الغضب ومتناقضين ولا يمكن التنبؤ بردود فعلهم، لذلك لم أستطع أن أقول كلمة ضد والدهم أمامهم، خاصة أمام صديقي راجيش، لأنني اعتقدت أن الحديث عن والدهم بسوء سيؤدى إلى دفاع جريء من جانبهم. وبالإضافة إلى ذلك، لم أستطع الحديث مع والدي أو إخوتي أو أخواتي بشأن شيبودادا فلقد أحبوه جميعاً وكانوا قادرين على مسامحته بسهولة، وهذا ما لم أستطعه. وفي نهاية الأمر، وبّخت نفسي بعنف وعلى نحو مستمر لكوني قاسية القلب، فلم أكن «طيبة» ولم «أستحق» الخير



على ما كنته، واستحقته أختاي كامال ولاليت. شعرت بوحدة شديدة داخل عائلتي الممتدة الكبيرة على الرغم من أنني كنت محاطة دوماً بالأشخاص.

(اكتشفت بعد ستين عاماً أنني حظيت برفقة آنذاك. بينما كنت أتجول لأجمع صوراً فوتوغرافية من أبناء وبنات عمي لإصدار هذا الكتاب، بدأنا باسترجاع الأيام الخوالي واكتشفت أن شيبودادا قد عذب معظمهم. قلت لكل واحد منهم: «أنت أيضاً. أنت أيضاً!») ولم أصدق ما سمعت. لقد كان إلههم أيضاً، الإله الدائم الذي طالما بجّله العائلة. سعى الجميع إلى مباركته، كما كانت الحال معي، لكنني قلّما حصلت عليها. كان الجميع بالنسبة له جزءاً من لعبة سعى من خلالها إلى تفضيل شخص على الآخر باستخدام سلطته. ماذا كان سيحدث لو أننا تحدّثنا لبعضنا عن مشاعرنا؟ لم يعلم أي منا كيف شعر الآخر. امتنعنا عن الحديث لسبب ما).

ازدادت أحزاني عندما أصبت بجذري الماء خلال مهرجان الألوان المعروف باسم هولي (Holi). اعتدنا الاحتفال بعطلة مهرجان الألوان في دلهي حتى عندما كنا نعيش في كانبور. استهلّت نساء المنزل احتفالهن بمهرجان الألوان بإعداد مخلل بارا (Bara)، الذي يشبه مخلل الخيار الذي يحضّره اليهود باستثناء أن النساء استبدلن الخيار بالزلاية التي توضع في ماء شديد الملوحة وحرار أيضاً أضيفت إليه بذور الخردل المسحوقة فبدا الماء مرقطاً.



كان مخللاً غير اعتيادي. لم أعهد آنذاك أي مجتمع آخر كان يقوم بتخليل الزلابية سوانا، وكانت لذيدة للغاية. استخدمت النساء اليوراد دال (Urad Dal) وهي أقدم أنواع البقول الهندية التي يتم نقعها وتبيلها ثم تصحن حتى تصبح معجوناً، يخفق بعد ذلك حتى تتخلله فقاعات الهواء. وبعد ذلك يتم تشكيل المعجون في هيئة فطائر بأيدي مبلولة وتوضع هذه الفطائر على قطعة من الموسلين. وتتحول كل فطيرة إلى ما يشبه مقلاة صغيرة (Karhai) تمتلئ بالزيت الحار، وتُقلَى قبل أن يتم تسقيطها في محلول التخليل. يُعرف مزيج السائل والزلابية ليسكب في أوعية التراكوتا الدائرية ذات القاع الدائري والعنق الضيق، ثم تغطى الأوعية بحواف الوعاء (وهي حواف طينية لينة) وتوضع على حامل خشبي في الباحة الخلفية لمنزل رقم سبعة وتترك «لتنضج» في الشمس. إذا أعلنت جدتي التي اعتادت أن تتذوق المخلل بين الحين والآخر، أنه ليس جاهزاً بعد، فهذا يعني أن مذاقه لم يكن حامضاً كفاية بالنسبة إليها.

تتجه أنظار العائلة نحو أطباق أخرى خاصة بالمهرجان لحظة أن تستكنّ الزلابيا في محلولها المالح. أحد هذه الأطباق يُعرف بالبابريس (Papris)، وهو خبز مقرمش يُحضّر من دقيق الحمص، متبل جيداً، لكن يصعب لقه لأن العجينة يجب أن تكون قاسية. وكذلك الغوجاز (Goojas) وهو طبق يتم قلبه رأساً على عقب، محشوّ بجوز الهند والمكسرات المحلّاة. ويتم أيضاً إعداد الباكوريس (Pakoris)، وهي فطائر مقلية يتم تحضيرها في



اللحظة الأخيرة. لم تكن الباكوريس فطائر اعتيادية خاصة حين يتم تزيينها بالقنب الهندي (Hashish or Bhang).

يبدو أنه من الصعب استرجاع بعض جوانب حياتي التي قضيتها في الهند. كنا عائلة متحفظة وطائفة تقليدية (الكاياسثا) إلى أبعد الحدود، لكن ميّزتنا نزعات طموحة متحررة فكرياً. كان بإمكاننا أن نتساءل عما شئنا، وهذا ما كنا نفعله تماماً، غير أننا اتبعنا تقاليد العائلة الهندوسية بحذافيرها وبصورة روتينية، وكأنما كانت تلك التقاليد الإيقاع الموسيقي الثابت الذي يشكل خلفية حياتنا. قمنا أيضاً باستغلال الرخصة التي سمحت بها هذه التقاليد أحياناً دون تفكير عميق. فعلى سبيل المثال، سُمح لنا في المهرجان الديني الثاني الرئيسي، مهرجان ديوالي (Diwali)، أن نقامر إذ اعتقد أن خشخشة النقود من شأنها أن تغري آلهة الثروة فتزور منزلنا. وهكذا، قمنا بالمقامرة، صغاراً وكباراً، داخل منازلنا. لم نقامر أو نلعب بورق اللعب تلك اللعبة التي تشبه البوكر إلى حدّ كبير، في أيام أخرى أبداً. لم أحظ بموافقة العائلة على المقامرة سوى في مهرجان ديوالي.

أما في مهرجان هولي (Holi)، فقد سمحت لنا التقاليد بالتخلي عن طبيعتنا المتحفظة وبالاختلاط بحرية، فكنا نرش بعضنا بالماء الملوث والمساحيق الملونة، ونرقص ونغني، كما وسمح للكبار بشرب الكحول وتشاطر الحشيش. وأنشدنا سوية: «لا تشعر بالإساءة بسبب ما تقوله أو تفعله، فالיום هو يوم مهرجاننا؛ مهرجان هولي». لقد تحرّرتنا مدة يوم



واحد في العام كله.

لعلّ جذور مهرجان هولي تعود إلى تاريخ الهند البعيد عندما ساد الاعتقاد بوحدة الوجود، واحتفل بمحصول الربيع عن طريق الانغماس في الملذات. نادراً ما تختفي التقاليد في الهند، بل الأمر أشبه بوضع طبقة فوق الأخرى. مازلنا نميز بدايات موسم الحصاد حين كنا نبنى مشعلة، فنلقي في داخلها حزماً من القمح الذي تم حصده للتو من مزارعنا البعيدة، ونلقي كذلك ما هو أفضل من القمح ألا وهي سويقات الحمص الطازجة. ثم نخرجها من المشعلة بمجرد أن يتم شيّها جيداً بعصيّ طويلة، ثم ننقض عليها لنفصل حبوب القمح والحمص عن قشرتها الخارجية التي باتت سوداء الآن. وبينما كنا نأكل، تلوّثت أصابعنا وأفواهنا بالسخام لكننا لم نستطع التوقف عن المضغ حتى يتم التهام آخر حبة حمص.

أمّا في اليوم الثاني، فنطلق بحرية تامة وعندها نلعب الهولي وتبدأ التحضيرات لأجل اللعبة، إذ يقوم البستاني بتنظيف خزان الماء الإسمنتي داخل الحديقة، ثم يسدّه بسدادة ليملاه بقدمين ونصف من الماء. ثم تفرّغ بداخله سلال عديدة من أزهار التيسو (Tesu) الجافة التي تفرز لوناً أصفرًا برتقالياً عندما يتم نقعها في الماء، وتطلق كذلك عبيراً شبيهاً بالمسك. تطفو الأزهار على السطح وتنتفخ فتبدو مثل نحلة طنانة ضخمة، تغطي سطح الماء أكمله.

كان تحضير الأطفال للمهرجان مبالغاً فيه قليلاً. في بادئ



الأمر، نتأكد أنه تمّ طلب المساحيق الملونة، مثل اللون الأحمر الذي فضّله والدي والألوان الحديثة الأخرى التي ازدهراها وأحبيناها نحن الأطفال مثل الأصفر والأخضر والأزرق والأرجواني. ثم نتوجه نحو الكراج لنطلب من معصوم علي؛ سائق جدي، أكثر الشحوم قتامة والتي توفرت عنده. حاول أن يردعنا بقوله «أيها الأطفال، أنتم دائماً تزعجونني! اذهبوا بعيداً وتوقفوا عن إزعاجي». لكنه كان يستسلم دوماً في نهاية المطاف. وضعنا الشحمة في جرّات واحتفظنا بها لكلّ من كرهنّا. أمّا من أحبناها أو أعجبنا به، فكان هنالك المسحوق الذهبي المخلوط بالزيت بحذر، الذي يتم إخفاؤه في بقعة معينة، حيث يتم أخذ مسحة خفيفة منه لتجميل وجوه الأشخاص المرغوب فيهم لتشبه وجوه الآلهة.

استيقظنا عند الفجر في يوم مهرجان الهولي، لتتأكد أنّ بتّاخات الماء النحاسية الخاصة بنا جاهزة لنصب الكمائن. وأنّ دلاء الماء الملون والمساحيق الملونة مخبئة في أماكن استراتيجية. أولى ضحايانا الذين قمنا بمهاجمتهم وسحقهم هم أبناء عمومنا ذاتهم. كنا نخطط حركاتنا مسبقاً. بينما يصرخ والدانا قائلين: «ليس داخل المنزل! اخرجوا. لا بد أن تلعبوا الهولي خارج المنزل». تحدّينا بعضنا ولم نقنع حتى قمنا بتبليل بعضنا بالكامل، وبالغطس في خزان الماء المختلط بأزهار التيسو وبتلطّيح وجوهنا بشتى أنواع المساحيق.

لحظة أن انتهينا من اللعب مع بعضنا - يحصل الكبار عادة



على ترفيه أكثر تهادياً- يتجمع الكبار والصغار في الممر الخارجي لمنزل رقم سبعة ثم نتقدم نحو المنازل المجاورة؛ المنازل التي تحمل الأرقام التالية: ستة عشر، وأربعة عشر، واثنى عشر وعشرة وستة وأربعة واثنين... كان المقيمون في هذه المنازل مستعدين بالمثل فاستخدموا أفضل ما عندهم. وأينما ذهبنا قُدم لنا الطعام والشراب من مخللات البابريس والغوجاس والبارا، والويسكي والمشاريب والفظائر المقلية المزينة بالقنب الهندي (الحشيش). تزايد أعضاء فريقنا والضجة الصادرة عنهم عندما انضم إلينا أصحاب المنازل التي قمنا بمهاجمتها. انتهينا عند منزل رقم سبعة، وكنا بضع مئات، فجلسنا تحت شجرة العناب عند المرجة الأمامية، فوق العشب مباشرة. تم إحضار الآلة القدمية الموسيقية<sup>(1)</sup> والطبول (التي تشبه المنضدة) وعندها بدأ الغناء والرقص. غنينا قائلين: «جاء عيد الألوان، عيد الحنة». تصف معظم هذه الأناشيد وهي ترانيم تعود للعصور الوسطى، الآلهة كريشنا وهي تلعب في يوم الهولي مع الفتيات الريفيات اللواتي يعملن في الزرية، وهي في الواقع ترانيم شهوانية مفعمة بالحوية.

أذكر على وجه الخصوص مهرجان الهولي عندما كنت في الثانية عشرة من عمري. لم أعد طفلة حينها ولم أصبح امرأة بعد، وكان شعري ملطخاً باللون الأخضر والأرجواني أما وجهي فغطاه اللون الذهبي وتبلل جسدي بماء التيسو، بدوت مثل مخلوق يصعب تمييزه أرتجف فوق العشب تحت شجرة العناب.

(1) الآلة القدمية (Harmonium): ضرب من الأرغن. (المترجم)



شعرت بألم في رأسي، أذكر هذا الشعور تماماً، شعرت وكأن رأسي سينفجر، وبدأ كل شيء حولي يتحرك ببطء شديد. وأذكر أن أحدهم اقترب مني وتساءل: «من هذه؟ تبدو جميلة». أردت أن أفسر الأمر فأقول: «إنه مجرد طلاء ذهبي. إنها أنا، دون أن أرتدي نظاراتي». فتحت فمي لأتحدث ولكنني أغلقته مرة أخرى ولم أنطق ببنت شفة. ثم نهض والداي ورقصا سوية. وعندها أصبحت الرؤيا من حولي ضبابية، ثم سمعت صوت أخي بايادادا متسائلاً: «هل أنت بخير. يبدو أنك محمومة». صحبني بايادادا إلى منزل رقم خمسة حيث أخذت حماماً سريعاً وزحفت إلى سريري. ظهرت على وجهي وذراعي وجسدي بثرات كبيرة. لقد أصبت بأسوأ حالات جذري الماء.



## الفصل التاسع عشر

جدري الماء. الحساء وخبز التوست والحياكة.  
الحفلة التنكرية.

استمرت إصابتي بجدري الماء ثلاثة أسابيع. اقتنعت حينها أنني قد شُفيت وكنت قد أصبت بتشوهات شنيعة إذ امتلأت البثور بالقيح، وبلغ قطر بعض منها ثلاثة أرباع الإنش. لم يُسمح لأحد بزيارتي، لقد كان حجراً صحيحاً بالمعنى الحرفي للكلمة. في البداية، آلمتني البثور، ثم بعد ذلك شعرت برغبة شديدة في حكّها، لذلك لم أشعر بالراحة مطلقاً. قدّمت لي شقيقة والدي الكبرى، بواجي، رزماً صغيرة مليئة بكعك محليّ (Mutthris) لذيذ المذاق والرائحة ناولتني إياها من فوق جدار منزل رقم خمسة. التهمت الكعك بسرعة وقد أضفت إليه الكثير من صلصة ميثي<sup>(1)</sup> (Meethi)، التي أعدتها جدتي (وهي صلصة حلوة المذاق تحتوي على شرائح المانغا الخضراء والزنجبيل). لعل أحد الأمور الجيدة التي نتجت عن هذا المرض الذي استمر طويلاً أنّ عائلتنا بدأت تتناول جميع وجباتها في منزل رقم خمسة، وعمّ النشاط مطبخنا الصغير طوال اليوم فغمرتنا البهجة.

لطالما اعتنت والدتي بوالدي، بهدوء تام، خلال إصابته

(1) صلصة ميثي (Meethi Chutney) يتم إعدادها من ثمار وأعشاب وتوابل.



بأمراض ثانوية، لكنها الآن حوّلت كل اهتمامها ورعايتها نحوي واتبعت استراتيجية مختلفة تماماً. إلى جانب إطعامها لي الحساء (مرق الدجاج واللحم) وشرائح التوست التي تغمّس بالمرق، الذي أحببته جداً، علّمتني والدتي إحدى مواهبها ألا وهي الحياكة. كانت والدتي قد علمتني الغزل في سن الخامسة وكنت، عند إصابتي بالجُدري، قادرة على غزل أكثر التصاميم تعقيداً، معظمها من ابتكاري، والتي تطلبت العديد من الألوان التي تشق طريقها متلوّية في السترات والصّدريات والكنزات الصوفية.

أمّا الحياكة فكانت أمراً مختلفاً. كان عندنا خياط اسمه رام نارايان (Ram Narayan)، وكان يقوم بأعمال الحياكة البسيطة الخاصة بنا. أتى رام إلينا من المدينة القديمة وقد ركب دراجة وعمل في إحدى زوايا غرفة الطعام في منزل رقم خمسة لمدة أسابيع متواصلة. قمنا نحن بشراء الأقمشة ورسمنا له التصاميم. وعندها، جلس رام على حصيرة على الأرض وأمامه ماكينة سنغر للخياطة الخاصة بوالدتي، وحاول جاهداً أن يترجم أفكارنا إلى واقع ملموس. وإذا كان هناك حفل زفاف قريب، بقي عندنا أشهر عدّة. لطالما أزعجنا رام لأنه لم ينفذ تصاميمنا بدقة، وكانت لمساته الأخيرة تتسم بالإهمال والعجلة. لم تتواز الأزرار في خط مستقيم، وكانت حواشي الثوب غير دقيقة مطلقاً. بالإضافة إلى ذلك، كان يقطع الخيط دوماً بأسنانه. وعلى الرغم من ذلك، ذكرتنا والدتنا دوماً أنه يصعب الحصول على خياطين وأنه لا بد



أن نشعر بالامتنان لوجود واحد يساعدنا في أعمال الحياكة.  
 كنت أعد نفسي فتاة أنيقة ولم أقنع بحياكة رام ناريمان الخرقاء.  
 لم تتوافر في الهند، في ذلك الوقت، الملابس الجاهزة الصنع،  
 ولذلك أسعدني استغلال أيام مرضي في الحياكة بمساعدة والدتي  
 الخبيرة. قمت بحياكة قميصين (kameezes) لألبسهما فوق  
 السراويل الفضفاضة (Shalwars) التي كنا نلبسها آنذاك. أحد  
 تلك القمصان أخطت من البوبلين الأبيض الرقيق، وجعلت له  
 ياقة ضيقة مرتفعة أما الثاني فكان قميصاً حريراً كريمي اللون.  
 زينت القميص الأول بجرأة فقمت بتطريز مرساة جهة اليسار  
 فوق الصدر مباشرة. وجعلت «حبالاً» (صنعتة من خيوط الحرير  
 التي قمت بفتلها) يخترق البوبلين الأبيض عبر عراوٍ صنعتها  
 بطريقة إستراتيجية. أما القميص الثاني فقمت بتطريزه بإسهاب  
 في نفس البقعة، فوق الصدر مباشرة، حيث رسمت آصا وملكا  
 وملكة القلوب التي تلوح بمروحتها بحُسنٍ وجمال.

بدأت التحضير لعيد مولدي الثاني عشر - وبداية العام  
 الثالث عشر من عمري - تدفني مواهبي، ولم يكن قد حان  
 بعد فهو يقع في آب، فكّرت في حفلة تنكرية، فكّرت ملياً  
 وأردتها أن تكون حفلة فاخرة بمعنى الكلمة. تمّ إبلاغ أقاربي  
 (أبناء وبنات أعمامي) وأصدقائي وصدقاتي في حينه. لم تبح  
 أي منا للأخرى بأي معلومة عن فستانها. غلبنا الحماس،  
 حتى شيبودادا كان متحمساً وأصرّ على وجود مصور لتغطية  
 الحدث، وقام بجميع الترتيبات اللازمة، وأخبرنا أن حفلة عيد



مولدي ستُقام في منزل رقم سبعة.  
 فجأة، خرجت الأمور عن نطاق السيطرة وأصبحت متوترة.  
 لم يكن لدي ما أرتديه بعد. فكرت ملياً، ورفضت معظم الأفكار،  
 الواحدة تلو الأخرى. حلّ شهر آب وعندها فقط قرّرت أن أظهر  
 مثل فتيات الهولاهولا<sup>(1)</sup>، فأرتدي تنورة تبدو وكأنما صُنعت من  
 الحشيش وبلوزة قصيرة. أما البلوزة فكانت أمراً سهلاً. كان لي  
 آنذاك صدر عريض نوعاً ما، فعقدت العزم على ارتداء بلوزة  
 بيضاء وثنيها للأعلى حتى يبرز خصري وصدري. أما التنورة  
 فقامت بحياكتها بنفسي. قمت بقص مئات من قطع الورق  
 الطويلة ثم خطتها على نطاق لأضعه حول خصري. ماذا عن  
 شعري؟ كان شعري طويلاً فتركته متهدلاً.

بزغ فجر ذلك اليوم وبدأت أرتدي ملابس، البلوزة أولاً  
 التي بدت بلوزة عادية جداً. قمت بثنيها أعلى خصري لكنها  
 ظلّت تنحدر إلى الأسفل، وكانت واسعة نوعاً ما، فأخفت من  
 تحتها صدري الذي بدأ حينها بالنمو حديثاً. لم يكن لدي متسع  
 من الوقت لأقلق بشأن ذلك. ربطت التنورة، وكلما تحركت  
 خطوة تقطع بعض الورق. فككت ضفيري ومشطت شعري.  
 كنت لا أزال كما أنا، لم يتغيّر شكلي كثيراً، فلم أبدأ مثل فتاة  
 الهولاهولا مطلقاً. بكيت. أصرت والدتي أن شكلي لا بأس  
 به، وأنه على الإسراع إلى منزل رقم سبعة قبل أن يبدأ الضيوف  
 بالوصول.

(1) الهولاهولا (Hula): رقصة نساء جزر الهاواي. (المترجم)





عيد مولدي الثاني عشر وبداية العام الثالث عشر من عمري. ضمت الحفلة في معظمها أبناء وبنات أعمامي، باستثناء واحد مشرف، صديقتي سودا (Sudha) (في الصف الأمامي، الرابعة من اليسار)، وأختها الصغيرة، واثنين من أصدقاء شيللا. كان الثوب الفاخر أهم شيء في الحفلة. أجلس أنا في المنتصف على كرسي من الخيزران.

وصل الأقارب والأصدقاء، ارتدت الفتيات ملابس صبية، وارتدى الصبية ملابس فتيات، وبعضهم ظهر في زي الأعراب بخناجرهم، وظهرت بعض الفتيات مثل أنسات يابانيات بمراوحهن، وأخريات مثل الفتيات الريفيات اللواتي يعملن في الزربية، وقد ارتدين أطنانا من الحلّي الفضية.

أطفأتُ الشمع الذي يعلو كعكتي، وساعدت في توزيع ألواح متنوعة المذاق (الشوكولاته والفراولة والثانيللا) ومثلجات كوالتي (Kwality)، وقضمت السمبوسة الحارة التي ابتاعتها



والدتي من بائع السمبوسة المتجول في شاندي شوك (Chandi Chowk). وفي نهاية الأمر، جلست وسط أصدقائي وأبناء عمومتي، واتخذت وضعية معينة لأجل الصورة الفوتوغرافية. لكن، لم يطب لي أي شيء في الحفلة.



## الفصل العشرون

تعلم الطيران . أيام المدرسة في فصل الصيف .  
السيدة ماكيلفي (Mrs. Mckelvie) . اكتشاف الدراما .  
أمانة التي لا تهاب شيئاً . تقدير الفن .

اعتقدت أنني بدأت أنمو منذ أن احتفلت بعيد مولدي الثاني عشر، ولعلّ ارتيادي مدرسة الملكة ماري ساعد في نموي أيضاً. تخرّجت في المدرسة المتوسطة، ولم تعد اللغة الهندوسية لغة التعليم. وعلى الرغم من إتقاني للغة الهندوسية، شعرت براحة أكبر وأنا أتعلم اللغة الإنجليزية، التي كان من الممكن تحدّثها مع من ينتمون إلى الطبقات العليا. بينما كنت أتعلم الإنجليزية، شعرت أنني أطيّر، فلم أعد أتهادى في المسير. الآن، تغير ذلك المبنى المدرسي ذي الأقواس القوطية المغطى بالأحجار الرمادية الباهتة.

كان الصيف، من ناحية، لا يُحتمل فلم تزود القاعات الصفية بمراوح كهربائية كتلك التي تثبت بالسقف. ولم تسعفنا القمصان التي ارتديناها فوق سراويلنا الفضفاضة، أيضاً، فلم تمنع تلك القمصان المصنوعة من أرق أنواع النسيج المعروف بالفوال (Voile) العرق من دغدغة أجسادنا وهو ينساب باتجاه أرجلنا. وعندما أمسكنا بأقلامنا انساب العرق من أذرعنا ليبلل أقلامنا



ودفاترنا، فانزلت الأقلام من أصابعنا. لم يسهم زيننا الأبيض في الإيحاء بشعور بالانتعاش، داخل المبنى المدرسي الحجري. كانت الصفوف مزودة بمروحة ذات بكرة ومصنوعة من القماش. هل بإمكانك تخيل عصا طويلة أو عارضة معلقة في الأعلى بجانب السقف، وعلى طول القاعة الصفية، قاسمة إياه إلى قسمين؟ ثم تخيل ستارة ذات طيات عدّة يبلغ طولها قدمان ونصف القدم، تتدلى من هذه العارضة. والآن تخيل نظاماً بسيطاً يتكون من بكرة موصولة بهذه العارضة، ويمكن لأي شخص أن يسحب هذه البدعة (التي تبدو مثل ستارة) للخلف والأمام وبذلك يهوي القاعة الصفية بأكملها تماماً، كأنه يستخدم مروحة يدوية. ياله من إبداع! تتلخص عملية تشغيل هذه المروحة في كلمتين: «شخص ما» و«تُشغل يدوياً».

استأجرت المدرسة النساء القرويات اللواتي جئن كل يوم من قريننا للقيام بمهمة تهوية الصف، وقد ارتدين تنانير زاهية لا يتجاوز طولها أربعين ياردة وبلوزات ضيقة للغاية ومثيرة، وحلياً تغطيهن من رؤوسهن حتى أقدامهن. يتلخص عملهن في الإمساك بالحبل الموصول بالبكرة ثم يُطلنه فيسحبه عبر باب الصف إلى الشرفة فيجلسن على الأرضية. وبعد ذلك يسحبن الحبل ثم يحرّرنه ثم يسحبنه، وهكذا دواليك.

كانت الحركات الأولى مثيرة حقاً. لكن سرعان ما تفقد هؤلاء النسوة حماسهن، إذ تساهم ملابسهن الثقيلة والملل المصاحب لعملهن والحرارة التي تسبب الخدر بجعل حركتهن بطيئة إلى أن



يتوقفن تماماً. في بادئ الأمر تجدهن قد جلسن نصف جلسة، ثم يتمددن جزئياً على أرضية الشرفة، ثم يستلقين ويسحبن الحبل بأصابع أقدامهن ثم يستغرقن في النوم ويبدأن في الشخير. تقوم إحدى زميلاتي بين الحين والآخر بشد الحبل لإيقاظ النساء القرويات اللواتي يستيقظن بالفعل، لكن لفترة وجيزة فقط.

كنا نهرع خارج الصف، بين الحصص، لنشرب الماء الذي حصلنا عليه من الصنبور الملحق بخزان صغير للمياه وضع في باحة المدرسة، وكان هذا مصدر المياه الوحيد المتوافر آنذاك. استخدمنا أيدينا لنشرب الماء مباشرة من الصنبور، وكان الماء دافئاً دوماً، ولم يمنحنا شعوراً بالراحة.

لكننا حصلنا على قليل من الراحة حيث حصلنا على فسحة وقت الضحى لتناول «حبتان من الفاكهة وقطعتان من البسكويت» إذا قمنا بتسجيل أسمائنا ودفعنا المال مسبقاً. قامت ممرضة المدرسة الإنجليزية التي تلبس زيها كاملاً بتوزيع حصص الفاكهة والبسكويت بعد مراجعة قائمة الأسماء الموجودة عندها.

كنت أتردد دائماً بشأن تسجيل اسمي ضمن القائمة لأنني لم أرغب بتناول البسكويت (حيث فقدت قدرتي على الاستمتاع بالحلويات في دارالالا)، وكانت الفاكهة عادة حبة برتقال متوسطة الجودة وموزة غير ناضجة، وإذا رغبتنا في التنويع، حصلنا على برتقالتين أو موزتين، وهذا كل شيء! لقد أحببت حقاً أن أشرب كوباً من الحليب البارد جداً، وكان بالإمكان الحصول عليه إذا



تباهيت بقطعتي البسكويت وحبات الفاكهة.  
 لم يكن حليباً عادياً فلم نحصل عليه من ضروع البقرة مباشرة  
 كما هي الحال في المنزل، ولم يتم غليه في وعاء ما في المطبخ أو  
 تبريده فيما بعد. ليس تماماً، كان الحليب الذي يقدم في المدرسة  
 حليباً مبستراً أنتجته مزرعة ألبان لائقة ووُضع في زجاجة.  
 ولطالما تلذذت بشربه. أحياناً اضطررت إلى أن أدفع ثمن الفاكهة  
 والبسكويت لأحصل على الحليب، لكنني كنت أستسلم معظم  
 الوقت، لأن الفاكهة كانت تعيسة للغاية وغالباً ما تركتها لتتعفن  
 ببطء داخل دُرْجِي.

لابد أنه اتضح للمدرسة في مرحلة ما أن المراوح اليدوية  
 تلك، كانت فكرة فاشلة. وعندما بلغت الثالثة عشرة من عمري،  
 تم استبدالها بمراوح كهربائية تُثبت في السقف.

تم استبدال العديد من المعلمات أيضاً. لقد نعمت بوجود  
 المعلمة ماكيلثي (Mrs. Mckelvie)، سيدة بارسية<sup>(1)</sup>، تناهزني  
 طولاً، أو لعلها كانت أقصر مني بقليل، وكانت متزوجة من  
 رجل إنجليزي منحها اسمه. بدت السيدة ماكيلثي إنجليزية  
 تماماً، بوجهها المستدير الجميل ذي البشرة الفاتحة، وشعرها  
 البنيّ اللون، الذي جعلت منه ضفيرة تزين رأسها مثل تاج. ومع  
 وجود موظفات إنجليزيات وهنديات في الوقت نفسه داخل  
 المدرسة، ارتدت السيدة ماكيلثي الساري للعمل، على الرغم

(1) بارسية (Parsi): أي عضو في المجتمع الزردشتي المنحدر من الزردشتية الفارسية،  
 الذي تمركز في الهند قبل ألف سنة تقريباً. (المترجم)



من أن بلوزتها كانت أوروبية الصنع، حتى لا يُخطئ بعضهم في تحديد هويتها. وكانت تلبس الساري بطريقة غريبة كأنها عاشت في إنجلترا فترة طويلة جداً، فنسبت كيفية ارتدائه كما يجب. عندما رأيتها للمرة الأولى أدهشني ذلك المزيج المكوّن من ضحكاتها، وعينيها اللتين تعكسان فطنة متميزة، وأسنانها المغطاة بالنيكوتين.

كانت السيدة ماكيلثي معلمة التاريخ، إذ قامت بتدريس التاريخين الهندي والبريطاني، اللذين كانا جزءاً من المنهج المقرر، لكنها علمتني أن أي موضوع يمكن أن يكون شيئاً إذا تعمقت فيه كفاية. فعلى سبيل المثال، علمتني كيف يمكن دراسة التاريخ من زوايا عديدة، قد يكون بعضها غامضاً، وقد يبدو بعضها الآخر غير متعلق بالموضوع المطروح. وتعلمت منها أيضاً أن دراسة الخرائط ورسمها، يؤدي إلى توضيح رائع وأن دراسة شخصيات الأباطرة والجزالات يكون أحياناً على قدر من الأهمية تماماً، مثل أهمية حفظ التواريخ الدالة على المعارك التي خاضوها. أرادت السيدة ماكيلثي أن نقرأ كل شيء، منذ عام 1066 وما بعده، ومسرحيات شكسبير، وسيرة حياة الإمبراطور أكبر (Akbar) التي كتبها أبو الفضل (Abul Fazl)، والكتب التي كتبها نيهرو (Nehru) عندما كان في السجن إبان الاحتلال البريطاني. أرادت السيدة ماكيلثي أن نرى كل شيء مثل الحصن الأحمر في دلهي، ولوحات تيرنير<sup>(1)</sup> (Turner)، واللوحات

(1) ج. م. و. تيرنير (J.M.W. Turner): رسام إنجليزي (1775-1851) عاش في



المغولية المنمنمة<sup>(1)</sup>، والفن البوذي. وجعلتني السيدة ماكيلقي  
أرسم خرائط ضخمة لأنني أحببت الرسم، ثم قامت المدرسة  
بوضع رسوماتي هذه في براويز وعلقتها في المكتبة.  
عندما قرّرت المدرسة أن يقوم الطلبة بتمثيل مسرحية شكسبير  
الشهيرة، حلم ليلة في منتصف الصيف، اقترحت السيدة ماكيلقي أن  
أؤدي دور تيتانيا (Titania) ملكة الجنّيات. حتى ذلك الوقت لم  
أؤد دوراً جاداً بجدية سوى في دير القديسة ماري، عندما لعبت  
دور الفأر البني في المسرحية الغنائية عازف المزمار المرقط في هاميلين  
أو (بايد باير في هاميلين)، عندما كنت في الخامسة من عمري.  
ولم أتابع التمثيل، لأنني لم أستطع الغناء وكتمت مشاعري بخيبة  
أمل كبيرة. لكن، بالطبع، كنت ألهو مع أبناء عمومتي فكتبت  
مسرحيات قصيرة أديتها أمام العائلة، إذ قمت بتجهيز ستائر  
ترتفع للأعلى وملابس زائفة. وعلى الرغم من ذلك، لم أكن  
بارعة مثل أختي الكبيرتين اللتين تمكنتا من الغناء، وأُعطيتا أدواراً  
رئيسة في كل المسرحيات الغنائية، التي كانت تقام في المدرسة.  
استطعت أن أؤدي أدواراً مسرحية تحت منضدة الكتابة الخاصة  
بشيبودادا ذات الغطاء اللّفاف، وأمام جمهور تكوّن من عمّاتي

العصر الرومانسي، واهتم برسم المناظر والمعالم الطبيعية التي ارتقت إلى لوحات  
تاريخية، استخدم فيها الألوان المائية. عُرف تيرنير «برسّام الضوء» (The Paint-  
er of Light)، وعدّته مقدمة للانطباعية (Impressionism) في الفن.  
(المترجم)

(1) اللوحات المنمنمة (Paintings Miniature): رسم صغير جداً على عاج...  
إلخ. (المترجم)



وأعمامي، إلا أن خشبة المسرح الحقيقية كانت مهينة لأشخاص غيري.

مهّدت مسرحية شكسبير وشخصية تيتانيا المجال لمستقبل لم أعتقد يوماً أنني سأحظى به أو أنني أستحقه. هناك، في مدرسة الملكة ماري شعرت كأنني أطفو في الهواء الطلق فوق خشبة مسرح جميلة مغطاة بالعشب، وعيناي قد حددتا بالكحل، وشفّتاي مخضبّتان باللون القرمزي المغربي، وجسدي ملفوف برداء أخضر برّاق، وقد وقفت أمام ملك الجنّ المراءوغ، ألقى خطاباً بانفعال شديد:

هذا زيف أفرزته الغيرة

ولم نلتق، منذ ربيع منتصف الصيف

على تلة، أو في وادٍ أو غابة أو مرج

أو بجوار ينبوع مبسوط، أو جدول يجري مسرعاً

أو عند حافة شاطئ البحر

لنرقص فتداعب عقصات شعرنا الريح الصّافرة

فلقد عكّرت لهونا بشجارك المزعج.

شعرت ببهجة رفعت معنوياتي، فأحسست وكأنني بين

أهلي وكأن كلّ ذرة في كياني كانت مفعمة بالحوية وأصبحت

نافعة. فجأة أصبحت حياتي ممتلئة، فقد تمّ تعويض كل ما افتقرته

شخصيتي، واستحوذت عليّ أهدافي المستقبلية، وعندها فقط

توقف ذلك الهذر الانتقادي الذي طالما استمر داخل رأسي.

تمكّنت من نطق كلمات باللغة الإنجليزية مثل معبّد (Pave-



(ed) وشاطئي (Beach-ed) بالطريقة الصحيحة. كان عندنا أيضاً معلمة جديدة أخرى ممتازة حقاً، وهي الآنسة دت (Miss Dutt)، معلمة اللغة الإنجليزية، التي كانت في ذلك الوقت تعلمنا البحر العميق الخماسي التفعيلات في الشعر. ولذلك كنت مهياًة للغة شكسبير الدقيقة المفرطة في التأنق. وبالإضافة إلى ذلك، كانت كلية القديس ستيفين، وهي الكلية التي ارتادها جدي وأبي وعماتي وأخوتي، تقدم عروضاً مسرحية لمسرحية واحدة على الأقل من مسرحيات شكسبير، كل شتاء على ما أذكر. كنت تجدني في الصف الأول دائماً، سنة تلو الأخرى، وعُرف عني أيضاً اعتقادي الصارم بدقة الأداء، مثل ذلك الذي قدّمته جويس كريستيان (Joyce Christian) عندما لعبت دور روزالندا (Rosalind). كانت جويس إحدى النساء القلائل في كلية القديس ستيفين ذات عرق هندي-إنجليزي، وكانت طويلة ورشيقة القوام. يبدو أن هذه الكلية لم تستطع آنذاك أن تقرّر فيما إذا كانت ترغب بانضمام الإناث إليها أم لا، ويبدو أنها كانت تبدّل رأيها عاماً تلو الآخر. انضمت جويس إلى الكلية في إحدى السنوات التي سمح فيها للإناث بالتسجيل، لكنها كانت من ضمن أقلية محدودة من الطالبات. وقع كل الطلاب في غرامها تقريباً، وكذلك أنا، خاصة عندما كنت أشاهدها على خشبة المسرح.

وعندما طلب مني أن أَلعب الدور الرئيسي في مسرحية روبن هود ورجاله المرحون، كنت مستعدة تماماً لأداء هذا الدور



أيضاً. لأنني عشت معظم طفولتي مثل الصبية، ارتديت سروالي الضيق وسترتي الطويلة بسعادة غامرة، وحملت قوسي وسهمي وانخرطت في مشاجرة وقعت أحداثها في غابة شيرود (Sherwood Forest)، وكأني وُلدت وترعرعت في نوتنغهام.

كانت هنالك المزيد من المواهب. ظهر وجه من بين السديم الرقيق الذي يفصل الصفوف الدنيا عن الصفوف العليا. إنه وجه أمينة أحمد (Amina Ahmad)؛ تلك الفتاة التي كانت تكبرني بثلاث أو أربع سنوات، وظلّت تحاول إثبات وجودها. بالنسبة لفتاة مثلي تنحدر من عائلة وقورة، يتمتع أسلافها بتاريخ عائلي موثّق، ويتزوج أفرادها من بعضهم البعض، حظيت أمينة بتاريخ عائلي لا تحسد عليه! والغريب في الأمر أنها ظلّت تردّده وكلها فخر! كانت أمينة فتاة مسلمة جاءت من قلب المدينة، والدها هو الابن غير الشرعي لمومس. ياله من تاريخ مشرّف!

لكنه كان مشرفاً بالفعل، فلقد تمكن والدها، نور الدين أحمد (Nuraddin Ahmad) من تثقيف نفسه، ومتابعة تعليمه حتى صار محامياً، ثم التقى في إنجلترا بامرأة نصف يهودية اسمها بيرثا بوم (Bertha Boam) وكانت تُعرف ببيلي (Billy)، تزوجها وأنجب منها أمينة التي كانت ثمرة زواج هذا الثنائي العجيب. كانت أمينة حينها لا تزال تقطن منزلاً في قلب المدينة يقع بجوار دار السينما المعروفة بسينما البدع (Novelty Cinema) التي تم تحذيرنا منها ومُنعنا من ارتيادها. كانت أمينة شقراء مثل والدتها، ولها أنف طويل بارز يشبه إلى حدّ كبير أنف والدها، ويبدو



شعرها الحريري القصير مقصوفاً مثل شعر الصبية لكنه أنيق في الوقت ذاته. لم تكن لتَهَاب شيئاً مطلقاً فتراها تبالغ في شتم رجل همجي قروي فترطن بلغة الشارع، لكنها تتحدث أيضاً باللغة الأردية الأكثر احتشاماً ورقياً، عندما يتطلب الأمر ذلك (أتقنت أمينة فيما بعد اللغتين الروسية والفارسية عندما أصبحت زوجة السفير الهندي)، ولم يستطع أيّ مشرف أنغليكانيّ أن يسيطر عليها أو أن يقمعها.

حاولت ناظرة المدرسة الآنسة ديثي ديتا (Miss Devi Ditta) جاهدة. كانت تجمع الطالبات كل صباح لأداء الصلاة. وقفنا في طوابير حسب الصفوف التي كنا ننتمي إليها، واصطف صغار الطلبة إلى الأمام. بدأنا صلاتنا بترانيم يصاحبها عزف الممرضة على البيانو. كانت الترانيم ذات طابع مسيحي، ولأن معظمنا كان من الهندوس والمسلمين والسيخ تم التنازل من قبل الإدارة عن بعض الأمور. فعلى سبيل المثال، استبدلنا عبارة «تقدموا أيها الجنود المسيحيون» بعبارة «تقدموا أيها الجنود». لم أدرك معنى التغيير حتى سمعت والد زوجي ينشد، بعد مضيّ عقود عدة، نفس الترنيمة في كنيسة بروكلين. وبعد أداء الترانيم يتم الإعلان عن رحلات للمشاركة في مباريات تنافسية بين المدارس المختلفة، أو عن حفلات يقدم فيها طبق الشات (Chaat Parties) لجمع المال لإنفاقه على أعمال خيريّة، أو عن انضمام معلمين جدد للمدرسة. وتبع هذه الإعلانات تفتيش خاطف للتأكد من نظافة ملابسنا وترتيب شعرنا وخلوّه من القمل ونظافة أظافرنا التي



كان يجب أن تكون غير مطلية.

مُنعنا من طلاء أظافرنا تماماً، أما أظافر أمينة القصيرة المقروضة فكانت مطلية دوماً باللون الأحمر أو القرنفلي الفاقع. وكان من المعتاد ذكر اسمها بعد كل تفتيش.

«أمينة أحمد»، تنادي الآنسة ديقي ديتا بصوت غاضب. ثم تضيف قائلة: «لقد طُلب منك مراراً وتكراراً عدم طلاء أظافرك. أرجو أن تذهبي مع الممرضة لتقومي بإزالته».

وتردّ أمينة: «لا أستطيع».

الآنسة ديقي ديتا: «ماذا تعنين بقولك «لا أستطيع؟»  
أمينة: «إنها أوامر الطبيب. يجب أن أبقى أظافري مطلية  
لأحافظ عليها وأحميها».

الآنسة ديقي ديتا: «لم أسمع بمثل هذا الهراء من قبل».  
أمينة: «أنا مصابة بداء شيمييتيس (Shimiitis) [أو أي اسم آخر  
تخترعه أمينة]. إذا أزلت الطلاء، ستسقط أظافري في الحال».  
وهكذا تملص أمينة من العقاب مرة أخرى. كنت أنظر إليها  
في تلك اللحظة فأناجي آلهتي الهندوسية بكل رهبة وطاعة.  
كان إعجابي بها لا حدود له.

تصرّفت أمينة في حصة الفن بدهاءٍ مماثل. لم أكن معها في  
الحصة نفسها، لكننا تلقينا التدريب ذاته. علّمتنا الآنسة ألو ماك  
آدم (Miss Aloo Mac Adam)؛ معلمة الفن، شيئين فقط: رسم  
الأجسام المادية والتلوين، وبالأسلوب نفسه سنة تلو أخرى.  
عند تعليمنا رسم الأجسام المادية، كانت الآنسة ألو ماك آدم



تضع قالباً خشبياً أو اثنين وأحياناً زجاجة أو مزهرية بداخلها بعض الأزهار، على طاولة وُضعت أمام طلبة الصف. جلسنا في حلقة شبه دائرية على بُعد بسيط من الطاولة، وقد فتحنا دفاتر الرسم الخاصة بنا الموضوعه على الأدراج، وبجانبها أقلام رصاص مشحوذة جيداً، وبدأنا الرسم.

اضطررنا إلى قياس الأجسام باستمرار حتى تبدو الأجزاء المرسومة متناسقة. وكانت تعليمات الأنسة ألو ماك آدم كما يلي: «أمسكن أقلام الرصاص وارفعنها أمام أعينكن وحافظن عليها في وضع مستقيم ثم أغلقن عينا واحدة. والآن، فلتقمن بقياس طول الصندوق الخشبي، ووضّعن علامة على أقلامكن. والآن، فلتقيسن ارتفاع الصندوق ووضّعن علامة مرة أخرى. والآن انظرن إلى أقلامكن، كم مرة يتداخل الارتفاع مع الطول؟ عليكن الآن اتباع هذه المقاييس ثم استخدمن الألوان التي ترينها أمامكن، واجعلن الأجزاء المتعرّضة للضوء أفتح بقليل من الأجزاء الأخرى».

لم أواجه صعوبة في أيّ من هذا، لأنني استطعت الرسم والتلوين على أية حال، لكن تعليمات الأنسة ماك آدم ساعدتني على التأكد من صحة ما كنت أعرفه مسبقاً بالسليقة. كافأتني معلمتي دوماً بمنحي درجات مرتفعة، وأطلعت جميع الطالبات على رسوماتي.

لم يكن كل هذا كافياً نوعاً ما. احتجت موافقة أمينة على رسوماتي، فلقد علمت أنها كانت «فنانة». لذلك، وفي يوم من



الأيام، انتظرتها خارج المرسم وقد أمسكت بدفتر الرسم الخاص بي.

استغرقت فترة لا بأس بها قبل أن تخرج. كانت معظم الطالبات قد خرجن من المرسم عندما ظهرت الأنسة ماك آدم وأمينة. بدت الأنسة ماك آدم منزعجة، أمّا أمينة فبدت غير مكترثة. عادت الأنسة ماك آدم إلى المرسم وصدفت الباب بقوة.

خاطبت أمينة فقلت: «أمينة، أريد أن أريك رسوماتي».

نظرت أمينة إلى رسوماتي.

سألتها بإصرار: «ما رأيك؟»

فأجابتنني بسؤال آخر: «هل تعجبك أنتِ؟ أهم ما في الأمر

أنها تعجبك».

فجأة فقدت ثقتي بنفسي، ولم أكن واثقة من أن رسوماتي

أعجبتنني حقاً. تداركت الأمر فسألت أمينة: «هل يمكن أن أرى

ما رسمتِ أنتِ داخل حصة الفن؟»

أمسكت أمينة دفتر الرسم الخاص بها وجعلتني أنظر إلى

رسمتها، فإذا بها قد قامت بتكسير الأجسام الخشبية والوعاء

والمزهريّة إلى قطع صغيرة رسمتها وبعثرتها عبر صفحتها ثم

قامت بتلوينها بألوان مختلفة من طلاء الأظافر البنفسجي الداكن

و درجات اللون الأحمر والفوشيا والبرتقالي. لم يكن من السهل

تمييز أجزاء الأجسام المبعثرة أو ألوانها - خاصة إذا ما قارنتها بما

تحاكيه من أجسام حقيقية موجودة في المرسم - إلا أنّ الرسمة



كانت جميلة حقاً.

عبّرت رسمة أمينة عن بزوغ فجر جديد وصحوة من نوع آخر. بدا تأثير رسامي أوروبا الغربية، الذين برزوا أواخر القرن التاسع عشر ومطلع القرن العشرين، واضحاً علينا. أهدتني عائلتي في إحدى أعياد مولدي كتاباً يحتوي على رسومات لأعلام الفن الأوروبي. كنت أجلس طويلاً، ويوماً تلو الآخر، وقد وضعت ذلك المجلد الثقيل في حضني لأتمعن في الصور الموجودة على صفحاته السميكة المصقولة. احتوى الكتاب على الأعمال الفنية لكلّ من ريمبرانت (Rembrandt)، هولبن (Holbein) وليوناردو دي فينشي (Leonardo Da Vinci)، وكذلك الأعمال الفنية لسيزان (Cézanne) وبيكاسو (Picasso)، التي تعكس عالماً مجزأً ذا زوايا عديدة بارزة. احتفظت بكتاب آخر، أنحف قليلاً، وضعته على الرف ذاته، حيث احتفظت بالمجلد السابق واحتوى على رسومات جاميني روي (Jamini Roy)، التي شكّلت نقطة تحول في عالم الفن في القرن العشرين. جاميني روي، فنان بنغالي رسم شخصيات شعبية متطفلة على الفن بأسلوب فني خاص بضربات بسيطة من فرشاته وبألوان زاهية. قلبت صفحات هذا الكتاب جيداً في الماضي. على أية حال، كانت أمريتا شير - جل (Amrita Sher-Gil) الفنانة المفضلة عندي، وهي فنانة نصف هندية ونصف هنغارية، درست الفن في فرنسا مطلع الثلاثينيات، ثم عادت إلى الهند وتوفيت شاباً في عامها التاسع والعشرين، لكنها خلفت لوحات، أعتقد أنها



كانت أجمل ما رأيت، لشخصيات هندية ألبستها ملابس مقلّمة ورسمتها بألوان سائلة.

حتى ذلك الحين، لم أكن قد زرت معرضاً فنياً ولم أطبق ما تعلّمته من كتب الفن التي تفحصتها، ولعلّي تعلمت شيئاً ما، على أعمال الفنية. أُعجبت بالحرية التي مارسها هؤلاء الفنانون في أعمالهم، لكنني لم أدرك أن هذه الحرية يمكن أن تنطبق عليّ أيضاً، حتى عندما كنت في الثالثة عشرة من عمري حين كنت مجرد طالبة. لم أتمتع، في نهاية الأمر، بجرأة أمينة. رسمت بالطريقة والأسلوب اللذين فضّلتهما الآنسة ماك آدم، داخل مرسوم المدرسة، لكنني، على الرغم من ذلك، ابتعت لنفسني ألواناً زيتية، وعبّرت عن غضبي عبر رسوماتي.



## الفصل الحادي والعشرون

عودة الأخوات . مذاق المستقبل .  
شالات أمي . مرض كامال .

قضت أختاي لاليت وكامال تسعة أشهر من السنة في المدرسة الداخلية التي لم يتوفر فيها أي نظام للتدفئة، وعُرفت بدير الهملايا في نانيتال (Nainital). اعتدن العودة إلى المنزل مدة ثلاثة أشهر، من كانون الثاني وحتى آذار، عندما أصبح الجو قارسا ولا يُطاق في نانيتال. كانت أصابعهن النحيلة حمراء ومنتفخة من شدة البرد. قضت والدتي شهوراً - وقد حفّزها شعورها بالغضب - وهي تغزل قفازات صوفية (تلك التي تكسو الأصابع الأربع معا والإبهام منفرداً) وجعلت أعلاها مفتوحاً حتى تتمكن لاليت وكامال من الإمساك بأقلام الرصاص وأقلام الحبر وهما تلبسانها. وبالإضافة إلى ذلك صنعت لهما والدتي سترات وجوارب وألّفة حول العنق، جميعها من الصوف، وأرسلت رزمة تلو الأخرى إلى الجبال وبالكاد ساعدتهما في مواجهة البرد القارس. وبالطبع لم تشتك أيّ منهما. لا بدّ أن دلهي كانت البلسم الشافي بالنسبة إليهما. غمرتني البهجة عند عودتهما لقضاء العطل الشتوية. احتفلنا سوية بعودتهما بكل الطرق الممكنة.



في فصل الشتاء وعند عطلة نهاية الأسبوع، كان الرجال يتحررون يوم السبت من أعباء العمل عند موعد الغداء. تجمّعنا جميعاً تحت شجرة العنّاب التي أحببناها جميعاً، وكانت أشبه بمظلة، تسلقناها جميعاً عندما كنا أطفالاً. وقبل تناول طعام الغداء في عطلة نهاية الأسبوع، تناول الرجال الجمعة. أما الفتيات اللواتي أصبحن مراهقات فقد سُمح لهن احتساء الجمعة الممزوجة بعصير «الليمون الغازي» الذي يتم تحضيره في المنزل. أمّا من أحب أن يستمتع بأشعة الشمس فكان يجرّ كرسيه بعيداً عن ظلّ شجرة العنّاب، إلا أنّ الأغلبية رغبوا في إبقاء رؤوسهم في الظل وتعرض أجسادهم للشمس، وهكذا استمروا في تغيير مواقع كراسيهم بين الحين والآخر. وفي هذه الأثناء، قام أخي اللبق جداً، بايادادا، بسكب عصير الليمون في كأسٍ ثم أضاف إليه ما يكفي من الجمعة ليشعري بأني أصبحت ناضجة. أشعرتني الرشفة الأولى بمذاق مستقبل باهر ينتظرنني.

بدأت أنا وأختاي خلال هذه الفترة، ولا أستطيع تحديد الوقت بدقة أو الأسباب وراء مناداة بعضنا بالأحرف الأولى التي ترمز لأسمائنا. ربما اعتقدنا حينها أنه «من الممتع» أن نفعل ذلك، فلقد كان الأمر أشبه بموضة انتشرت في المجتمع الهندي آنذاك. أصبح اسمي «إم (M)» وكامال أصبحت «كيه (K)» ولاليت أصبحت «إل (L)» وقينا أصبحت «في (V)». وعندما كنا نكتب الرسائل لبعضنا البعض، كنا نتهجى حروفنا الأولى بطرق متباينة. أمّا أنا فكنت أوجه كل رسائلي إلى لاليت: «عزيزتي إل»



و كنت أوقعها بكتابة حرف الميم «إم (M)». أمّا رسائلها التي وجهتها لي فتبدأ بـ «عزيزتي إم (M)» وتنتهي بـ «إل (L)». لم يشارك والداي أو إخوتي في اللعبة. إلا أن بايادادا قام بمجاراتنا، وكذلك فعل المقرّبون من أبناء عمومتنا وأصدقائنا. وسرعان ما توقف الأمر عن كونه مجرد لعبة، فلقد حلّت حروفنا الأولى محلّ أسمائنا، ومازلنا نستخدمها في الوقت الحاضر. واليوم، يوجد عدد محدود من الأشخاص الذين ينادونني بحرف الميم (M)، يشكلون ناديا مغلقا، العضوية فيه حكر عليهم. فبالإضافة إلى أختي، يناديني أطفالي بـ «إم (M)» وكذلك أبناء عمومتي وأبناء وبنات أخوتي وأخواتي وأصدقائي الأعزاء المقرّبون جدا. حدث مؤخرا أنني كنت في طريقي إلى موقع التصوير في لوس أنجلوس، فإذا بممثلة لا أكاد أعرفها، ولا أعرف كيف ظهرت أمامي في تلك اللحظة، تناديني بـ «إم (M)»، بجملة تفتقر إلى الرسميات. وعندها أصابني الذعر ولم أنطق بكلمة واحدة. لكنني أخبرتها في اليوم التالي، بأسلوب مهذب، أنّ الأشخاص الذين يُسمح لهم بمناداتي بـ «إم (M)» هم أولئك الذين عرفوني مدة أربعين سنة على الأقل أو أفراد عائلتي فقط. (وعندها، قام مخرج شاب بتذكيري بقصة حدثت معه عندما عمل آنذاك مع الأسطورة؛ الممثلة الإنجليزية الشهيرة ديم إديث إيفانز (Dame Edith Evans) أول مرة. لم يعرف حينها كيف يخاطبها، فاختر أسهل طريقة لمخاطبتها ألا وهي تجنب مخاطبتها مباشرة في الأيام الأولى. ثم، في أحد الأيام، استجمع قواه فتجرّأ وخاطبها قائلاً:



«إديث، هل لك...». وعندها نهضت إديث وصرخت بصوت عال: «إديث؟» ثم قالت: «إديث؟ ستناديني إدي (Edie) في المرة القادمة».

ارتبط حلول الشتاء بشراء والدتي الشالات الكشميرية. شالات مصنوعة من أجود أنواع الصوف الكشميري (Pasminas) الناعم الملمس (الشالات الأصلية لا المقلدة الرخيصة التي تُباع في الغرب)، وأخرى مصنوعة من شعر الماعز الجبلي (Shahtooshes) الأنعم على الإطلاق، وتلك الشالات العتيقة التي حيكت يدوياً من الصوف البَيْسَلِي<sup>(1)</sup>، جميعها شالات رائعة، بروعة الأحلام، اعتاد بيعها بائع الشالات المتجول فقط، الذي كان يتجول من بيت إلى آخر حسب الطلب. كانت الشالات الكشميرية بالنسبة لنساء دلهي بروعة الفراء التي تلبسها أو لبستها النساء في الغرب. كان الصوف المستخدم في صناعة الشالات السابقة الذكر نادراً جداً، نُدرة فِراء حيوان السَّمُور وحيوان القاقم، وكانت هذه الشالات أشبه بأوراق الاعتماد، التي تبرزها سيدة المنزل لحظة دخولها غرفة ما. وعلى النقيض من بعض أنواع الفراء لا يمكن أن يبدو الشال الكشميري الجيد زهيداً أو مبتدلاً، فهو يثري السيدة التي ترتديه، ويكسوها بوقار حقيقي.

اعتادت والدتي الأنيقة أن تتباع بعضها من هذه الشالات كل عام، لتضيفها إلى مجموعة الشالات الخاصة بها، وهي مجموعة

(1) الصوف البَيْسَلِي (Paisley) النسيج الصوفي المزركش بالرسوم. (المترجم)



وفيرة. وعندما أصبحت بناتها يافعات، بدأت تفكر في تشجيعهن على ارتداء الشال. لم يتجول بائع الشالات وكان غالباً من أصل كشميري، وحده بل رافقه مساعده الذي كان يتبعه. يمشي بائع الشالات وقد حمل صرة إلى الشرفة الخلفية لمنزل رقم خمسة، حيث تم توجيهه وحيث جلست والدتي وأختاي الكبيرتان على الكراسي، بدؤن جادات بينما تسكعت أنا وقينا. علمنا أننا، في يوم من الأيام، سنتحول إلى زبائن جادين، فنشترى شالات مختلفة. يبسط بائع الشالات شرفاً على الأرض ثم يفتح صرته. يعود السبب وراء اختيار الشرفة الخلفية إلى رغبة والدتي في التكتّم وإخفاء الأمر عن أقاربنا، الذين وجدوا في كل مكان. اعتقدت والدتي أن شراء الشالات وعددها وثمانها شأن خاص بنا. وبالإضافة إلى ذلك، أرادت أن تستفيد من الضوء الجنوبي الذي يسطع في الشرفة الخلفية فالضوء مهم وضروري عند شراء الشالات إذ لا يمكن الوثوق بهؤلاء الباعة المتجولين، على حدّ قول أُمي. أحياناً، قام بعض هؤلاء بقص الأجزاء التالفة في شال قديم بال منسوج من الصوف البيسليّ، ثم قاموا بوصل الأجزاء الجيدة منه ثم يصبغونها لتتلاءم وتنسجم مع بعضها. وأحياناً أخرى قد تجد ثقباً دقيقاً في الشال سببها العثة، ولا يمكن رؤيتها إلا برفع الشال عالياً في الضوء، وقد كان ذلك ضرورياً أيضاً للحكم على جودة التطريز ودقة الألوان وهل تبدو باهتة أم لا.

يفرد بائع الشالات المتجول شالاً ويرفعه عالياً ليُريه لأُمي،

قد تهز رأسها وتقول «لا» صراحة، وفي هذه الحالة يُلقى الشال في اتجاه المساعد، الذي يقوم بطيّه من جديد ثم يخبئه. أو قد تقول والدتي: «ضعه جانباً، سأفكر في الأمر»، وعندها يوضع الشال على جانب معين. علمت والدتي البارعة الحكيمة أن وجهاً خادعاً مثل وجه لاعب البوكر كان ضرورياً لخداع بائع الشالات المتجول، وكان بأهمية الضوء الذي احتاجته والدتي لتفحص الشالات. لم تسمح والدتي، بأي حال من الأحوال، بإعطاء البائع أدنى تلميح عن الشال الذي يعجبها، وإلا فإن سعره سيتضاعف.

لم تزود الشالات ببطاقة توضح سعرها مطلقاً. قد يطلب بائع الشالات أي سعر يحتمله السوق، وهذا السعر يتنوع بالطبع. فإذا لم يتمكن بائع الشالات من بيع أي شيء من بضاعته، ينخفض ثمن الشال، في نهاية المطاف، إلى أقل ما يمكن. أما إذا حصل على تلميح بشأن الشال الذي ترغب سيدة ما بشرائه، فإنه يصمد وينتظر إلى أن يحصل على الثمن الذي يرغب فيه.

سرعان ما تشكل كومة من الشالات «المحتملة» التي قد ترغب والدتي بشرائها. ثم تفحص الكومة من جديد، لتستثني بعض الشالات فتقول «لا» وتختار أخرى فتقول «ضعها جانباً»، وهكذا تتضاءل كومة الشالات المحتملة تدريجياً حتى يبقى القليل منها فقط. ثم تستفسر عن ثمنها لتبدأ المساومة. حقا، لقد كانت ماهرة في التفاوض على ثمن الشالات. وأحياناً، كانت والدتي تعرض على بائع الشالات خيارات عدّة فيرتبك



وسرعان ما ينسى الأسعار المرتفعة السخيفة التي ذكرها في بادئ الأمر. تقول والدتي: «إذا اشتريت منك هذا الشال، وهذا أيضاً، وذاك، فكم ستطلب ثمناً لها؟» أو تقول: «ما رأيك لو استبدلت هذا الشال بذاك؟ هل سأحصل على ثمن أفضل؟».

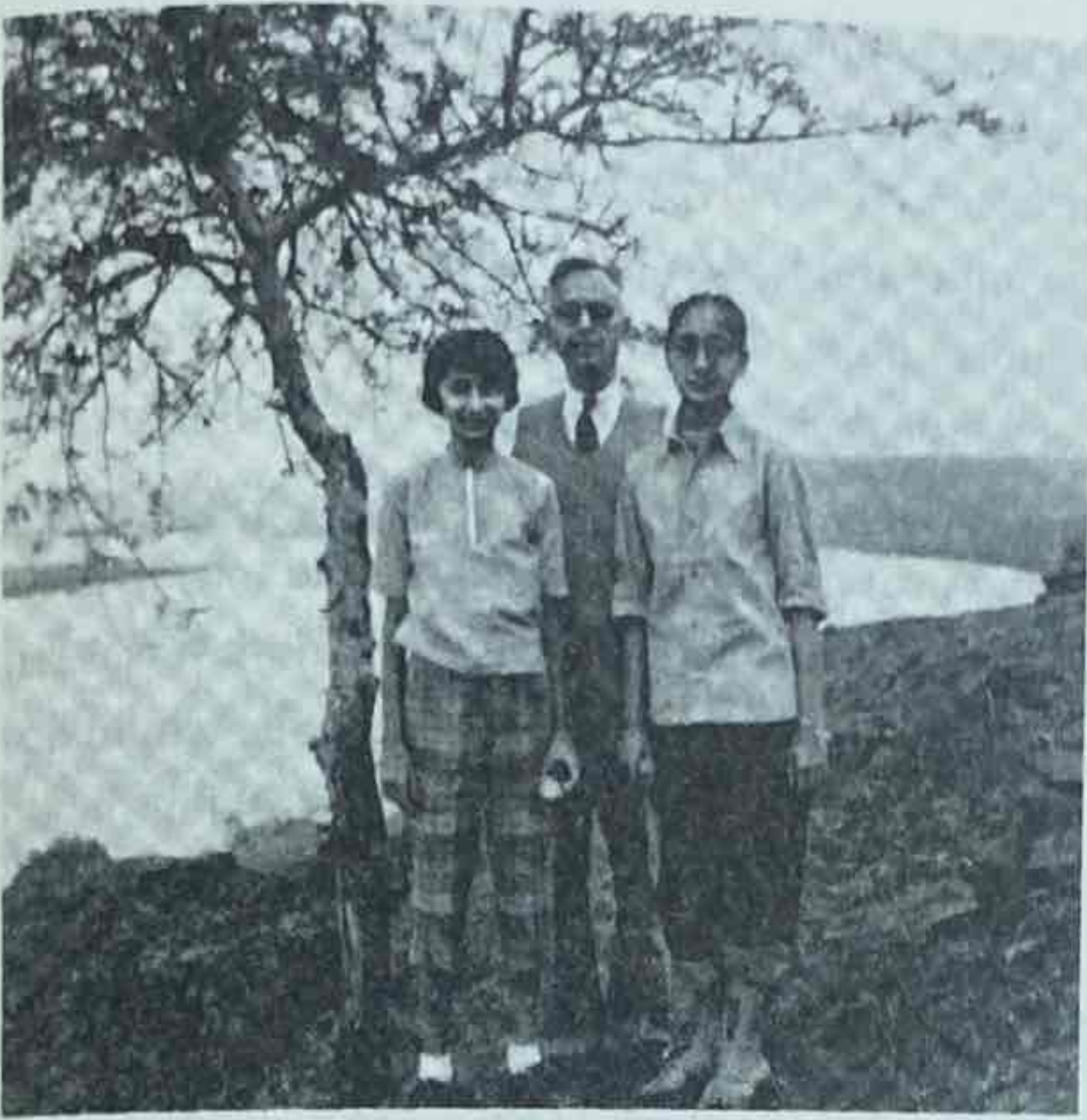
جاء إلينا بائع الشالات المتجول في إحدى المرات، بشال بيسليّ رائع أخضر اللون يعود إلى القرن التاسع عشر. كان لونه نادراً للغاية ونسيجه اليدوي (وقد نسج على النول) لا يُضاهى. كان الشال الوحيد الذي رغبتنا في شرائه، وعلى الرغم من ذلك، بدأت أُمي بطريقتها المعتادة: «لا» و«ضعه جانباً» لساعات عدّة حتى يئس البائع المسكين، وباعها الشال البيسليّ بالسعر الذي أرادته.



انتهى آذار بسرعة، وكم تمنّيت لو طال قليلاً، وعادت أختاي إلى مدرسة الدير في نانيتال. شعرت بالضيق مرة أخرى لحظة مغادرتهما إلى الشمال.

امتزجت عناصر متناقضة داخل شخصيتي مثل اعتمادي على الآخرين، ورغبتني في التمتع باستقلالية مرنة. غاب إخوتي عن المنزل في العقد الأول من حياتي وكذلك أختاي اللتان غابتا عن سنوات المراهقة الحرجة التي عشتها وحيدة. اعتدت أن أرسل أخي الكبير؛ بريجيدادا، عندما كنت في كانبور، وكان يطمئنني بالردّ عبر إرسال رسالة أو رسومات. أما لاليت فلعبت دور الأم تقريباً، فكانت مستشارتي الناصحة لي في الأمور الفكرية،





والدي وأنا (إلى اليسار) أبلغ من العمر الثالثة عشرة تقريبا، وبقينا وكننا في بونا (Poona) حيث نقضي إجازتنا. كانت هذه سنوات صعبة.

ويبدو أنها كانت الوحيدة القادرة على فهم شعوري بعدم الثقة في نفسي، وعلى إخراجي من هذه الحالة. عندما غادرت لاليت مع كامال للالتحاق بالمدرسة من جديد شعرت بالتعاسة إذ حُرمت من عنايتها لي.

لازمني شعوري بالضياع وازداد سوءا، لأن الأزمات الخاصة لم تكن تناقش داخل العائلة، وإنما كانت تخفف عند الضرورة. تخرجت لاليت من مدرسة الدير الواقعة في الجبال في نهاية عام 1946، وعادت إلى دلهي للأبد. ثم قبلت في السنة التالية في كلية إندرابراستا (Indraprastha)، القريبة من المنزل، حيث



اعتادت أن تتركب دراجتها لتصل إليها. في ذلك الوقت تقريباً، لاحظت أن والدي ووالدتي يهتمان لبعضهما، وقد بدا القلق عليهما واضحاً. وبطريقة ما، شاركتهما كامال، التي كانت لا تزال في نانيتال والمفضلة لدى الجميع، القلق. في البداية، لم أفهم سبب قلق الجميع ورفض والداي تفسير الأمر. كنت أعلم أن شيئاً ما حدث خلال ممارسة كامال للرياضة. هل وقعت وتسببت بالأذى لنفسها؟ العديد من المكالمات أجريت للمدرسة والطبيب، وجرى حديث عن الأشعة السينية. يبدو أن كامال قد شعرت بالألم ولاحظت تورماً في كاحلها ولم تستطع أن تنافس الفتيات الأخريات في اللقاء الرياضي الصيفي. استدعت الراهبات الطبيب الذي أعلن أن حالة كامال خطيرة، وجرى الحديث عن إصابتها بورم عظم سرطاني ظهر في رجلها.

أعاد والدي كامال إلى دلهي في حزيران 1947، وتجمع من حولها الأطباء الذين أخذوا خزعات من قدمها التي تعرّضت لعلاج إشعاعي عميق. كان الشعور العام أنه تم السيطرة على المرض. أدت كامال امتحاناتها النهائية، إذ كانت السنة الأخيرة لها في المدرسة، وهي تتلقى العلاج في دلهي.

## الفصل الثاني والعشرون

التوأمان المسلمان. المملذات النّبّاتية التي زوّدتنا بها سودا  
(Sudha).

بروميلا البنجابية (Promila). ولائم الغداء المشترك.  
التواصل مع روح العالم. الأيدي المتجمدة المسؤولة عن  
التقسيم.

مهاتما غاندي. الغزل لأجل الهند. يوم الاستقلال ونتائج دامية.

حدثت تغييرات أخرى. انتهت الحرب العالمية الثانية. بينما  
تطلعت أوروبا وشرق آسيا نحو السلام، تطلعت الهند نحو  
تقسيم مؤلم ومخيف. صاحب هذا الانقسام الذي جزّء الهند إلى  
كيانين منفصلين، وامتحن صبر الشعب، تشويه فظيع. ضمن  
البريطانيون وعلى رأسهم ماونتباتن (Mountbatten)؛ نائب  
الملك في الهند، حرية الهند ولكن ليس قبل تقسيمها وكأنما  
اقتلع البريطانيون ضلعين من جسد الهند لتشكيل دولة باكستان  
المسلمة إلى الشرق والغرب من الهند. وهكذا ذهبت الأحلام  
العلمانية للوطنيين أمثال جواهر لاد نهرو (Jawaharlal Nehru)  
ومهاتما غاندي (Mahatma Gandhi) أدراج الرياح، تلك  
الأحلام التي تخيّلت الهندوس والمسلمين والسيخ والمسيحيين  
متعاشين مع بعضهم داخل دولة مستقلة.



شارك العديد في دراما التقسيم تلك وعلى أصعدة مختلفة. فعلى سبيل المثال، غرست الرابطة الإسلامية بزعامة علي جيناه (Ali Jinnah) فكرة أمة مجزأة داخل أذهان الهنود المسلمين. وجاهد، في المقابل، كل من نيهرو وغاندي بكل الطرق المتاحة حتى لا يستسلم الهنود لهذه الفكرة، حتى تبقى البلاد موحدة. كان البريطانيون على وشك مغادرة البلاد تحت كل الظروف. هل اهتموا حقاً بما حدث داخل الهند؟ لقد عُرفوا في التاريخ باتباعهم سياسة «فرّق تَسُدْ»، التي كانت تتفاقم من خلال محاولة تقسيم الهند. فقد معظم الناس ثقتهم بالهندوس والمسلمين الذين حفّزهم تعصبهم المتطرّف، والذين انقلبوا حينها ضدّ بعضهم. اندلع الشغب في البلاد أكملها، وسعى غاندي إلى تهدئة الوضع باتباع سياسة المقاومة السلمية أو ما يُعرف بسياسة اللاعنّف. حتى ذلك الوقت، كانت مدرستنا؛ مدرسة الملكة ماري الثانوية، مثالاً للتسامح. احتوى صفنا على عدد متساوٍ من الطالبات الهندوسيات والمسلمات. ولقد اخترنا أصدقاءنا بناءً على طريقة التفكير والاهتمامات المشتركة لا على أساس الدين. كان التوأمان المسلمان عبيدة (Abida) وزهيدة (Zahida)، وسودا (Sudha) النباتية التي اعتنقت الديانة اليانية<sup>(1)</sup>، وبروميلا (Promila) وهي هندوسية من البنجاب، أعزّ صديقاتي.

جاءت عبيدة وزهيدة إلى المدرسة وقد ارتدتا أكثر الأزياء

(1) اليانية (Jainism): دين هندي نشأ في القرن السادس عشر ق. م. قوامه تحرير الروح بالمعرفة والإيمان وحسن السلوك. (المترجم)



غرابية، فقد لبستا قميصاً قصيراً (Kurtis) وبنطالاً يعرف بالغارارا<sup>(1)</sup> (Gharara)، ارتدته العائلات المسلمة فقط، ويشبه إلى حدّ كبير التنورة الفرنسية المقسومة من المنتصف (Culottes). على أية حال، يختلف الغارارا عن الإزار (Izar) - البجامة العريضة الطويلة - التي لبستها والدتي في طفولتها. إذ يحتوي الغارارا على طيات عديدة تجعل السروال يبدو كأنه تنورة فضفاضة. ولما كانت كل الطيات قد خيطة وجمعت إلى الخلف، فإن ذلك يترك انطباعاً بهرج ومرج صاخب لكنه رائع أيضاً. ولطالما اعتقدت أنه هندام أنيق جداً وأردت أن ارتديه، فاستعرت واحداً من عبدة وجعلت خياط العائلة رام ناريمان، يحوك لي العديد من الغارارا. وعندها لم ينقصني سوى الوشاح الطويل (Chunnis) وهو عبارة عن قطعة قماش يصل طولها إلى ياردين ونصف الياردة، تُلفّ حول الصدر، ثم تُلقى إلى الخلف من أعلى الكتف - لم يكن وشاحاً عادياً بل وشاحاً مصبوغاً يدوياً وحيكت طياته يدوياً أيضاً، وغالباً ما يحتوي على أجزاء برّاقة، هذا هو الوشاح الذي ارتدته صديقاتي.

جرّزت والدتي إلى السوق لتبتاع لي ثوبا كاملاً من الموسلين (يصل طوله إلى أربعين ياردة). قمت بتقطيع الثوب إلى أجزاء لا يتجاوز طولها ياردين ونصف الياردة، ثم تركتها في محل اختصاص بتغطية القماش بنجوم فضّية مزر كشة صغيرة جداً. وبعد ذلك،

(1) الغارارا (Gharara): بنطال تقليدي ترتديه النساء والفتيات في باكستان، وهو ضيق من الأعلى حتى الركبتين ثم يتسع بطيات عدّة تصل حتى القدمين.  
(المترجم)

أخذت أجزاء القماش إلى الصِّباغ واخترت درجات الألوان التي أفضلها- الأخضر المائل إلى الزرقة (الزنجاري)، والأخضر المعتدل الشبيه بلون أوراق الربيع والأحمر الداكن (الكستنائي)، والأزرق الفضي (الكوبالتي) والمشمشي- وأعطيت تعليمات واضحة للصِّباغ حتى يقوم بتنشية الموشلين بسخاء. وعندما أنهى الصباغ عمله قمت بحياكة الطيّات بنفسي. استغرق تجهيز الوشاح الواحد ساعتين إذا عملت بسرعة كافية. أنهك النسيج المنشّي أصابعي لكنني صممت على إنهاء العمل، الذي علمتني عبادة وزهيدة كيفية أدائه.

احتاج إتمام العمل إلى شخصين. كان بإمكانني تجنيد والدتي وأختي الصغرى فينا لمساعدتي، إذ تقوم إحدهما بإمساك طول لا بأس به من الوشاح، أمامها عالياً كما لو كانت تلعب لعبة الخيط (المعروفة بمهد القط). أمّا أنا فأجلس مقابلها وقد ضمنت ذراعي فتبدوان مثل قبضة رخوة، ثم أمسك بأحد أطراف النسيج بإبهامي وأصابعي المثنية وأبدأ في تشكيل الطيّات، واحدة تلو الأخرى، بحركة عمودية وكأنني أحلب بقرة ما، إذ تتحرك يداي بسرعة، الواحدة تلو الأخرى، حتى أصل إلى عمق القماش أكمله. تابعت هذه العملية ملايين المرات لتجهيز وشاح واحد، حتى تتماسك جميع الطيّات وقد اتجهت للأعلى. ومن ثمّ، أصبح بإمكانني أن أمشي في المدرسة وكأنني أطفو، مثل بعض صديقاتي، وأرفع طيات الغارارا الخاص بي، بكلّ أناقة، إلى جانب واحد عندما أجري، ويتدلّى وشاحي المصنوع



حديثاً، الذي تظهر فيه طيات كثيرة، من كتفيّ. وعلى الرغم من ذلك، كان لكلّ من عبيدة وزهيدة ضفيرة سميكة تصل إلى نهاية وركيهما وتتحرك كلما تحرّكتا. أما ضفيرتاي الهزيلتان اللتان تنتهي كل منهما بشريط أسود يبدو مثل قوس سخيّف، فلقد دمرّتا الأثر الأنيق الذي تركته ضفائر عبيدة وزهيدة. ولم أستطع أبداً أن أبداً بمثل أناقتهما.

برعت عبيدة وزهيدة في الرياضيات والتطريز. لم أستطع عندها أن أنطق بكلمة «رياضيات» دون أن أرتبك، وكأنا جئت أنا والرياضيات من كوكبين مختلفين. عندما أعطيت الفرصة في المدرسة الإعدادية لأختار بين دراسة الرياضيات المتقدمة أو الرياضيات الدُّنيا، آثرت الأخيرة مما سمح لي التخلّي عن دراسة علم الجبر والهندسة معاً. من ناحية أخرى، كانت الرياضيات الدنيا تركيبة مخيفة فلقد اشتملت على علم الحساب والتدبير المنزلي وكانت أشبه بسلة للنثرات، ولقد كان كتاب السيدة بيتون للإدارة المنزلية مصدر الإلهام المباشر.

وجدت نفسي أتعلم الأساليب الإنجليزية التي شاعت في نهاية القرن والخاصة بترويق «الطابق السفلي»؛ مثل كيفية استعمال ورق الحفّ، وكيفية إعداد الطعام للمرضى والعجزة كإعداد المهلّبية (التي تخلصت منها بعد إعدادها حين اتضح لي أنها طبق غريب على المجتمع الهندي). وتعلمت أيضاً ربط المرقاة<sup>(1)</sup>، وتصنيف أنواع الضمادات (تلك المستخدمة من

(1) المرقاة (Tourniquet): عاصبة لوقف النزف. (المترجم)



أعلى الرأس وحتى أخمس القدم)، وإزالة البقع وُغرز التطريز الرئيسية، وأسماء العظام الموجودة في الجسم البشري وعددها، فلقد تعلمت أنه يوجد في جسم الإنسان مائتان وست عظام. يجب ألا ننسى عظام الأذن الست.

عندما كنت أقرأ في علم الحساب مسألة تبدأ بكلمات مثل: «إذا كان قطار يستغرق ست ساعات ليقطع مائة وخمسة وأربعين...». شعرت باليأس وعجزني عن فهم المسألة، وعندها تتولى عبيدة وزهيدة مسؤولية مساعدتي وتوجيهي داخل متاهة النسب والجذور التربيعية. على أي حال، لم تبد عبقرية التوأمن واضحة، بالنسبة لي، في قدراتهما الرياضية فقط، وإنما في تطريزهما الجميل. علمتنا المدرسة المعايير البريطانية والتطريز باستخدام الغرزة المتقاطعة وغرزة السلسلة والغرزة المتعرجة التي تشبه عظام السمك وغرزات أخرى كنت أعرفها مسبقاً، إلا أن عبيدة وزهيدة كانتا ماهرتين في غرزة الكاشيدا<sup>(1)</sup> (Kasheeda)، وهي نوع من التطريز الساحر الذي يجعل وجهي النسيج يبدو ان متطابقين، وقد برعت فيه النساء والفتيات اللواتي ترعرعن في البيوت المسلمة وغطّين وجوهن بنقاب، وقضين ساعات طويلة داخل المنزل. كان لزاماً عليّ تعلم هذا النوع من التطريز، ولم أجد أبرع من صديقتيّ التوأمن لتعليمي إيّاه.

بالإضافة إلى ذلك، علمتني صديقتاي بعض الألعاب مثل لعبة

(1) الكاشيدا (Kasheeda): غرزة استخدمتها السيدات المسلمات في الهند لتطريز



غيتاي (Gittay)، وهي لعبة تُستخدم فيها الحجارة. لكننا لعبناها بالحصى، إذ تتنافس اللاعبات على التقاط الحصى الذي يُقذف به إلى الأعلى، ولعبة بيتو (Pitthoo) التي يلعبها فريقان، وهي أشبه بلعبة البيسبول أو كرة القاعدة. كانت هاتان اللعبتان تُلعبان في الشارع، وتختلفان كل الاختلاف عن الألعاب الرئيسة مثل تنس الريشة، والتنس الأرضي والكريكيت التي ترعرعت وأنا ألعبها. أحببت أن ألعب الغيتاي والبيتو وأنا أرتدي سروال الغارارا ووشاحي الجديدين، ولقد سمحت لي هاتان اللعبتان باقتحام حياة قلب المدينة التي يعيشها أقراني والتي سعيت جاهدة لمشاطرتها معهم.

وفرت لي المدرسة طريقة أخرى لمشاركة حياة قلب المدينة - وتذوق طعمها بالفعل - ولا أقصد قلب المدينة التي عرفتنا أُمي بها، لكنني أعني قلب المدينة حيث عاش أصدقائي وكبروا، وحدث ذلك وقت الغداء حين كنا نُحضرُ غداءنا معنا من المنزل وتناوله بعيداً عن مبنى المدرسة الحجري.

عندما قرع جرس المدرسة معلنا وقت الغداء، كنا نحمل حافظة الطعام المتعددة الطبقات، ونسرع فنخرج إلى الهواء الطلق في الباحة الخلفية للمدرسة. كنا نجري عبر ممرات المدرسة حيث علقت الفتيات براقعهن على جانب واحد في طوابير متقطعة، ثم نزل عبر الدّرج الخلفي لنمرّ أمام شجرة النيب التي جعلت حولها مقاعد حجرية، ثم نتجاوز الشبكات الموجودة في ملاعب التنس. ونتابع الجري حتى نتجاوز شجرة النيب



القديمة الثانية، حيث عُقدت صفوف «إرشاد الفتيات» وحيث تمرّنت أناملنا على إتقان فن العقدة الشراعية<sup>(1)</sup> وعقدة التقصير<sup>(2)</sup>. كانت المساحات الخلفية للمدرسة هي وجهتنا حيث كانت الأرض مرتفعة قليلاً وحيث لطّف نسيم العليل الذي يهب من تحت ظلال الأشجار الطويلة حرارة الجو المرتفعة. وفي هذه البقعة تحديداً توقفنا لالتقاط أنفاسنا ثم جلسنا على الأرض لنبدأ نزهتنا.

فتحنا حافظة الطعام، طبقة تلو الأخرى. أي عجائب احتوت حينها؟ اعتمدتُ على عبدة وزهيدة في إحضار اللحوم، ويا لها من لحوم!! لحم الماعز المطهوّ مع السبانخ والبصل المحمّر وحبّ الهال أو لحم الماعز المطهوّ مع البطاطس والقرفة وكبش القرنفل. لم يكمن السرّ في المكونات، فهي في الواقع المكونات ذاتها التي استخدمناها في المنزل، وإن كنا استخدمنا قدرًا أقلّ من مسحوق الفلفل الحار، بل كان السرّ في اليد التي تضيف هذه المكونات، وفي طريقة إعدادها لها، وتوقيتها لزمن الطهي. كان لتلك اليد إيقاع وطاقة تختلفان عن تلكما اللتين اتصفت بهما يد أمي وأيدي الطباخين الهندوس الذين قدموا من قرى الهملايا؛ تلك اليد تركت آثارا إسلامية على النكهة.

كانت تلك خصوصية المطبخ الهندي التي ميّزته عن غيره. كانت هناك عشرات الخصائص والعادات والتقاليد التي عرّفنا

(1) العقدة الشراعية (Knot Reef): عقدة مربعة تستخدم في ثني الأشرطة.  
(الترجم)

(2) عقدة التقصير (Sheepshank): وهي عقدة تقصير الحبل. (الترجم)



بالأطعمة الإقليمية المحلية، إلا أنها لم تكن كافية أو مرضية تماماً، فلقد تميز كل طبق بحسّ ديني يمكن رؤيته وتذوقه، لكن يتعذر تعريفه ويكتفى بالتلميح إليه. توفّرت هذه الصفة المميزة - وإن حملت جميع الأطباق الاسم نفسه - إذ قامت عائلات ذات أديان مختلفة بإعداد هذه الأطباق.

يعكس طعام عبيدة وزهيدة خصائص قلب المدينة، ومدينة دهلي، وخصائص المسلمين من الهنود. تنتزع أصابعي قطعة صغيرة من اللحم لتفصلها عن العظم الملتصق بها ثم تتبعها لقمة خبز الرّوتي (المسطح المعدّ من الحنطة الكاملة)، الذي قمت بتغميسه في صلصة اللحم المتبل (Shorva)، وبذلك أكون قد تمكنت من تذوّق الخصائص الثلاث. أمّا في الشتاء، عندما يتجمّد الدهن على سطح طبق اللحم مكوناً ما يشبه الجليد الأحمر المصفّر الصلب نوعاً ما، تقوم كل من عبيدة وزهيدة بتسخين وعاء الطعام الذي يحوي هذا الطبق تحديداً، باستخدام موقد الكيروسين الصغير الذي أشعلناه بأعواد الكبريت. وعندها تحوم رائحة حب الهال والقرفة والكيروسين وأعواد الثقاب المشتعلة، حول رأسي بينما أجلس في الصفّ المجاور لأكمل الدرس مهما كان موضوعه.

جاءت سودا (Sudha) من دهلي أيضاً. غادرت عائلتها المدينة القديمة، على غرار عائلتي، لتسكن في دهلي الجديدة اللوتينية، وتحديداً في شارع فيروز شاه الذي يحمل اسم الإمبراطور ذاته، الذي زودت شرفة حصنه المدمّر جدي الأعظم بالأحجار، كي



يشيد أساس منزله في قلب المدينة. كان طعام سودا ذا طابع يانيّ (Jain) بقدر ما كان طعام عبيدة وزهيدة إسلامي الطابع. لقد كان طعامها نباتياً تماماً وخلا من البصل والثوم، إذ اعتُقد أنّ هذه النباتات البصلية تثير عواطف دنيئة، كما وخلا طعامها كذلك من الطماطم والشمندر، فلقد اعتُقد أنّ لونهما يذكر بلون الدّم، ولم يحتو طعامها على الخضراوات ذات الجذور (على الرغم من أنّ الجذمور كان مقبولاً)، بسبب الاعتقاد السائد عند طائفها أنّ اقتلاع الجذور يقتل النبتة أكملها. إلا أنّ مفهوم الحفاظ على الحياة الذي حثّ عليه دينها لم يمنع طعامها - الذي اشتمل على البازيلاء والخضراء والفاصوليا والزّلابيا، التي يتم إعدادها من دقيق الحمص والقرنبيط - من أن يكون شهياً ولذيذا بصورة متغطرة صارمة، ولم يمنعها من مشاركته إيّانا.

أما عائلة بروميلا (Promila) فكانت عائلة بنجابية متحرّرة نوعاً ما، تقطن في دلهي. في ذلك الوقت، بدأت العائلات البنجابية بمنح أسماء غريبة لأبنائها، آملة أنّ يساعدهم ذلك على الاندماج مع العالم الحديث الذي استوعبهم جزئياً آنذاك. وعلى الرغم من ذلك، لم يتغير طعامهم، ولم يرغبوا في تغييره. ظلّ طعامهم بنجابياً وهندي الطابع، وكانوا فخوريين به.

عاشت بروميلا داخل جدران قلب المدينة، عند أحد أطرافها المعروف بدارياغونج (Daryagunj)، وهي منطقة اعتادت أنّ تطلّ على نهر يامونا قبل انحساره، بصورة عجيبة، نحو الشرق. كانت تلك المنطقة أقلّ ازدحاماً من مركز المدينة، حيث كان من



الممكن أن تجد فسحة داخل الطرق والمنازل لالتقاط أنفاسك. عاشت بروميلا داخل العائلة الممتدة أيضاً، في بيت فسيح مثل منزل رقم سبعة، لكن لم يتمتع بيتها بوجود الحدائق الريفية المظهر. وغالباً ما تزاورنا.

اشترت بروميلا خبز الباراثا أو خبز الصاج المحشو بالقرنبيط الذي أكلته مع مخلل المانغا. لعلّ الفتيات الأخريات قد استمتعن بتناول خبز البوري المقلي والبطاطس المطيية بالزنجبيل (aloo) خلال تناولنا لطعام الغداء في المدرسة، لكنني رغبت دوماً في تذوق محتويات أوعية الطعام الخاصة بهن. بعد تناولنا طعام الغداء كنّا نلعب الغيتاي (Gittay) أو نكتب حروف الأبجدية على شكل دائرة نرسمها على أرضية الشرفة، التي أطلّ عليها مرسم المدرسة، فنشكل بذلك لوحاً مؤقتاً شبيهاً بلوح الويجي (Ouija Board)، واستخدمنا غطاء قارورة الحبر السائل لاستدعاء الأرواح. كنّا آنذاك مغرمين بفكرة الأرواح والحياة والموت والغرام وفكرة الهروب سرّاً لغرض الزواج بشخص ما. فعلى سبيل المثال، وقعت شهيدة (Shahida)، زميلتنا ذات العينين الخضراوين، في غرام ابن عمها الذي أحبّها بجنون، وكانت تفكر في الهروب معه. كنّا نتابع أحداث قصتهما عن قرب.

قيل لنا إنّ المدرسة سُيّدت فوق مقبرة قديمة، وأن الأرواح متوافرة عند الطلب! ومن ثمّ، ضايقنا الأرواح بأسئلة تتعلق بامتحاناتنا وعلاقتنا العاطفية ومستقبلنا. وغالباً ما نطقت الأرواح بالإجابات دون تردّد، لكن كان غطاء قارورة الحبر



السائل أحياناً يقاوم احتواءه داخل حلقة الويجي، فتراه يرتفع للأعلى وحده، ثم يطير غاضباً ليهبط على بُعد ياردات من اللوح. لم نعرف حينها إن كان علينا أن نقهقه أو نشعر بالذعر.



عندما بدأ الحديث عن انقسام الهند، ذوت معظم صداقات المراهقة، وانتهت في نهاية المطاف. بدا الأمر وكأن أيدياً متجمدة تخلو من المشاعر قد قسمت صفنا إلى شقين؛ المسلمين من ناحية متسلحين بالجدل الملائم ومطالبين بانقسام الهند، والهندوس، من ناحية أخرى، مسلحين بجدل مضاد تكرر الحديث عنه، مؤكدين رفضهم الانقسام. أمّا أنا فحاولت، كما هو متوقع، التوفيق بين الطرفين لكن لم يثق بي أيّ منهما، فأنا لم أتم إلى فرقة معينة، لذلك اعتقد كلاهما أنني خائنة. كم كان مؤلماً ومثيراً للغضب أننا اضطررنا للعودة إلى الصف الدراسي الذي مزّقه التعصب الذي اعتقد كل طرف أنه مبرر. لم أسمح بإدانة كلّ المسلمين كما فعل بعض أصدقائي الهندوس. لكنني، في الوقت نفسه، لم أطق رؤية الهند مقسّمة؛ تلك الدولة العظيمة وقد تفتت وحدتها. ألقى بالتسامح والفكر المتعدّد بعيداً، ليبدأ زمن لا يُحتمل حكمه من التّعنت والتعصب وسياسة «إمّا هم أو نحن»!

في ذلك الوقت الحساس، أصبحت، بحزم وإصرار، من أتباع مهاتما غاندي، وقد أرشدني إلى ذلك والداي العطوفان العزيزان على قلبي. في بادئ الأمر، شعرت بالامتعاض عند سماع



وصفهما لأحداث مسيرة الملح (Salt March)، التي وقعت قبل مولدي ولم تتحدث عنها كتب التاريخ المدرسية، لكنني كنت أعلم مسبقاً بتفاصيل مسيرة غاندي إلى ولاية داندي التي وقعت في الثاني عشر من آذار عام 1930. في تلك السنة فرض المستعمر البريطاني قانوناً قاسياً منع إنتاج الملح من قبل أي جهة لم تكن تحت سيطرة الحكومة الإنجليزية. أثر هذا القانون سلباً على كل مواطن هندي فكلّ الهنود يتناولون الملح، وبدا الأمر وكأن المستعمر يفرض ضريبة عليهم لأجل ذلك. وعندها قرّر غاندي أن يُنتج الملح الخاص به في بلدة ساحلية عُرفت بداندي (Dandi)، وتصدّر مسيرة عامة قطع فيها مائتين وأربعين ميلاً، ليصل إلى داندي.

في السنوات الأولى من عمري، رأيت غاندي يدعو إلى ضرورة التوقف عن الاعتماد على الأنسجة الأجنبية مؤيداً حاجتنا إلى غزل ونسج وإنتاج ملابسنا يدوياً باستخدام النول، كرمزٍ لكفاحنا المستمر. وفي الوقت ذاته، صممت على المشاركة في هذه الدعوة، فابتعت نولا لأغزل باستخدام الخيوط القطنية على الأقل. وُضعت عدّة الغزل البسيطة، التي بيعت لملايين الهنود المتحمسين، داخل صندوق أسود يُشبه إلى حدّ كبير الغرامافون المزخرف المحمول، الذي ملكت واحداً مثله.

اشتملت هذه العدّة على قرص دوّار عوضاً عن عجلة الغزل الدوّارة، التي كان بإمكانها تدويرها بيدي اليسرى، بينما قمت بتحويل كرة قطنية إلى خيوط قطنية جميلة بمهارة، باستخدام يدي



اليمنى. قمت كل أسبوع بتسليم العديد من البكرات القطنية الكبيرة الحجم إلى مركز رئيسي يُجمع فيه الخيوط القطنية. وكما كان متوقعاً، وضع البريطانيون اللمسات النهائية لتقسيم الهند. وكانت الحدود الجديدة التي فرضتها خطة التقسيم، وأنتجتها مكاتب بريطانية موجودة خارج البلاد، تمرّ وسط الحقول والقرى والأنهار والبيوت فتقسمها جميعاً إلى قسمين. ونتيجة لذلك تعالَى عويل الأمة التي سيطر عليها الخوف والشك. هل ستقبل دولة باكستان المسلمة الجديدة التعايش جنباً إلى جنب مع الهندوس؟ وهل ستنجح الأقلية المسلمة حقاً في الاندماج داخل الهند العلمانية الجديدة؟

كان عيد استقلال الهند في الخامس عشر من آب عام 1947؛ أي بعد يومين من احتفالي بعيد مولدي الرابع عشر. اصطحبني والدي إلى بوابة الهند لنشاهد انتقال السلطة، حيث انتصب تمثال الملكة فيكتوريا كحارس في منتصف جادة لوتينية أُطلق عليها آنذاك جادة كنگزواي (Kingsway). لا أذكر أين أوقف والدي سيارته، ولا بدّ أنه أوقفها في مكان بعيد. مشينا ومشينا عبر حشد كبير - تجمع مئات الألوف من الهنود - ثم توقفنا بالقرب من كنگزواي لنشاهد جوهرلال نيهرو (Jawaharlal Nehru) واللورد ماونتباتن (Lord Mountbatten)، وكانا وسيمين جداً بلباسهما الأبيض اللون، وقد ركبا عربة مفتوحة جرّتها الخيول. أنزل العلم البريطاني ليرتفع مكانه علم الهند الثلاثي الألوان. هتفنا بكل ما أوتينا من قوة، وقُدِّفَت آلاف القبعات في الهواء.



وفي تلك اللحظة تملكني شعور عظيم.  
لم تدم الفرحة طويلاً فيما عُرف بباكستان الغربية الجديدة.  
بدأ المتعصبون من المسلمين بذبح الهندوس والسيخ وسلب  
منازلهم. وبالمقابل بدأ الهندوس في ذلك الجزء من البلاد الذي  
تمّ بتره، بذبح المسلمين الذين حملهم الهندوس مسؤولية تقسيم  
البلاد. وخان الجيران بعضهم البعض، بعدما كانت الثقة المتبادلة  
أساس تعاملهم. وعلى النقيض من ذلك قام بعض الجيران بتوفير  
ملجأ لحماية جيرانهم الذين لم يعرفوهم جيداً في الماضي. وفي  
ذلك الوقت، تحولت العصابات في القرى والبلدات والمدن  
فقتلوا كل من اختلف دينه عن دينهم. وكانوا يُجبرون الرجال  
على خلع سراويلهم لتمييز المسلم المختون من الهندوس الذين  
لم يعتادوا الختان. وإذا وجدت العصابة أن الرجال الذين يقفون  
أمامهم ليسوا من ملّتهم، فإنّ خناجرهم وبنادقهم وسكاكينهم  
تُهي حياة ثمينة في الحال.

بدأت هجرات هائلة متعدّدة الاتجاهات: فبينما تراحم  
الهندوس داخل القطارات المتوجهة إلى الهند، اكتظت القطارات  
المتجهة إلى شطري الباكستان بالمسلمين. وصلت القطارات  
أحياناً إلى وجهتها وقد غصّت بالجثث بعد أن اعترضت سبيلها  
عصابة ما سببت هذه المذبحة. قُتل مليون شخص، وخسر بضعة  
ملايين من الشعب ممتلكاتهم نتيجة هروبهم أو طردهم من  
منازلهم. تجمعت حشود من اللاجئيين الغاضبين التعساء على  
جانبيّ الحدود الجديدة.



حتى ذلك الوقت، رأيت رجال عائلتي يحملون البنادق للصيد فقط، لصيد ما يؤكل من لحم الغزال والبط وطيائر الحجل والسّماني. إلا أن الخوف مسّ بيتنا أيضاً. هاجمت العصابات التي خرجت عن نطاق السيطرة ودفعها تعصبها الديني أو كانت مجرد عصابة من اللصوص التقليديين الذين اعتادوا السلب والنهب فاستغلّوا الفوضى العارمة وهاجموا المواطنين. في هذه اللحظة حمل رجال العائلة بنادقهم ونُظمت دوريات حراسة لحماية حيّنا. سمعت والدي مرة يقول: «أنتما الاثنان مسؤولان عن نوبة الحراسة التي ستبدأ الساعة الثانية صباحاً. عليكم حراسة المنطقة الممتدة من منزل رقم خمسة حتى منزل رقم ثمانية، المطلة على طريق جومنا (Jumna Road)، ثم عند عودتكم اسلكا شارع راج نارايان (Raj Narain) المؤدي إلى منزل رقم أربعة». قام جميع الرجال الموجودين في المنزل، آباؤنا وإخواننا وأعمامنا وأبنائهم، بتشجيع وتلميع بنادقهم، لا لخوض مغامرة ما أو للاستمتاع. وفي إحدى الليالي، اقتربت عصابة وسمعنا صراخاً عنيفاً واستغاثات مخيفة. احتمينا داخل بيوتنا التي أحكمنا إغلاقها، وخشينا على رجالنا الذين كانوا لا يزالون في الخارج يتناوبون على الحراسة. ولحسن الحظ، اختفت العصابة دون أن تسبب لنا أي أذى.

لم يكن الدكتور جوشي (Dr. Jushi)؛ صديق عمي شيبودادا المقرّب وعمّ إحدى صديقات لاليت العزيزات عليها، محظوظا مثلنا. فعندما اقتربت العصابة الشريرة وعبرت بوابة المنزل،



اعتقد الطبيب جوشي أنه يمكنه الحديث بتعقل مع زعماء العصاة، فتوجه إليهم بمودّة إلا أنهم أردوه قتيلاً. وحين تلقى شيبودادا الخبر، ركب سيارته الشيفروليه. توّسلنا إليه ألا يذهب، لأنه بذهابه إلى منزل الطبيب جوشي سيمرّ عبر مناطق خطيرة في المدينة القديمة، لكنه لم يصغ إلينا وانطلق مسرعاً. أذكر تلك اللحظة عندما رأيت مؤخرة سيارته تغادر البوابة الملحقة بمنزل رقم سبعة، وخشيت أن يُقتل هو الآخر وألاً نراه مجدداً أبداً.

انفجرت المدينة القديمة. انقلب الهندوس والمسلمون الذين عاشوا جنباً إلى جنب قرون عدة، ضد بعضهم. في ذلك الوقت، كان ابن عمي البكر الذي قطن قلب المدينة (وهو ابن مانجي) في أواخر سنوات المراهقة، وقد غادر المنزل ليشتري بعض الأغراض، فاخفى عدة أيام. وعند عودته، كان ابن عمي قد فقد عقله بالمعنى الحرفي للكلمة. هل تعرّض للضرب أو التعذيب؟ هل تمّ اغتصابه؟ منذ ذلك الوقت، لم ينطق المسكين بجملته واحدة مترابطة.

بدأ مسلمو دلهي بالاختفاء، إذ توجهوا إلى باكستان. غادرت زميلاتي المسلمات دون وداع ولم يسعني إلا أن أفترض أنهن ذهبن في رحلة آمنة. ومنذ ذلك الحين لم أرَ واحدة منهن. أمّا والد زميلتي أمينة فلقد أحسن تقدير الوضع القاسي في منطقة سينما نوفييلتي (أو سينما الحداثة) وانعدام الاستقرار الذي طغى على دلهي، فجمع أفراد عائلته وأرسلهم إلى لندن، بينما اختار أن يبقى في الهند ليصبح فيما بعد عمدة دلهي. واختار أعزّ أصدقاء



والدي أمثال بشير زايدي (Bashir Zaidi) وزاكر حسين (Zakir Hussain) البقاء أيضاً، فأصبح الأول نائب رئيس جامعة أليغار (Aligarh University) وعضواً في البرلمان، وأصبح الثاني رئيس الهند أمّا أصدقاء والدي المسلمون فغادروا الهند ومنهم بدر الإسلام (Badr-al-Islam) الذي تملك منزلاً ضخماً فارهاً في شارع كيرزون (Curzon Road) (يُعرف الآن بكاستيربا غاندي مارغ، (Kasturba Gandhi Marg) في دلهي الجديدة اللوتينية. وكان أبناؤه أصدقاء إخوتي وغالباً ما رافقوهم في رحلات الصيد أو لعبوا معهم البريدج في منزلهم. غادروا جميعاً إلى كراتشي، وتزوج أحدهم من ابنة عائلة بوتو (Bhutto) الباكستانية ذات النفوذ السياسي. وعندما غادرت عائلة بدر الإسلام، سكنت عائلة بنجابية لاجئة يائسة، القسم المخصص للخدم خلف المنزل، فوق الكراج وكان ربّ العائلة من الباغات<sup>(1)</sup> (The Bhagats) من لاهور، والصدفة الغربية تكمن في أننا تعرّفنا على هذه العائلة وبناتها الصغيرات فلقد أصبحت إحداهن صديقة كامال المفضلة، وأصبحت أختها الكبرى السكرتيرة الشخصية لرئيسة الوزراء إنديرا غاندي (Indira Gandhi).

عاد شيبودادا سالماً من منزل الطبيب جوشي وأخبرنا أن معظم المناطق في المدينة تحولت إلى جحيم حقيقي. لم يمنعه ذلك من ركوب سيارته، مراراً وتكراراً، ليُخرج أصدقاءه الموسيقيين

(1) باغات (Bhagats): رجل دين يدعو الناس إلى معرفة الله ويُعارض الظلم في ممارسات البشر، ويُعرف في اللغة السنسكريتية بالباكتا (Bhakta). (المترجم)



المسلمين من قلب المدينة ويُرافقهم ليستقلوا الطائرات أو يركبوا القطارات المتوجهة إلى باكستان. وكما فعل عديد، غادر بوندو خان (Bundu Khan) عازف آلة السراجي الشهير، الهند وهو راغب عن ذلك بعد إلحاح شديد من قبل عائلته.

لم تعد دلهي التي عرفناها كما كانت مطلقاً. اختفت ثقافتها الهندوسية- المسلمة النابضة بالحياة، والقوانين الخاصة باللباقة وما تميزت به من عادات مهذبة لا تنضب وتلاشى كرم الضيافة الذي طالما انفردت به دلهي. وكان انحدار الأردية؛ اللغة التي أنجبتها دلهي، أمراً حتمياً. بدأت دلهي تمتلئ بمواطنين جدد لجؤوا إليها من ولاية البنجاب، بعد أن فقدت كثيراً من مواطنيها الأصليين وسادت روح جديدة شعارها: «قضى الملك، أدام الله الملك» ((The King is Dead, Long Live the King)).

لم يتسع مركز اللاجئين للقادمين الجدد في آنٍ واحد، فلقد تدفقوا بالآلاف. ومن ثم تحولت دلهي من مدينة عتيقة متواضعة المساحة تضم ما يزيد على المليون شخص بقليل، إلى مدينة صاخبة تعجّ بما يزيد على الثلاثة عشر مليون مواطن. استولى اللاجئون على المساحات غير المأهولة لإنشاء دكاكين صغيرة أو أسواق وأكواخ أو أي شيء من شأنه أن يُعينهم على البقاء، ونمت المدينة عشوائياً في جميع الاتجاهات دون الحاجة لثقافة لوتينز الرفيعة أو لمبادئ التناسق والأبهة المغولية كي ترشدهم.

أصيب مهاتما غاندي في الثلاثين من كانون الثاني عام 1948 بعبارة ناري أدى إلى وفاته. وقبل مقتل غاندي بأيام قليلة سألتني

والدتي إن كنت أرغب في مرافقتها إلى إحدى التجمعات التي أدى فيها غاندي الصلاة. عُقدت هذه اللقاءات على نحو منتظم نوعاً ما في منزل بيرلا (Birla) الفخم، وكانت من أغنياء الهند الذين عملوا في الصناعة والأكثر ثراءً. وكانت أحد أطراف حديثها الريفية مرتفعاً قليلاً ويطلّ على حقل مترامي الأطراف مشكلاً ما يُشبه «خشباً مسرح» طبيعية، بينما يشكل الحقل ما يُشبه «صالة للجماهير». اعتاد غاندي أن يأتي إلى «خشب المسرح» تلك في المساء الباكر ليصلي ويخاطب الجماهير.

لم تكن اللقاءات التي تُقام فيها الصلاة ذات طابع طائفي. لم يؤمن غاندي بأمة واحدة تحت ظلّ إله واحد، بل آمن بعالم يحيى برعاية الإله - ذلك الإله الذي اختلفت الأسماء التي يدعوه بها العباد. احتضن غاندي المنبوذين<sup>(1)</sup> في الهند، وتضمنت تراثه المعتقدات الدينية المختلفة.

أخبرتُ أمي أنني سأرافقها بالتأكيد.

انطلقنا في وقت متأخر من بعد الظهر. حذرنا السواق من أن حشوداً ضخمة تحضر تلك اللقاءات وأن الحركة المرورية ستكون بطيئة للغاية. لقد كانت أسوأ من ذلك بكثير فلقد أحاطت دوامة من دخان يُبالا<sup>(2)</sup> الذي يصبح كثيفاً في كانون الثاني، بآلاف من السيارات التي عجزت عن الحركة وبدأ سائقوها بإطلاق أبواقها

(1) المنبوذون (The Untouchables): أفراد الطبقة الاجتماعية الدنيا في الهند. (المترجم)

(2) يُبالا (Uppala): بلدة صغيرة تقع في مقاطعة كاساراغود (Kasaragad) في الهند وتشتهر بأسواق الفواكه والخضراوات والسّمك. (المترجم)



التي كانت تشبه صياح الإوز، وكان ذلك من شأنه أن يسهّل حركتها للأمام. انهارت كلّ معالم النظام، فبدلاً من صف واحد منظم، بدأت السيارات تتحرك يميناً ويساراً للهروب نحو طريق سريع سحري، لم يكن موجوداً في الواقع. لم تستطع أي منها أن تتقدم للأمام أو تراجع. خشيت أن ينتهي اللقاء بغاندي قبل أن تتمكن من الوصول إلى الحفل.

على الرغم من ذلك، تقدّمنا ببطء شديد ووصلنا إلى وجهتنا. رأيت بحراً من البشر. انضممنا إليهم وجلسنا القرفصاء على الأرض تماماً كما فعل الآخرون. حضر غاندي وقد لبس رداء الدّوطني (المئزر) الأبيض اللون وشالاً أبيض أيضاً ترافقه شابتان. نظرنا عالياً باتجاه الجانب المرتفع من حديقة المنزل، فإذا بغاندي يضم كفيّه وينحني مُحيّياً جمهوره المحتشد، وعندها بدأ أتباعه الذين أحاطوا به بإنشاد ترانيم تقول:

إشوار<sup>(1)</sup> (إله الهندوس) والله (إله المسلمين)

هي مجرد أسماء نخاطبك بها،

إلهنا، أنعم علينا بالحكمة والتسامح.

كنا جميعاً نعرف هذه الترانيم، فأنشدنا سوية. عندما تحدّث غاندي كان في الواقع يهمس، لذلك تمّ تضخيم صوته باستخدام مكبّر الصوت. استمعنا له وكلّنا إعجاب بكلماته. وصمّت ذلك البحر الممتد من البشر، من سائقي التاكسي والمزارعين

(1) إشوار (Ishwar) تقابل بالإنجليزية كلمة (God) وتحمل المعنى نفسه (Al-the)

(Omnipotent mighty)؛ أي الله القدير. (المترجم)

والتجارين وعاملي النظافة وملوك السينما الأثرياء ورجال الأعمال البارزين، على حدّ سواء.

وبعد ثلاثة أيام من مشاركتنا في هذا التجمع، قُتل الزعيم الروحي، غاندي، بالرصاص عندما كان في طريقه للمشاركة في إحدى هذه اللقاءات، وأداء الصلاة صحبة مرافقيه المعتادين، وحيث كان يمشي باتجاه «المنصة» ذاتها في منزل بيرلا عندما رأته مؤخراً، وهناك تحديداً سُمعت طلقات النار. تنهّد غاندي وقال: «يا إلهي» ثم فارق الحياة. سمعنا نبأ مقتله عبر المذياع وسمعته المدينة أكملها. في تلك اللحظة كانت عائلتي في منزل رقم خمسة، وعند سماع الخبر، أسرعنا نحو الشارع وكأن زلزالاً ما قد ضرب المنزل. لحق بنا كلّ أقاربنا الذين سكنوا منزل سبعة وعشرة وستة عشر وأربعة عشر واثنى عشر، فبدت المنازل وكأنما لفظت ساكنيها. بكينا وشاركنا بعضنا مشاعر الصدمة والخوف. لم نصدّق ما حدث، ولم نعرف عندها من أطلق النار على غاندي. إن كان مسلماً، فالمزيد من القتل والشغب سيتبعان اغتيال الزعيم الروحي.

وفي تلك الليلة، تحدّث جوهر لال نيهرو، أول رئيس وزراء حظينا به، إلى الأمة عبر المذياع وقال: «تلاشى النور من حياتنا وسيحلّ الظلام الآن...»، وقد ارتفع صوته وانخفض في آن واحد في إيقاع دافء رقيق تميّز به وحده.

أمّا القاتل فينتمي إلى حزب هندوسي متزمت طالب بهند هندوسية، لا بهند علمانية متسامحة كما كان حلم غاندي



ونيهرو. شعرت عائلتي بشعور الراحة- شعور يتعذر تعريفه- ولكنها شعرت بالغضب أيضاً تجاه أي قناعة دينية، مهما كان شكلها، قد تؤدي إلى جريمة لا معنى لها مثل تلك الجريمة.

حضرنا جميعاً إلى شارع كنگزوای لمشاهدة مراسم جنازة غاندي، ووقفنا عند البقعة ذاتها التي وقفت عندها مع أبي، قبل بضعة شهور، لمشاهدة علمنا الوطني الأول يخفق في الأعلى. أردنا أن نشهد إحراق جثته في منطقة راجغات، بجوار النهر، إلا أن الحشد كان كثيفاً للغاية ولم نتمكن إلا من رؤية الدخان الأبيض الذي تصاعد من المحرقة راقصاً يعانق السحاب.

## الفصل الثالث والعشرون

تأثيرات البنجاب. طعام وشعور جديداً.

البازار وطعام مطهو داخل فرن التنور.

مذاق لحم الخنزير المتبل.

يوم الأحد وموعد تناول طعام الغداء.

أحضر اللاجئون البنجاب الذين استقروا في دلهي لغتهم (البنجابية) معهم، وروح الالتزام المتميزة التي عززت طاقتهم الجسدية المفعمة بالحماسة، وثقافتهم أيضاً. استسلمت دلهي التي تحوّلت إلى مدينة بنجابية إلى حدّ كبير. أمّا الشيخ العسكريون، المشاة الذين أخافوا الجميع في البنجاب، فلقد احتكروا وسيلة جديدة للتنقل، إذ أصبحوا السائقين الجدد الذين عملوا في خدمة التاكسي الحديثة العهد في دلهي. ولأن دلهي مدينة رأسمالية حكمتها حكومة مركزية فقد تمكنت من اجتذاب مستخدمين مدنيين جاؤوا من كل أنحاء الهند، وهكذا أصبحت دلهي تجسد الوعي الوطني. وعندما بدأت السفارات بالظهور تدريجياً، اكتسبت دلهي مظهر الرقيّ العالمي الذي زاد من تعقيد الحياة فيها.

حدث تغيير جوهرى آخر، ثورة حقيقية، في طعام المدينة. فقبل أن يتحقق الاستقلال، اعتادت الطبقة الوسطى والطبقة



الأرستقراطية تناول الطعام داخل المنزل، ولعلّ السبب يعود إلى الاهتمام بالنظافة. بالنسبة للعائلات الهندوسية، مثل عائلتنا، كانت النظافة أمراً مقدساً. اعتدنا على الاستحمام مرة واحدة على الأقل كل يوم في فصل الشتاء ومرتين على الأقل كل يوم في فصل الصيف وفي الماء الجاري دوماً حيث كان حوض الاستحمام أمراً منبوذاً. كانت أمي تتساءل قائلة: «كيف يستطيع هؤلاء أن يجلسوا في الماء القذر!». ثم أشارت برأسها ناحية الغرب.

كنا نأكل الطعام المطهّر في المنزل ونغسل أيدينا وأفواهنا قبل كل وجبة وبعدها. وكان تناول الطعام خارج المنزل أمراً لا يُغتفر، فكما كان والدي يقول باستمرار: «من يدري أي جراثيم تكمن في ذلك الطعام المطهّر خارج المنزل؟» لعلّ إصبعاً قدراً قد دُسّ في ذلك الوعاء، أو لعلّ الطعام قد سُكب بمعلقة تم لعقها مسبقاً. (Jhoota) مسبقاً.

كان استخدام ملعقة قد أُكِلَ بها مسبقاً أمراً عظيماً، فإذا لامس فم أحدنا طعاماً ما، يُحرّم على الآخرين الأكل منه لأنه يصبح «جهوتا» (Jhoota)؛ أي أنّ الفم قد لوّثه. لم أشارك أحداً قط تفاحة أو إجاصة أو درّاقة، ولا حتّى أخواتي. فبمجرد قضم حبة الفاكهة، فإنها قد تلوّثت ولا يجوز لأي شخص آخر أن يأكل منها، حتّى وإن لم يستطع الشخص الذي بدأ أكلها أن يُنهيها. وعندها تقول أمي: «كيف لك أن تهدي مثل تلك الفاكهة؟» ثم تقوم بالتخلص منها. وإذا شرب أحدهم من كأس سُكب فيه ماء أو مشروب غازي أو ويسكي، فإنه يصبح كأسه وحده، ولا



يجوز أن يرشف أي شخص آخر رشفة واحدة من الكأس ذاتها. لم يُعرف عن أي فرد في عائلتنا على الإطلاق أنه قال لشخص آخر يوماً: «تذوق كأسِي. لترشف رشفة من كأسِي» (وحتى يومنا هذا، إذا عرض أحد أصدقائي الأمريكيين أو البريطانيين براءة قائلاً: «تذوقي قليلاً من كأس البلودي ماري»<sup>(1)</sup> الخاص بي. إنه رائع حقاً، فيه مذاق مدهش غريب، هل لك أن تخبريني ما هو؟)، يكون وقع الكلمات عليّ عظيماً وأعجز عن الرد في بادئ الأمر، لكنني سرعان ما أتصرف بنبل فأتذوقه بينما تصرخ كل ذرة في جسدي: «لا، لا، لا...»). عندما كنا أطفالاً، كنا نلعب سوية بعض الألعاب القادرة، إذ يقوم أحدنا بلعق الفاكهة أو لوح الشوكولاتة أو الشطيرة التي نتطلع جميعاً إلى التهامها، فيقول: «لقد تلوّثت الآن. لا يمكنكم أكلها».

على أية حال، استطاعت بعض التناقضات الغريبة أن تتسلل إلى حياتنا النظيفة النقية، وقد تمثلت في طعام البازارات الخاص. فعلى سبيل المثال، تناولنا خبز الباراثا (Parathas)، الذي ذكرناه سابقاً، وسمحت والدتي لنا بتناوله خفية - وكأنها عبرت خارج نطاق الرّادار العائلي - كما سُمح لنا بتناول أطعمة أخرى مثل طبق الألو بيدفي (Aloo Bedvi)؛ (البطاطس المتبلة وخبز البوري المحشو) التي ابتاعتها من محلّ غانتاي (Ghantay) للحلويات في إحدى عطل نهاية الأسبوع

(1) بلودي ماري (Mary Bloody): مشروب كحولي قوامه عصير الطماطم.



العجيبة وأذن لنا بتناولها عند الإفطار.

تخصّص غانتاي- الذي كان يقع وسط شارع شاندي شوك (Chandi Chowk) وهو الشارع الرئيسي في دلهي المغولية- في صناعة الحلويات والوجبات الخفيفة ذات المذاق اللذيذ والرائحة الطيبة. كانت تلك الوجبات الخفيفة تحديداً محطّ اهتمامي. في منزل رقم خمسة. تناولنا البيض مع لحم الخنزير المملح أو المقدّد أو النقانق عند الإفطار، معظم الوقت، في عطلة نهاية الأسبوع. تمّ شراء لحم الخنزير والنقانق من دكان سبنسرز (Spencers) الإنجليزي الذي وقع بجوار بوابة كشمير. إلا أنّ والدتي كانت تفوز بين الحين والآخر، فتجعل والدي يُرسل السائق ليُجلب إفطاراً من اختيارها من المدينة القديمة، فنحصل على البطاطس المتبلة وخبز البوري المحشو. وعندها يبرّر والدي هذا الانغماس في الملذات التي يتم إعدادها خارج المنزل فيقول: «إن هذا الطعام، على الأقل، مطبوخ وحرار ولذلك فهو يخلو من الجراثيم. بالإضافة إلى ذلك فنحن نسكبه في أطباق نظيفة خاصة بنا، لم تُغسل في الماء القدر المُستخدم في البازارات».

أمّا أطعمة البازار التي فضلها والدي، ولقد أحبّ أطباقاً معينة، فكانت مشبوهة جداً إذا أخذنا بعين الاعتبار معايير الدقيقة المتعلقة بالأطعمة. أحبّ والدي وإخوتي طعام المسلمين الذي كان يعدّ في إحدى البازارات الموجودة في منطقة مختلفة في قلب المدينة، تلك المنطقة التي تحيط بجامع الإمبراطور شاه جاهان المغولي، الذي شُيّد في القرن السابع عشر ويُعرف بمسجد



جاما (Jama Masjid). أحبوا الكباب جميعاً وتحديداً أسياخ الكباب الملساء التي تتفتت عند لمسها، والمصنوعة من اللحم المفروم المتبل بشكل رائع، والمشوي على فحم الكانون. وأحب والدي وإخوتي كذلك الكباب الشامي الذي يشبه الهمبرغر ويتكون من اللحم المفروم المسلوق مع البهارات فيتحول إلى معجون تُشكل منه أقراص يتم تحميرها. كان من الممكن إعداد الكباب الشامي في المنزل، فلقد برعت عائلتي في ذلك. لكننا لم نشوِ سيخ الكباب، ولم نقم بتحضير الخبز الذي صاحب تلك الأطباق.

اكتسبت عائلات البكاياسثا، ومنها عائلتي، سمعة مريبة فُعرفوا بمُحبي المشروبات الكحولية والكياب. انطبقت تلك الصفة على الرجال فقط، فالنساء لم يعتدن شرب الكحول مطلقاً، واكتفين «بالمشروبات الغازية» فقط. وعلى الرغم من أن النساء لم يشاركن الرجال في شرب الكحول، إلا أن العديد منهن استخدمنها لتطيب اللحوم التي تناولنها. سُئلت إحدى بنات عمي، وهي ذات عينين خضراوين واسعتين ورائعتي الجمال، إن كانت ترغب في تناول الحلوى فأجابت بتراخ (من تأثير الكحول المضافة إلى اللحم): «لا، ليس تمام...». إن كان هناك متسع... ع في معدتي، سأتناول المزيد من الكفتة [كرات اللحم].»

يطلب الرجال في الحفلات الكبيرة - أحياناً كانت هذه الحفلات مجرد تجمع عائلي - أن يُؤتى بالكياب الذي أحبوه



كثيراً وخبز المسلمين. فيتم إرسال السائق على عجل بعد أن يُزوّد بأطباق كبيرة نظيفة تُستخدم لتقديم اللحم، وأغطية المائدة والمناديل النظيفة، وتلك التي تستخدم في تجفيف الأطباق حتّى إذا وصل إلينا الطعام، فإنه يبدو وقد انسجم مع معايير النظافة الخاصة بالعائلة، في مظهره الخارجي على الأقل.

يتأكد السائق أن الخبز، خبز الرّمالي (Roomali Rotis) (وهو خبز رقيق، طري، شهّي يعادل حجمه حجم منديل رجل) وخبز الباكارخاني (Bakarkhani) (وهو خبز سميك متعدّد الطبقات مسطح الشكل وغنيّ بالزّبّد) يُلفّ جيداً بأغطية المائدة. ثم يعطي السائق الأطباق الكبيرة النظيفة إلى صانع الكباب ويشرف على عملية ترتيب أسياخ الكباب في صفوف منظمة داخل الصحن ووضع حلقات البصل الأحمر الرقيقة فوق الكباب. أغرم الجميع بحلقات البصل إلّا أنها كانت ضرورية لإبقاء الكباب رطباً. كانت حلقات البصل تلك نيئة (من المفترض أن والدي لم يثق في طعام البازار النيئ!) ومنقوعة في الماء - ماء البازار القذر؟ - للتخلص من القليل من حدّتها. التهم رجال عائلتنا النيّون الطعام دون أن يعبؤوا بذلك.

كانت تلك حدود الطعام الذي ابتعناه من الخارج، في ذلك الوقت، بالإضافة إلى المعجنات والكعك الذي اشتريناه من محلّ دافيكوس ووينغرز (Davicos and Wengers) أو تناولناها في صالات الشاي الإنجليزي، والوجبات شبه الغربية التي تناولناها في النوادي التي ارتادها والداي. وبعد فترة وجيزة، تم افتتاح



مطعم، أُطلق عليه موتي محل (Moti Mahal)، في الشارع الرئيسي في دارياغونج (Daryagunj) على طرف المدينة القديمة. كان المطعم أقرب إلى كَشك وضيع نوعاً ما أكثر من كونه مطعماً حقيقياً، ومخبّأة في أرضيته أفران طينية تشبه الرّاقود<sup>(1)</sup>، يُطلق عليها أفران التّنور. ذهلت دلهي فهي لم تشهد مثل تلك الأفران من قبل أو تتذوق الطعام الذي أنتجته.

خرجت الدجاجات الصغيرة الحجم المشوية داخل فرن التّنور دون أن تقطّع، طريّة ورطبة حتى إنه يمكن تقطيعها والتهامها في ثوانٍ. ويُخرج خبز النّان (Naan) الخفيف المغطى بالفقاعات، والذي يتم إعداده من خلال إصاق قطع مستطيلة الشكل من العجين على جدران فرن التّنور الساخنة، باستخدام خطاف طويل. يتم تقسيم أرغفة الخبز لتستخدم في تغليف اللحم المشوي. ويصاحب هذا الطبق الفاصولياء الداكنة غير المقطعة (Kali Dal)، وتُطبخ طوال الليل في وعاء فخّاري يُدفن جزئياً في جَمْر التّنور الذي يخبو تدريجياً. وهب هذا الطعام شعوراً جديداً من نوعه فبساطته ونضارته كانت حديثة ومغرية. لم أذق طعاماً أطيب منه في دلهي. لقد برع موتي محل في إعداد هذه الأطباق حقاً.

جاء هذا الطعام من البنجاب أو مما كان في السابق يُعرف بالحدود الشمالية الغربية للهند، بجوار الحدود المشتركة مع

(1) الرّاقود (Vat): وعاء ضخم للسوائل يستخدم للتخمير أو الصباغة أو الدباغة.



أفغانستان. وعندما تمّ تقسيم الهند، جمع اللاجئون الهندوس الذين هربوا من باكستان الغربية التي عاصرت التقسيم، ممتلكاتهم القيّمة وهربوا باتجاه الشرق. وحملوا معهم أفران التنور حتى يتمكنوا من الطهي خلال سفرهم. قرّرت إحدى تلك العائلات التي هربت إلى دلهي مباشرة أن تفتح كشك موتي محل لتقديم أسلوب طهيها القروي البسيط إلى مدينة تميزت بطهيها المعقد نوعاً ما، أمّا باقي القصة فهي، كما يقولون، تاريخ محض.

ومنذ ذلك الحين بدأ كل مطعم هندي رئيسي بتقديم أطباق التنور - الجيدة والسيئة وتلك التي تم إعدادها بلا مبالاة. بدأ الأمر في دلهي ثم انتشر في كل أرجاء الهند. لاحظ أرباب العمل البنجابيون الآخرون في دلهي، نجاح موتي محل وشعروا أن بإمكانهم التفوق من خلال تقديم الطعام المطهو داخل أفران التنور على مفارش المائدة المنشأة وقاموا كذلك بإضافة أطعمة مغولية فاخرة وحتى المقبلات مثل الفاصولياء المحمصة الغربية والسردين إلى قائمة طعامهم واحتوت مطاعمهم على مشرب (بار) فخم قدّم كل أنواع المشروبات الروحية، وحتى عصير التفاح المسكر جداً. وتجد في مثل هذه المطاعم أيضاً، الرقصة الاعتيادية التي تصاحب العشاء في نهاية الأسبوع. كان مطعم غايلورد (Gaylord) في دلهي أحد تلك الأماكن وكان ناجحاً جداً. تميزت هند ما بعد الاستقلال بمزاج مرح مُحبّ للاحتفال، وساعدت المطاعم في التعبير عن هذه الحرية الجديدة. وسرعان



ما خطا سكان دهلي المتحفظون والمتساهلون في الوقت نفسه خُطى النازحين البنجاب الذين كانوا أقلّ تحفظاً، فبدأوا تناول الطعام في الأماكن العامة. وهكذا كنت تجد مطاعم جديدة ومقاهي ومطاعم محلية (Dhabas) تعمل يومياً.

كانت أصول تلك المطاعم المحلية بنجابية تماماً. في الماضي كانت تلك المطاعم عبارة عن عربة بسيطة تقدّم الطعام لسائقي الشاحنات أو للمشاة، ولكن سرعان ما تحولت إلى أكواخ وأكشاك ثابتة في سوق دهلي الجديد الذي أنشأه اللاجئون. وقدّمت هذه المطاعم منتجات البنجاب الأساسية مثل الحمص الحار والخبز المضافة إليه الخميرة، الذي يتم تخميره بالزيت تحميراً غزيراً (Chana Bhatura) والبطاطس المقلية في الصاج (Karhai) والمضاف إليها الجبن الطازج (Paneer) والطماطم.

كانت معظم منتجات البنجاب من الأطعمة أكبر حجماً وأفضل نوعية، تماماً مثل منتجات ساكني ولاية تكساس. فإذا كانت الأمة أجمعها قد أولعت بتناول منتجات الألبان، فقد انغمس البنجابيون في تناولها أيضاً، وهم على سبيل المثال، يفضلون الحليب الدسم الذي تعلوه القشدة ويشربونه بكميات كبيرة. وإذا صنعوا اللبن الرائب فإنهم يستخدمون حليب الجواميس الغني بالدسم الذي يقومون بغليه باستخدام درجة حرارة منخفضة فيتقلّص ويكتسب قواماً قشدياً، فتحصل على أغني وألّبن رائب يمكن تذوقه. وإذا حوّلوا اللبن إلى مشروب اللبن الحامض، فإنهم يضيفون إليه الحليب البارد للحصول على



المزيد من الدسم، ويقدمونه في كوؤوس طويلة تعادل سعتها سعة إبريق خلّاط متوسط. (أمّا أنا فأستخدم هذه الكوؤوس كمزهريات أضع فيها الأزهار ذات السيقان الطويلة). بينما مقت أهل البنجاب الزيوت وفضلوا زبدة الجبّة المصفّاة في طبخهم، فإنهم لم يكتفوا بذلك بل أضافوا الزبدة البيضاء المصنوعة في المنزل بسخاء إلى خبز الروتي (Rotis) وإلى الخضراوات. تزوجت إحدى بنات عمي التوأم من بنجابي ترك في نفسي انطباعاً قوياً عندما أخبرني أنه اعتاد تناول ملء ملعقة من زبدة الجبّة، عندما كان طفلاً، كل صباح ليكبر ويصبح قوياً. وهناك أيضاً الأطباق التي يتم إعدادها باستخدام جبنة البانير<sup>(1)</sup> (Paneer)، وهي أطباق تميز المطبخ البنجابي مثل طبق البازيلاء مع جبنة البانير (Mattar Paneer)، التي تضاف أيضاً إلى السبانخ (Saag Paneer) وتقطع إلى شرائح وتُقلّى بسرعة مع البصل والزنجبيل والفلفل الأخضر الحار والكزبرة الخضراء والطماطم (Paneer Bhurji). وتعدّ هذه الأطباق عناصر راسخة في قائمة المطعم الهندي في دلهي والمطاعم الهندية حول العالم بشكل عام.

تحتوي معظم البقالات اليوم على قطع كبيرة من جبنة البانير تشبه الدولاب إلى حدّ كبير، وتُصنّع من تخثير الحليب مع مصّل اللبن الذي يتم جمعه في اليوم السابق، ويتم كذلك تجميع خثارة الحليب في قطعة قماش رقيقة تستخدم لهذا الغرض ثم يتم

(1) جبنة بانير (Paneer): أكثر أنواع الجبن شيوعاً في الهند وتُصنّع من خثارة الحليب وتتميز بكونها غير مملحة ولا تذوب عند طبخها. (المترجم)



الضغط عليها قليلاً. ويمكن لأي شخص أن يشتري قطعة سميكة من جبنه البانير الطازجة مع ما تحتاجه من البازيلاء والبصل والزنجبيل لتحضير طبق لذيذ.



انتهت الحرب العالمية الثانية إلا أن مخلفاتها التي تتمثل في صناديق غامضة عُرفت بمؤونة الجندي<sup>(1)</sup> (K-Rations) قد أُلقيت فوق رؤوسنا. لقد غمرت هذه المؤونة دلهي وكان هذه الصناديق ذات اللون الكاكي المائل إلى البني والمستطيلة الشكل التي وُضعت فيها مؤونة الجندي، قد تمّ التنقيب عنها في مخزون اندثر منذ زمن، ثم تمّ إلقاؤها علينا بملايين المظلات. لقد حدث ذلك بالفعل وقامت الحشود الهندية باستخدام المظلات «الحريرية» لحياكة بلائز وتنانير وساري وستائر.

لم أفكر آنذاك بتفقد تاريخ الصلاحية المكتوب على مؤونة الجندي. جلّ ما أذكره، أنني كنت أنا وأبناء عمومتي نقوم بفتحها على عجل وكأنما كانت هدايا عيد الميلاد، ونقوم بإخراج محتوياتها من علب معدنية وُصّر بحذر شديد وقد غمرتنا الفرحة. ومن خلال مؤونة الجندي، عرفت أول حبة زيتون وأول علبه من كوكتيل الفاكهة وأول علبه من اللحم المعب في حياتي. مضغت كل لقمة ببطء وكانت جميعها رائعة

(1) مؤونة الجندي (K-Rations): وجبات طعام كانت تقدم للجيش الأمريكي يومياً خلال الحرب العالمية الثانية، وتحتوي على وجبة الإفطار والغداء والعشاء. ويرمز حرف (K) إلى كلمة (Khaki) حيث وُضعت الوجبات في (Boxes Khaki) أو صناديق كاكية اللون. (المترجم)



و ذات مذاق عجيب لم أعهده. لم أتناول الفاكهة أو اللحم المعلّين من قبل.



على الرغم من أن الجيل الشاب في عائلتنا، وأنا واحدة منه، نقوم الآن بشراء طعام التنور من موتي محل، بشكل روتيني، عند ذهابنا في نزهة ما، ونتوقف بين الحين والآخر عند أحد المطاعم المحلية لنحصل على وجبة خفيفة من الحمص الحار والخبز المقلي المحمّر (Chana Bhatura) وأنا ناصرنا باستمرار مطاعم مثل غايلورد (Gaylord)، إلا أن وجباتنا التي تناولناها داخل المنزل وأشرف عليها الكبار استمرت على حالها، إذ لم يتسلل إليها تأثير الطعام البنجابي. ظلّت مؤونة الجندي خارج حجرة الطعام، ورفضت باعتبارها هراء أطفال، وكأنها أشبه بطعام الدمى التي اعتدنا اللهو بها.

تناولنا وجباتنا جميعها في منزل رقم خمسة، حيث ازدحم مطبخنا الصغير من الصباح حتى المساء. وحصلنا في أيام الأحاد على أطباقنا المفضلة عند الغداء. أحد هذه الأطباق هندوسي والآخر من الأطباق التي اشتهر بها مسلموا الهند. فضّلت أنا وأمي الطبق الهندوسي المحلي المعروف بـ (Karhi- Chawal) بدرجات بسيطة على الطبق الآخر. ويُحضّر هذا الطبق من دقيق الحمص وزبدة الحليب اللذين تصنع منهما الزلابية الخفيفة التي تتمايل في الطبق، وقوامه يشبه الشوربة ومذاقه حامض نوعاً ما. كنا نأكله دائماً مع أرز البسمتي القليل التوابل. أمّا الرجال فلقد

فضّلوا طبق البيلاف (Pilaf) بدرجات بسيطة أيضاً. وهكذا انتهى الأمر، بطريقة أو بأخرى، لصالح الرجال.

انتشرت رائحة البسمتي المسلوق العذبة عبر البيت كله بحلول وقت الضحى، وسرعان ما وجدت نفسي منجذبة نحو المطبخ لأراقب والدتي وهي تُعدّ الزلابية. وضعت والدتي دقيق الحمص داخل وعاء ثم أضافت إليه الماء ببطء وخلطته حتى حصلت على عجينة كثيفة ملساء. استمرت والدتي في خلط العجينة بيدها الصغيرة، وقد ارتدت خاتم والدي المنقوش، حتى تنتفخ العجينة ويصبح لونها فاتحاً. وعندها اعتادت أن تقول: «هذه هي الخطوة التي تجعل الزلابية خفيفة وهشة». ثم حملت والدتي الوعاء متجهة نحو فرننا الفخاري البسيط المصنوع يدوياً، وأشعلته باستخدام الفحم النباتي. وضعت والدتي الصاج وفيه الزيت على الفحم المشتعل. أخذت والدتي قطعة من العجين بأصابعها ثم حرّرتها داخل الزيت باستخدام إبهامها، فغطست، وسرعان ما طفت إلى السطح وأحاطت بها فقاعات صغيرة محدثة أزيزاً. وهكذا تصنع والدتي حبة زلابيا تلو الأخرى، حتى يمتلأ سطح الزيت بها، وقد زاحمتها فقاعات الزيت المتصاعدة. وإذا ما نضجت الزلابية واكتسبت لونا ذهبياً كانت والدتي تخرجها من الزيت باستخدام ملعقة ذات ثقوب عديدة، ثم تنقعها في المرق الحار حتى تصبح طرية. كانت الزلابية التي تعدّها والدتي، وهي أساس طبق الكارهي (Karhi) الذي اشتهرت به دلهي، مثالية بمعنى الكلمة.



أما طبق البيلاف الذي تناولناه في عطلة نهاية الأسبوع، فكان أمراً مختلفاً تماماً. إنَّ هذا الطبق، بلا شك، نتاج ميراثنا المسلم. ولعلَّ الاسم المناسب لهذا الطبق هو اليخنة (Yakhni)، فالبخنة هي خلاصة المرق المطيبة بالتوابل والتي تستخدم لطهي الأرز. (اشتق اسم الطبق من أصول عربية وفارسية). كانت نكهة تلك اليخنة قوية جداً. ولإعداد هذا الطبق يتم سلق قطع من لحم الماعز، المأخوذة من عنق الماعز وأضلاعها تحديداً، مع بهارات غير مطحونة وتشمل حب الهال، والكمون، والقرفة، وكبش القرنفل، ورق الغار، وبذور نبات الشمار وحب الفلفل الأسود وبذور الكزبرة، وتضاف إليها حبات البصل الكاملة وقطع الزنجبيل. تغلى اليخنة ببطء، وكنا نستنشق عبير تلك الوليمة المنتظرة بينما يتم طهيها لساعات، فيشتد شعورنا بالجوع دقيقة تلو الأخرى. وحين ينضج اللحم، يخرج من المرق الذي يُصفى بعد ذلك للحصول على اليخنة الثمينة. أما الخطوات المتبقية فسهلة للغاية. يتم تحمير اللحم مع شرائح البصل والقليل من قرون الهال الأسود ثم يضاف البسمتي والبخنة حتى يكتمل استواء الأرز بالبخار المتصاعد. إنَّ بخنة طبق البيلاف هذه أساسية وأصلية وطبيعية بكل ما في الكلمة من معنى. وكما هي الحال مع طبق الباستا الجيد و طبق الروزوتو (أو الأرزية وهو طبق إيطالي يتكون أساساً من الأرز والمرق والجبن)، تحتاج هذه اليخنة إلى اختيار ذكي للمكونات وتوقيت مثالي لطهيها.

كانت الأيام التي أعدت فيها والدتي طبق البيلاف أياماً جيدة

بحق، لأن والدتي تفتنت في تدليل والدي على أكمل وجه. فإلى جانب طبق البيلاف، أعدت والدتي أطباقاً جانبية مثل الكفتة أو كرات اللحم التي أحبها والدي كثيراً وبعض الفاصولياء الخضراء المطيبة بالزنجبيل و طبق البطاطس المطهوه باللبن الحامض<sup>(1)</sup> كما أحبه والدي، وكذلك السلطة الحارة المصنوعة من الطماطم والبصل والخيار. تُبارك الطاولة دائماً بوجود أعواد الكرات، خضراء تشمخ عالياً وقد وضعت في إناء زجاجي مزخرف مليء بالماء صنع في مدينة ووترفورد<sup>(2)</sup> (Waterford). يمثل هذا الكرات النبات الخاص بإقليمنا الدائم الخضرة، وهو يوضع في منتصف مائدة الطعام ليزيد من شهيتنا. كل لقمة من طبق البيلاف تتبعها قضة من الكرات ثم يأتي دور الكفتة والفاصولياء الخضراء. تكسل الأجساد بعد تناول هذه الوجبة، لذا يلجأ الجميع إلى الاستمتاع بقلولة الأحد.

(1) (Raita Potato): طبق جانبي يتكون من البطاطس المغمورة في اللبن والخيار

المقطع، ويُضاف إليه النعناع أو الثوم. (المترجم)

(2) وترفورد (Waterford): من كبرى المدن الأيرلندية. (المترجم)



## الفصل الرابع والعشرون

شجرة التين البنغالي<sup>(1)</sup> البارزة.

أصدقاء المدرسة الجدد ومذاق جديد نضر.

تعلمت حب اللغة الهندوسية.

نوعان من الهنود.

كرهت دروس الطبخ. حبات البطاطس المقدسة.

كانت سيارة والدي «البلاي موث» ذات اللون البيج والبنّي الداكن تقلّني إلى المدرسة كل يوم حتى أصبحت مرافقة يافعة، وعندها أصررت على الذهاب إلى المدرسة على دراجتي وحدي. في مقدمة الدراجة كان هنالك سلة أضع داخلها كتيبي، وتتدلى حافظة الطعام الثلاثية الطبقات من المقبض الأمامي للدراجة. وإذا تطلّب الأمر حمل حذاء التنس أو الأزياء الخاصة بدور مسرحيّ أوّديه داخل المدرسة، فإنني أقوم بشبكها مع وعاء الطعام وأضع كليهما في الخلف.

علمني والدي ركوب الدراجة على المرجة الخلفية لمنزلنا في كانبور. وبينما ركبت الدراجة النسائية الصغيرة الحجم التي أعطاني إياها والدي، اعتاد الأخير أن يمسكني من الخلف ثم يدفعني لأقود دراجتي حول ملعب تنس الريشة، فأمرّ

(1) التين البنغالي أو الأثاب (Tree Banyan): شجرة ضخمة من أشجار جزائر الهند

بجوار أحواض الزهور ثم عالياً بجانب الجدار الخلفي، حتى قام والدي، في يوم من الأيام، بدفعي بقوة ثم تركني أقودها وحدي، وفي الواقع، لم أدرك في تلك اللحظة أنني أفعل ذلك. قدت الدراجة بقوة وسرعة حتى إنّ دواليبها كانت تدور بسرعة فائقة مثل الدينامو.

هكذا ركبت الدراجة في طفولتي في الهند ولم أتباه بذلك خوفاً من أن أفقد السيطرة عليها فأقع. وخشيت كذلك ملايين الأمور وأولها شجرة التين البنغالي البارزة التي كانت تبعد مسافة بسيطة جداً عن منزلنا، قطعناها على دراجتي خلال عشرين ثانية. لقد كانت شجرة مُسنّة لها أبعاد هندسية توحي بفن العمارة الكاتدرائي، تدلّت فروعها العديدة إلى الأرض فنمت منها جذور جديدة، مشكلة المئات من الأقواس الهائجة الشبيهة بالقناطر التي شيدها غودي<sup>(1)</sup> (Gaudi). شكلت تلك الشجرة مأوى للعديد من المخلوقات التي تمرّ تحتها، ومن ثمّ فقد احتوت تلك الشجرة عالماً من المخاطر. فعلى سبيل المثال، من الأشياء الملموسة التي قد تصادفها هناك روث الطيور، فإن لم أحرك دواسة دراجتي قبل أن أبلغ تلك الشجرة، فإنني سأتلقي وابلأً فعلياً من الروث.

أمّا الأشياء غير المحسوسة التي تسكّعت هناك، فلقد تحدّثت عنها مربيّاتنا اللواتي اعتنن بنا. حدّثتنا كلّ مربية، سواء أكانت

(1) غودي (Gaudi): أنطوني غودي (1852-1926)، مهندس معماري إسباني تميز بأسلوبه الفريد من نوعه وتصاميمه الفردية مما جعله ينتمي إلى الحركة الفنية الحديثة (Nouveau Art). (المترجم)



هندوسية أو مسيحية وسواء أكانت أمّية أو شبه أمّية عن حكايات وقعت في عالم يؤمن بوحدة الوجود ووحدة الرّب وهو مليء بالأشباح والأرواح والعمالقة والجنيات. كم أحببنا الاستماع إلى حكايات المربيات تلك وامتنعنا في الوقت ذاته عن تكرارها على مسمع والدينا خوفاً من أن يتم إسكاتهن. أضفنا أبطال هذه الحكايات وأشرارها إلى قائمتنا المتنامية المشتقة من الأساطير الإغريقية والهندوسية ومن الإنجيل والقصص الهزلية والأفلام والكتب التي اعتدنا قراءتها يومياً. حدّرتني إحدى المربيات مراراً وتكراراً من الأرواح التي سكنت أشجار التين. ثم أخبرتني حكاية «حقيقية» تركت بصماتها عليّ ولازمتني طوال حياتي. حدّثني مربيتي عن شاب كان يمرّ من تحت شجرة التين الأفغاني كل صباح وهو في طريقه إلى عمله. وكانت تراقبه روح شابة سكنت الشجرة، في رحلته اليومية حتى وقعت في غرامه. وعندها رجّت الروح الشابة سيّد الأرواح ليمنحها شكلاً آدمياً، كي تقابل الشاب الذي أحبّته. رفض سيد الأرواح في بادئ الأمر، لكنه خضع لطلب الروح الشابة فيما بعد، وقال: «سأمنحك شكلاً آدمياً إذا التزمت بحياة بشرية ملائمة تؤدّين فيها كلّ ما هو آدميّ فقط. وإذا حاولت شيئاً خارقاً للطبيعة أو من سمات الأرواح فستزول عنك النعمة البشرية التي سأمنحك إياها».

وهكذا مُنحت الروح شكل شابة جميلة ظهرت أمام الشاب في أماكن مختلفة حتى وقع في غرامها وتزوجها. نَعِم الاثنان

بحياة سعيدة وأنجبا طفلاً وسكنا شقة في الطابق الثاني. وعاشت  
الشابة حياة البشر وقامت بكل المهام التي تقوم بها الزوجة مثل  
الطهي والتنظيف والاعتناء بطفلها. واستمرّ الزوج في الذهاب  
إلى عمله وبدأ الطفل في ارتياد المدرسة.

وبينما كان الزوج في عمله في إحدى الأيام، طلب الفتى  
من والدته، وكان عمره يناهز العاشرة عندها، النزول إلى الأسفل  
لي لعب في الحديقة العامة. سمحت له والدته بالذهاب وظلت  
تراقبه من نافذة منزلها، فرأت أحد الصبية المشاكسين الذين  
استضعفوا الفتية الآخرين يقترب من ابنها من الخلف، وقد  
حمل صخرة كبيرة (جلموداً) وهمّ بإلقائها على رأس ولدها  
ليحطمه. عندما رأت الأم ذلك، مدّت ذراعها دون تفكير، أكثر  
فأكثر حتى استطاعت أن تصل إلى الفتى المشاكس، ودفعته بعيداً  
عن ابنها. ونتيجة لذلك، اختفت الأم وتحوّلت، مرة أخرى، إلى  
روح سكنت شجرة التين الأفغاني.



كانت الطريق التي تمرّ من تحت شجرة التين الضخمة تميل إلى  
الارتفاع قليلاً فاضطرت إلى خفض رأسي بينما يخفق قلبي،  
وتطير ضفيري تاي المزيّتان بشرائط الشعر خلف رأسي. أسرع  
لأنطلق بكلّ ما أوتيت من قوة لأصل إلى أعلى الهضبة. وهكذا،  
لم تستطع الطيور أو الأرواح الإمساك بي.

من أعلى الهضبة حتى المدرسة، كنت أقود دراجتي في  
الطريق الخلفية، ثم أدخل المدرسة من بوابتها الأمامية المؤدية إلى



مر ضيق هادئ على النقيض من بوابتها الخلفية التي تؤدي إلى الطريق العام الكريه المزدهم. أحياناً لحق بي بعض المتسكعين التافهين ممن ارتدوا سراويل فضفاضة وقمصاناً ضيقة، فاقربوا مني ليهمسوا بكلمات بذيئة لا يجوز أن تسمعها أي فتاة فاضلة، لكنني كنت أنظر إلى الأمام وأسرع لأبتعد بدراجتي عنهم.

كانت المدرسة لا تزال تعاني من آثار الانقسام والاستقلال.

ولفرض نوع من النظام، قرّرت إدارة المدرسة أن تلبس جميع الفتيات زياً موحداً، ولم يكن الزي التقليدي الشائع في معظم المدارس الأزرق الداكن أو البني اللون، بل اختارت الإدارة اللون البنفسجي (الموف)، ولم يكن في الواقع اللون الزاهي المحبب، وإنما كان لوناً شنيعاً، تأباه الطباع السليمة. كانت قمصاننا وأوشحتنا الطويلة بنفسجية اللون في حين كانت سراويلنا الفضفاضة بيضاء اللون.

اختفت الطالبات المسلمات من المدرسة تقريباً، فلم يكن هنالك طالبة واحدة مسلمة في صفي. تدفقت الطالبات الجدد إلى المدرسة وبدأنا نتعرف إليهن. كانت إحداهن مانورانجانا (Manoranjana)، وهي لاجئة من السيخ الذين هربوا من مدينة صغيرة في البنجاب. لم تكن الهندوسية لغتها الأم، ونظراً لهذه الظروف، عدتها الإدارة حالة استثنائية وسمحت لها بدراسة اللغة البنجابية بإشراف معلمة خاصة حضرت إلى المدرسة لأجلها فقط. ولم تكن الإنجليزية لغتها أيضاً على الرغم من أنها تحدّثتها بشكل جيد. كانت تتنهد باستمرار داخل الصف خلال حصة



اللغة الإنجليزية، فلم تعد قراءة الكتب المكتوبة بالإنجليزية التي قرأناها في طفولتنا وكبرنا معها، بدءاً بأناشيد الحضانة المقفأة حتى روايات ديكنز - أو حتى الأمثال التي تداولناها يومياً - فشعرت وكأنها دخيلة. لكنها كانت عبقرية فيما يتعلق بمادة الرياضيات تماماً مثل عبدة وزهيدة. لم تحتج مانور انجانا إلى مهارات لغوية لتُبدع في علم الحساب، بل كانت الرياضيات لغتها التي أحببت. لم تعد تشعر مانور انجانا بأنها تلك الفتاة الخرقاء، بل أكسبتها حصة الرياضيات ثقة وطمأنينة.

في تلك الأثناء، تطوّرت لغتي الهندوسية بشكل ملحوظ، ويعود الفضل للمعلم الجديد آنذاك. كان الرجل الوحيد من بين أعضاء هيئة التدريس، وكان طويل القامة وفي وجهه بعض البثور ويلبس نظارة طبية. كانت صدمة كبيرة عندما علمت أن مدرسة الملكة ماري قد عيّنت مدرساً عوضاً عن مُدرّسة. لم تكن علاقتنا في بادئ الأمر مقرّبة، بل كانت حذرة نوعاً ما. وبينما أنبا مظهري الخارجي عن فتاة جريئة ذات طباع غربيّة تدّعي معرفة كل شيء، بدا المدرس الجديد - بقميصه الطويل الفضفاض وأكمامه الطويلة وسرواله الفضفاض - خجولاً ومتردّداً ومتحفظاً للغاية. عندما طلب مني أن أقرأ فقرة من الكتاب المقرر، رأيت عينيه ترقبانني وأنا أقرأ ببطء شديد. حتى تلك اللحظة، تطلّبت قراءة اللغة الهندوسية جهداً كبيراً فلم أتمكن من قراءتها بسلاسة. وفضلاً عن ذلك، حرصت على معرفة معنى كل كلمة تُقرأ سواء أكنت أنا من يقرأ الجملة أم كانت إحدى زميلاتني. وبسبب عدم



كفائتي في تعلّم الهندوسية وقراءتها، تسببت وقفاتي المستمرة بإزعاج معلمي لأنني أبطأت سير الدرس.

إلا أن شعور المعلم نحوي تغيّر بعد إنجازي لفرض منزلي واحد كلفني به. كان هذا الفرض المنزلي يشبه إلى حدّ كبير الفروض المنزلية التي كلّفنا بها معلمات اللغة الإنجليزية، عندما طلبت منا كتابة مقال كامل لوصف عطلة قضيناها أو وصف شخص يعجبنا أو الحديث عن أسعد يوم في حياتنا. لقد كرهت معظم الطالبات هذه المواضيع التي بدت لهنّ غامضة قليلاً وعامة للغاية، أمّا أنا فلقد أحببتها جداً وشعرت أنني مُنحت حرية مطلقة لكتابة ما شئت مثل اختلاق عطلة لم أحظ بها في الواقع، أو ابتداع «شخص أعجبت به» لأصفه، أو تحويل يوم ممل إلى يوم «سعيد».

أما معلّمو الهندوسية في تلك المرحلة فالتزموا بالأسئلة الموجودة داخل الكتب المقررة، حتى جاء المعلم الجديد - ماستيرجي (Masterji) كما كنّا ندعوه - فطلب منا أن نكتب مقالاً عن أقاربنا.

كان هذا موضوعاً يمكنني الكتابة عنه أو على الأقل كان بإمكانني استغلاله لأهداف خاصة بي. لقد اتضح لي، عندما كبرت، أن هنالك نوعين مختلفين من الهنود. أولهما، النوع الذي أنتمي إليه - فنحن من الأثرياء الذين أفرزتنا الهند التي سكنها المستعمر الإنجليزي، نتحدّث الإنجليزية بطلاقة ونتحدّث الهندوسية أيضاً. تناولنا طعامنا على مائدة الطعام واستخدمنا



مناديل المائدة والسكاكين وأشواك الطعام، لكننا كنا نأكل بأيدينا أيضاً عندما رغبتنا بذلك. كنا نتوق دوماً إلى مشاهدة الأفلام الغربية والهندية وتحدث عن إنجلترا في العصر التيودوري<sup>(1)</sup> (Tudor England) بسلاسة، كما لو أننا نتحدث عن الهند في عهد المغول. كان جزء منا هندياً تماماً، لكننا تميزنا عن غيرنا بطباع غربية سامية، وشعور بالألفة والطمأنينة تجاه الغرب.

لو كان والدي أرسلنا إلى مدرسة ماهيلا فيديالاي (Mahila Vidyalay)؛ وهي المدرسة الهندوسية الموجودة في كانبور، لكننا سنصبح جزءاً من النوع الثاني من الهنود. تنتمي غالبية الهنود إلى هذا النوع الذي كانت معرفته باللغة الإنجليزية محدودة جداً أو حتى معدومة. عاش هؤلاء حياة تقليدية غير متشعبة، وتنتمي والدتي إلى هذه الفئة وكذلك أقاربها الذين يقطنون قلب المدينة، ومانورانجانا وبالطبع مدرس اللغة الهندوسية الجديد. هل كان هؤلاء هم الهنود الحقيقيين بينما نحن مجرد هجين أفرزه زمن ومكان معينان، وهل سنسحق بعد أن حصلت الهند على استقلالها، أو نترك فلا نحظى بمكانة في مجتمعنا الجديد؟

لم أرغب في كتابة مقال عن أقاربي لكنني أردت أن أكتب عن العلاقة بين فئتي الهنود السابقة الذكر، وأوهم أستاذ اللغة الهندوسية أن مقالي يتحدث عن «أقربائي». ابتدعت قصة قصيرة عن رجل فقير تقليدي (يشبه أستاذي ماستيرجي إلى حد كبير)

(1) العصر التيودوري: هو العصر الذي حكمت فيه عائلة تيودور المالكة إنجلترا في الفترة الواقعة ما بين (1485-1603). (المترجم)



يقوم بزيارة أقربائه الأثرياء الذين يحييون حياة غربيّة، ويتناول العشاء في منزلهم (الذي يشبه منزلنا، أما العائلة الثرية فهي عائلتنا في الواقع). قرّرت أن أصور اللقاء بين الطرفين من خلال عيون أصغر طفلين ينتميان إلى العائلة الثرية. ومن ثمّ استطعت أن أُعلّق وأحلّل العلاقة والأشخاص، وأن أتعاطف أو أن أكون قاسية كما شئت. لم أكن بحاجة إلى البحث عن كلمات هندوسية سنكرتية، فالقصة تُحكى من وجهة نظر طفلين، ولذلك كانت حصيلتي اللغوية كافية لوصف أحداث القصة.

انتهيت من كتابة قصتي ووضعت دفترتي فوق كومة الدفاتر، التي تحوى الفروض المنزلية لجميع الطالبات والموضوعة فوق مكتب المعلم ماستيرجي. أُعيدت إلينا دفاترنا في الأسبوع التالي حيث سلمها لنا المعلم وقد صحبها تعليق وجّهه لكل طالبة على حدة، كقوله: «عمل جيد» أو «انتبهي للتهجئة» وعبارات أخرى من هذا القبيل. كان دفترتي آخر دفتر، وقد ألقاه المعلم بعنف على الطاولة ثم خلع نظارته الطبية فنظر إليّ وكأنه يراني للمرة الأولى. «عمل رائع ومُبدع»، قال الأستاذ، «إنه حق عمل مبدع». ثم ناولني الدفتر وكان لا يزال يحدّق في وجهي. فتحت الدفتر قليلاً لأختلس نظرة وأعرف الدرجة التي حصلت عليها، وكانت علامة كاملة وقد كُتب أعلى الصفحة بالإنجليزية: «رائع! تحليل نفسي مبدع».

مرّت علاقتنا بفحص درامي دقيق. توقف ماستيرجي عن النظر إليّ بازدراء، وسرعان ما أصبحت رفيقته المخلصة. ثم

جعلنا المعلم نقرأ مواضيع قديمة عوضاً عن الكتب المنهجية الجادة، مثل (Bhagavad Gita) وهو خطاب درامي الطابع صدر عن كريشنا (Lord Krishna) وموضوعه الواجب والقدرة على الفعل. وجعلنا ندرس الأغاني العاطفية لمغنية القرن السادس عشر ميرا باي (Mira Bai) ونسخة تولسيديا (Tulsida) من رامايانا<sup>(1)</sup> (Ramayana)، التي كُتبت في الفترة نفسها. وعندما نظر ماستيرجي إليّ مباشرة اعتاد أن يتوقف عن متابعة موضوع حديثه ليفسر لي الكلمات الهندوسية القديمة الصعبة لأنه علم أنني سأطلب تفسيراً لها بطريقة أو بأخرى. واقترح ماستيرجي أن أقرأ الروايات الهندوسية والشعر الهندوسي خارج نطاق المنهج الدراسي - لأنه علم أنني أحب القراءة كثيراً - مثل رواية غودان<sup>(2)</sup> (Godan) للروائي بريمشاندي (Premchand) التي تتحدث عن الريف وحياة القرية وقصيدة مادوشالا (Madhushala) أو الحانة<sup>(3)</sup> لهاريقانش رايباشان (Harvansh Rai Bachchan) التي تصف صراعنا من أجل الاستقلال.

وهكذا، أصبحت في الطليعة من ناحية أكاديمية على الأقل،

(1) رامايانا (Ramayana): ملحمة سنكريتية قديمة تُنسب إلى الحكيم الهندوسي فالميكي (Valmiki) وتشكل جزءاً مهماً من الميراث الأدبي الهندوسي. (المترجم)

(2) غودان (Godan): رواية للروائي منشي بريمشاندي (Munchi Premchand) وتُعدّ أعظم عمل أدبي هندوسي في الأدب الهندي الحديث. نُشرت عام 1936 وقد كُتبت باللغة الأردية. (المترجم)

(3) مادوشالا أو الحانة: قصيدة تتكون من 135 رباعية ذات إحياءات صوفية وفلسفية عميقة. نُشرت أول مرة عام 1935. (المترجم)



وشعرت بالراحة عند دراستي المواد اللاّزمة لترفيعي للمرحلة الثانوية. كانت مواد اللغة الإنجليزية والتاريخ والرسم أشبه بأصدقائي القدامى، في حين أصبحت اللغة الهندوسية صديقي الجديد. وهكذا، تبقت مادة الرياضيات الدنيا التي اشتملت على علم الحساب والتدبير المنزلي. استطعت التعامل مع علم الحساب وأعمال الإبرة وإزالة البقع وتسمية عظام الإنسان البالغة مائتين وست عظام، وربط الضمادات لعلاج أي عضو عند الحاجة، لكنني لم أستطع التعامل مع فن الطهي. استطعت أن أشعل الفحم النباتي وأن أضع فوقه القدر، إلا أنني لم أستطع أن أرغم نفسي على إعداد الطعام وطهيه. لم تتغير الكتب المقرّرة على نحو مفاجئ بعد الاستقلال، فلقد طُلب منا، حتى بعد الاستقلال، أن نحضّر الطعام الخاص بكبار السن الذي يعود تاريخه إلى عام 1930، ولم يتجاوز الأمر هذه الأطباق في مادة التدبير المنزلي. لم أنجح آنذاك في إعداد المهلبية، فلقد انتهيت دوماً بكمية ضخمة مبالغ فيها.

بعد الاستقلال، اختلفت الأطباق التي تناولتها عند الغداء، عن تلك التي تلذّذت بأكلها إبّان الاستعمار. لقد أحضر أصدقائي الجدد أصنافاً جديدة، بعيدة كل البعد عمّا اعتدنا تناوله. فعلى سبيل المثال، أحضرت مانور انجانا نوعاً من الباراثا (خبز يُطهى على الصّاج) السميكة الكبيرة الحجم التي تحضّر في القرى البنجابية، محشوة بالفجل الأبيض. وإلى جانب هذا الطبق، أكلنا مقبلات تتكون من المخلّل الحلو الحامض الذي يصعب قضمه،

ويتم إعداده من القرنبيط والجزر واللفت المضاف إليه الدبس والخردل.

أمّا ليلا (Leela)، فكانت طالبة سريانية مسيحية جديدة أيضاً، جاءت من الولاية الجنوبية التي تُعرف الآن باسم كيرالا (Kerala)، ولقد أسرتنا بأطباقها المميزة مثل كعك الأرز المطبوخ على البخار وصلصة جوز الهند المضافة إليها بذور الخردل البنية اللون. ولطالما أذهلتنا ليلا عند وصفها لموطنها الاستوائي الذي لم تزره أي منّا مطلقاً. كانت تقول: «توجد أشجار النخيل في كل مكان، ونمشي جميعاً، فقراء وأثرياء، حافيي الأقدام لأن الطرق في ولايتي نظيفة للغاية...». أمّا سودا (Sudha)، وهي فتاة يانّية أرثوذكسية من ولاية راجستان، فقد أحضرت البطاطس المسلوقة وخليط البهارات الذي جلبته في رزمة صنعتها من ورق الصحف. وبينما كنا نراقبها، قامت سودا بتقشير البطاطس ثم سحقتها بقساوة، وبعد ذلك أضافت إليها القليل من البهارات من رزمتها الورقية، باستخدام أطراف أصابعها، ونثرتها فوق البطاطس المسلوقة. لم أستطع أن أخمّن ماهية ذلك الخليط السحري أو حتى أن أحاول إعداده، ربما يعود السبب إلى تخيلي أنه اكتسب نفحات أسطورية جعلت من البطاطس التي أُضيفت إليها طبقاً إلهياً.



## الفصل الخامس والعشرون

موسم الامتحانات. غذاء العقل.

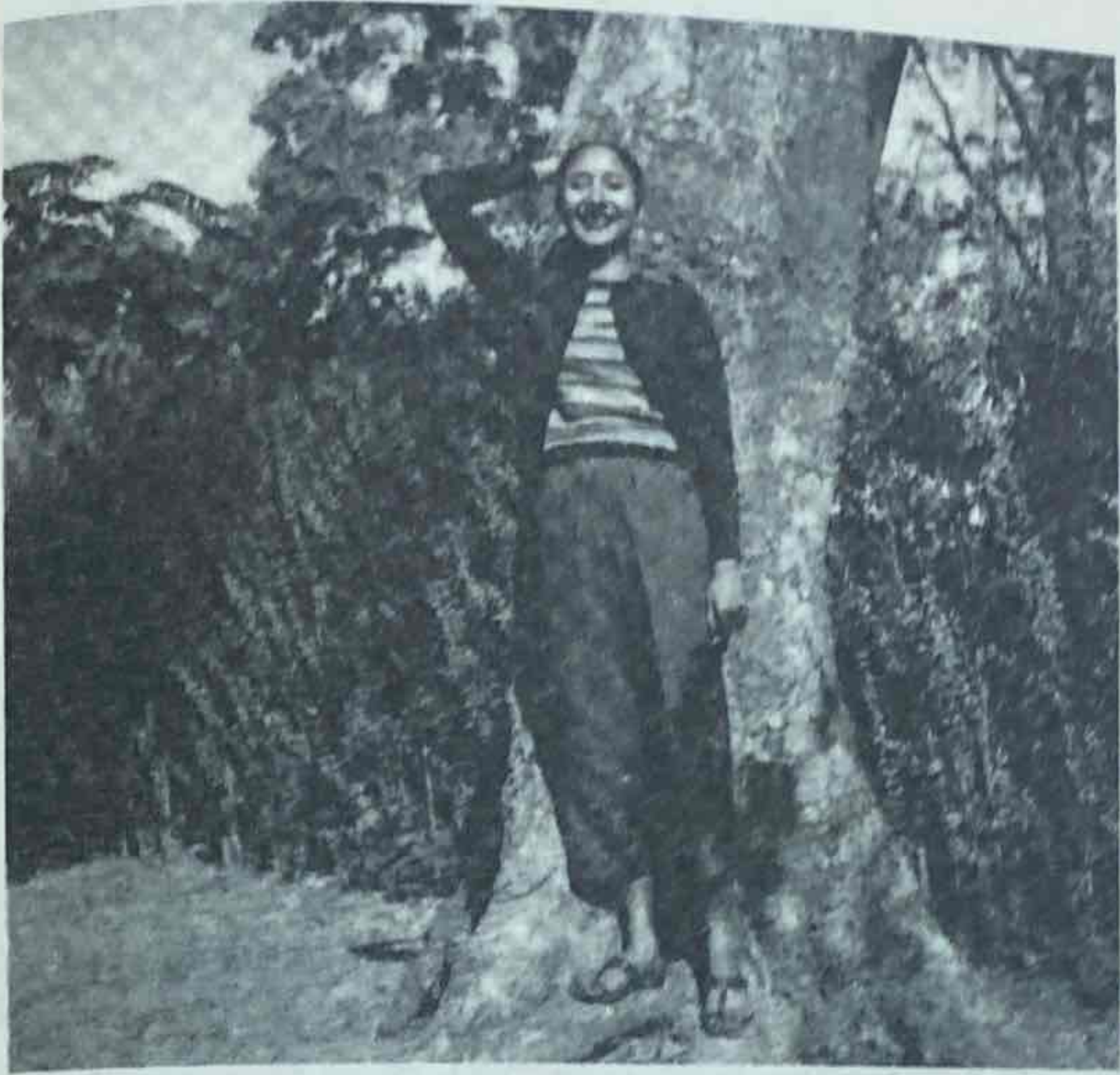
بائع العسل. مذاق حلو.

اعتدت أن أعود من جولتي على الدراجة الهوائية، وقد شعرت بالحر وتصيبت عرقاً، ولذلك تنعشني والدتي بطبق من حلوى الفيرني (Phirni) الباردة من الثلاجة، وهي نوع من البودنغ الخفيف المطيب بحب الهال، وقد أعدته والدتي من الأرز المطحون الذي وضعته في أوعية التراكوتا المسطحة (Shakoras)، ثم وضعت على سطحه طبقة رقيقة من الفضة<sup>(1)</sup> التي نُثر فوقها القليل من الفستق المقطع إلى قطع صغيرة. بدأت التهام الطبقة بالملعقة. انزلق البودنغ الحلو المذاق الحليبي والمنعش بسلاسة داخل فمي، واستمتعت بمذاق الهال والفستق وهو ينبعث عبيراً يعبق بتراب وعاء التراكوتا الطيني. لم تكن مجرد مهلبية!

لم يتوافر لدي آنذاك وقت للاستمتاع بقسط من الراحة، إذ ازدحم شهر أيار بامتحاناتنا السنوية، ولذلك قضينا شهر نيسان في مراجعة دروسنا. كانت مادة التاريخ الهندية ضخمة للغاية، فلقد بدأت بتاريخ الهند ما قبل الميلاد، ولذلك تطلبت دراستها

(1) يطلق عليها لفظة (Varak أو Vark أو Varakh) بالهندوسية وهي طبقة معدنية من الفضة الأولية التي تؤكل وتستخدم في تزيين الحلويات الهندية. (المترجم)





أقف أمام شجرة النيب في منزل رقم خمسة، وكنت حينها في الخامسة عشر من عمري.

جهداً مضاعفاً. ناقشت مادة التاريخ المعارك والحضارات وتواريخ زراعة الأشجار والأباطرة والخرائط التي تغيرت تضاريسها باستمرار وممالك توسّعت وأخرى انحسرت، وقوانين جديدة وتمثيل وتصريحات وقوانين تم سنّها وزراعة الأشجار مراراً وتكراراً، وهكذا دواليك. لقد زرع الأباطرة الهنود الكثير من الأشجار، ولعلّ الهند كانت بحاجة لهذه الأشجار لتزوّدتها بالظلّ. بدا الأمر كأننا نكتب دوماً العبارة ذاتها: «لقد منح الملك أشوكا (King Ashoka) الصدقات



للفقراء ونشر البوذية وزرع العديد من الأشجار...». أما كتاب التاريخ البريطاني فكان أنحف بقليل من كتاب التاريخ الهندي. وبينما كنت أكافح لأحفظ أسباب حروب الورود (Wars of Roses) أو لأتذكر أبطال الأسطول الإسباني، أحضرت والدتي أكواباً منعشة من مخيض اللبن (Chha) المطيب بالملح والكمون المحمص.

وفي حين كنت أدرس في الغرفة الخلفية الحارّة، جلست والدتي لتنسج ملابس صوفية لأختي اللتين كانتا في الدير القارس البرودة في مرتفعات الهملايا. لم أستطع أن أنظر إلى الصوف أو حتى أن ألمسه بسبب الحرارة القائظة التي عانيناها في شهر نيسان في دلهي، إلا أن والدتي استمرت في عملها ببطولة فذة.

استمرّ كل امتحان ثلاث ساعات، ولقد بدأ وانتهى في الموعد المحدد تماماً. وفي معظم الأيام، خضعنا لامتحانين معاً تفصلهما استراحة الغداء. قبل مغادرتي للمدرسة في الصباح الباكر وقد تسلّحت بأقلام الرصاص المشحوذة وأقلام الحبر التي تمّت تعبئتها بالحبر وقارورات الحبر والمساطر والمحاوات، اعتادت والدتي أن تطعمنا كرات اللوز (Badaam Ki Golian). كانت والدتي تنقع المكسرات طوال الليل ثم تقشرها، وبعد ذلك تسحقها مع قليل من السكر والهال وتكوّن منها كرات ملساء تغلفها بطبقة رقيقة من الفضة. يالها من كرات رائعة لم أر مثلاً أبداً. كان عند والدتي إيمان راسخ بأن اللوز غذاء للعقل، وأنه لا يجوز أن يُرسل طالب أو طالبة إلى امتحان يدوم ست ساعات، دون أن يتسلّح



بكرات اللوز وإلا فإنّ ذلك يعدّ إهمالاً فظيماً. كنت أقضم قطعة من كرات اللوز لأتلذذ بطعمها، وفي الأثناء أُعمل عقلي لأحلّ مسألة حسابية: إذا كان لديك 1,760 ياردة بالقياس إلى الميل؛ أي ما يعادل 5,280 قدم بالقياس إلى الميل...

أعطينا أوراق الإجابة الفارغة وبدأنا في الإجابة. تجوّلت المعلمات في الغرف الصفية للإمساك بكلّ من تسوّل له نفسه الغش. بدأت الكتابة وكنت أكتب بسرعة كبيرة لا تسمح لي حتى بالتفكير. وكنت أرفع يدي لأطلب المزيد من ورق الإجابة، ثم أستمر في الكتابة. كان لزاماً علينا كتابة أجوبتنا في صورة مقال باستثناء مادة الحساب. فعلى سبيل المثال، يتطلب سؤال مثل: «ما هي أسباب معركة بانيبات (Panipat) وأحداثها الرئيسية ونتائجها؟» نسخ فصلين من الكتاب المقرر درستهما على عجل، تتحدّثان عن تأسيس الإمبراطورية المغولية، وتتطلب الإجابة أيضاً ذكر كل التواريخ المتعلقة بالموضوع. لم يكن هنالك مجال للجنوح إلى الخيال في مثل هذا النوع من الأسئلة.

عدت إلى البيت وقد ملأتني بقع الحبر، وكنت منهكة للغاية ولكن كان لا بد أن أبدأ الدّراسة للامتحان الذي سيُعقد في اليوم التالي في الحال. لم تسألني والدتي عن أدائي في الامتحانات مطلقاً، فلقد افترضت دوماً أنني أحسن الإجابة.

غالباً ما كانت والدتي تحاول إبعادي قليلاً عن الكتب إذا شعرت أنني أجهدت نفسي في الدراسة. وفي إحدى تلك الأيام، نادتنني في فترة ما بعد الظهر عندما أعفي الخدم من



واجباتهم وقالت: «تعالى، تعالى، هنالك رجل يبيع العسل». عندما خرجت من حجرتي كان البائع ينادي على بضاعته قائلاً: «لن تجد أنقى من هذا العسل. انظر إلى لونه الذهبي. انظر، بإمكانك أن ترى قطعاً من قرص العسل لا تزال عالقة به. تعال لتشمّ العسل. إنه شذى أزهار الطبيعة...». قاطعته والدتي قائلة: «كيف لي أن أعرف أنه عسل نقي؟ هل لديك دليل على ماتقول؟» أرادت والدتي أن تُربكه.

ثم عاد البائع بحديث أكثر مكرراً ودهاء فقال: «أي دليل تريدان؟ لدي أقدم دليل في العالم، ولقد كان دليلاً مقنعاً دوماً منذ بدء الخليقة. أولاً، نمسك بذبابة ثم نُلقي بها داخل العسل وعندما ستغطس. إذا كان العسل غير نقيّ فإن الذبابة ستستمر في الغطس ثم تموت. وإن كان العسل نقياً فإنها ستطفو على السطح مرة أخرى ثم تطير بعيداً». وفي تلك اللحظة، لوّح بيده في الهواء وأمسك بذبابة وألقى بها داخل العسل. غطست الذبابة ثم بدأت بالنهوض باتجاه السطح حتى تمكنت من الطيران. اندهشت أُمي لما رأت واشترت مرطباناً عديدة. بعد ذلك المشهد، عدت أتابع دراستي.

وفي المساء، وبعد أن عاد الطّبّاخ من استراحة الظهر، أخبرته والدتي بقصة بائع العسل فقال لها: «آه سيدتي، لقد خُدِعت تماماً! بإمكانني أن أفعل الحيلة نفسها باستخدام القطر (شراب السكر المركز)». بدأ الطّبّاخ ببراعة بائع العسل في قدرته على الإمساك بالذباب، فأمسك واحدة وألقى بها داخل مرطبان



يحتوي على القطر الذي استخدمته والدتي لتضيف مذاقاً حلواً على عصير الليم (النارنج الهندي). وبالمثل غطست الذبابة ثم نهضت لتصل إلى السطح ثم طارت. وبعد هذا المشهد ضحكنا على والدتي واستفزناها بلا شفقة.



أعلنت نتائج الامتحانات مباشرة بعد الانتهاء منها. إذا كانت النتائج جيدة، تبعثها في الحال حفلة تناولنا فيها المانغا والمثلجات وأحياناً تناولنا كرات الجبن المحلاة بشراب الفاكهة المركز (Rasgullas). كانت ذروة الصيف وموسم المانغا أيضاً. استدعي أجدادنا وعماتنا وأعمامنا وأبنائهم الذين يقطنون جميعاً في الجوار لاحتفال يستمتع فيه الجميع بمذاق كل ما هو حلو. لم تعد والدتي هذا التجمع مجرد احتفال. لقد كان أمراً ميموناً وتقليداً مباركاً. ولكن، في الواقع، الحفلة هي مجرد حفلة ليس إلا. دعت والدتي الجميع وقالت: «فلتفضلوا الساعة الخامسة، بل الخامسة والنصف».

أحضرت صناديق المانغا من كشك للفاكهة يقع جوار بوابة كشمير، أمّا كرات الجبن فوُضعت داخل جرار فخارية (التراكوتا) وأحضرت من السوق البنغالي - لقد برع البنغال في إعداد هذه الحلوى أفضل من غيرهم - وكانت بثلاث نكهات وثلاثة ألوان: نكهة الفراولة ونكهة الشوكولاته ونكهة مثلجات الثانيل، ابتعتها من محل كواليتي (Kwality) في نيودلهي. قبل الانقسام، كنا نحصل على المثلجات القشدية السميكة القوام



البيتية الضنع من مطعم أدارته عائلة مسلمة بالقرب من بوابة كشمير، وكان يحمل اسم مالكة إلا وهو إدريس (Idris). كان بإمكاننا تذوق المكوّن الرئيسي لهذه الثلجات إلا وهي القشدة المتخثرة (Malai). ولكن أصبح كل ذلك جزءاً من الماضي، فلا يمكننا الآن أن نستعيد ما فات.

كنا نستحم جميعاً، ونبدّل ثيابنا للمشاركة في الحفلة. ارتدت النساء سواريهن المنهدلة من الفوال (Voile)، التي تمّ تطريزها بخيط أبيض اللون خصيصاً لهذه المناسبة في لكانا (Lucknow). وقامت النساء بتزيين شعورهن بالياسمين الأبيض الذي نما في حديقة المنزل - والمفعم بعبير الصيف ووعوده. أمّا الرجال فارتدوا جميعاً القميص الأبيض الفضفاض نفسه ذا الأكمام الطويلة والسروال الأبيض اللون والمزركش. عندما تبدأ الحفلة، تحاول الأم التي حصل ابنها أو ابنتها على درجات متميزة أن تُظهر تواضعاً مزيّفاً، فتخاطب ضيوفها قائلة: «هل ترغبين بالمزيد من المانغا؟».

وبينما كانت المانغا الناضجة غنية بالعصارة، تعلّمتنا خدعة - برعنا فيها جميعاً مع مرور الوقت - لأكل المانغا دون أن نلوّث ملابسنا البيضاء المتجعّدة بالعصارة البرتقالية اللون. كلّ ما عليك فعله هو أن تنحني نحو طبقك وأن تجعل مناديل المائدة في متناول يدك.

## الفصل السادس والعشرون

أول وظائف عملت بها، وأول علاقات غرامية عشتها.  
قاعة للرقص. التأنق لأجل حفلة الرقص التي تلي العشاء.

كانت حياتنا الاجتماعية تتطور أيضاً، لا حياتي الاجتماعية تحديداً، فقد كنت لا أزال طالبة في المدرسة، وكان قدرتي أن أسترق النظر وحسب، فترة من الزمن. لكن، بالتأكيد تطوّرت الحياة الاجتماعية لإخوتي وأخواتي وأبناء عمومتي الذين يكبرونني سنّاً. كانت السنة الأولى التي تلت الاستقلال مفعمة بالبهجة والأسى في آنٍ واحد، إلاّ أنّ دلهي نعمت بالاستقرار وسيطر عليها مزاج احتفالي.

تخرّج إخوتي من الكلية في ذلك الوقت، وحصلوا على وظائفهم الأولى. عمل أخي الأكبر، بريجيدادا، في مصنع الملابس نفسه حيث عمل والدي. أمّا بايادادا فحاول الانضمام للجيش الهندي بعد حصوله على درجة الماجستير، وخضع للعديد من الاختبارات الخاصة بالجيش. كان بايادادا شاباً وسيماً للغاية، فجعله ذلك شقيماً. تفهّمتُ حينها رغبته في الانضمام إلى الجيش، ففي ذلك الوقت، كانت المشاعر الوطنية قد بلغت ذروتها. شعر الشعب أنه مهدّد، وأنّه سيُجرّ إلى حرب جديدة بعد أن بُترت أجزاء من الهند عُنوة. تحفّزت الصين من جهة الشمال الشرقي،





أنا ولاليت وبعض الأصدقاء ومادان (Madan) إلى أقصى اليمين، وقد تزوج لاليت فيما بعد. جلسنا جميعاً على سور حديقة في الهواء الطلق، في فندق سيسل (Cecil Hotel) في مدينة سيملا (Simla)، بعد مرور ثلاث سنوات على الانقسام.

أمّا باكستان فبدأت تنخر من جهة الشمال الغربي. لم أرغب في انضمام بايادادا إلى الجيش. أردته أن يلازم المنزل ولاسيما مع تصاعد العداء بين الهند وباكستان. لحسن الحظ، انضمّ بايادادا، في نهاية المطاف، إلى شركة عمي شيبودادا - وكانت شركة ناجحة للغاية - وكان أشبه بضابط تنفيذي. بدأ الأمر كامتداد طبيعي لعلاقتهما التي ظلّت وثيقة وموضع ثقة عبر السنين.

بلغ إخوتي وأخواتي وأبناء وبنات عمومتي سناً مكنهم من الوقوع في الغرام أو، على الأقل، من التمتع بنزعات عاطفية عميقة. لم أتصوّر في بادئ الأمر أن مثل تلك العلاقات



الحميمية يمكن أن تتشكّل داخل عصبتنا، نحن الجيل الأصغر سناً وأصدقاءنا، ذلك أننا كنا نمثل عصابة كبيرة ودودة. لم نكن لناقش مثل تلك الأمور مطلقاً، لذلك احتجت إلى أن أركز وأراقب الأمور من حولي.

استمرّ جدي في إصراره على حضورنا جميعاً إلى المنزل رقم سبعة لتناول العشاء أو الإفطار أو الغداء. وإذا كنا نستضيف بعض أصدقائنا، كان من المتوقع أن نحضرهم معنا. لم نعرف مطلقاً من يمكن أن يجلس على الكراسي الخشبية في حجرة الطعام. فبالإضافة إلى أبناء عمومتنا الذين جلسوا حسب الترتيب المتعارف عليه، قد تجد كل أصدقائهم من الكلية الذين اعتادوا المجئ والذهاب بصورة متكررة. أحياناً تتم دعوة العديد من الأشخاص، فنضطر عندها إلى تناول طعامنا بالتناوب. أمّا نزهاتنا فأصبحت خاصة بالشباب ولم يتم التخطيط لها مسبقاً، بل غالباً ما كانت وليدة اللحظة ولذلك لم يتطلب الأمر تجهيز أطباق معينة. كنا نركب السيارات سوية، أخوة وأخوات وأصدقاء وأبناء وبنات عم ونشترى طعاماً من موتي محل (Moti Mahal) ثم نتوجه إلى المواقع التاريخية نفسها أو الأنهار التي سُيّدت عليها سدود وكانت مألوفة لدينا. في هذه الأوقات كان المشاركون في النزهات كلهم من الشباب وانضم إليهم زملاء إخوتي وأخواتي من اللاجئين الذين قدموا إلى دلهي حديثاً ولم يعرفوا عنها الكثير.

حتى الزيارات إلى المرتفعات - مثل مدينة سيملا على سبيل



المثال - شارك فيها مجموعة من الأخوة والأخوات وأبناء العم والأصدقاء، وبدلاً من استئجار بيوت كما اعتدنا أن نفعل، اكتفينا بحجز غرف في الفندق.



من كان يُكنّ المشاعر لمن؟ بدا الأمر لي وكأن غراماً، أو شيء من هذا القبيل، قد بدأ يزدهر أمام ناظريّ. بدا جلياً أن لاليت تُكنّ مشاعر خاصة لمادان (Madan)، وهو طالب هندوسي قدم من الشمال الشرقي للباكستان وهو طويل القامة، ودرس في كلية القديس ستيفن.

قام مادان بتقديم صديقة جديدة لاجئة أيضاً وهي شابة تُدعى كاراتشي (Karachi)، وبدا كأنّ بايادادا قد أعجب بها. وكان عند الصديقة المقربة لأختي لاليت (وكانت زميلتها في الكلية أيضاً) وهي شابة كشميرية، أخ يبدو أنه كان شغوفاً بابنة عمي سانتوشجي (Santoshji) التي اعتدنا أن نناديها توش (Tosh). عاشت توش مع عائلتها في لاهور قبل الانقسام، ثم أُجبرت على الفرار. أحاطت بي علاقات متشابكة نمت وتطوّرت بدرجات متفاوتة.

اكتشفت خلال إحدى مهرجانات الهولي، أن أختي العزيزة كامال قد وقعت في غرام أحدهم. كان هنالك ذلك الشاب الوسيم الذي اعتاد زيارتنا باستمرار. على أية حال، لاحظت أن ذلك الشاب يبدأ بالصفير عند مروره بجوار منزلنا فيُصدر لنا مرحاً، ولا يتوقف إلا عندما يتجاوز البوابة الثانية لمنزلنا. لقد



كان بارعاً في إصدار الحان عذبة.

كان هذا المهرجان مثل سابقه حيث تمتع الجميع - الأبناء وبنات العمومة والأصدقاء والعمات والأعمام - بحرية مطلقة شاركوا بها في ذلك الهرج والمرج الذي تمّ تنظيمه من قبل العائلة، ثم انتهى الجميع داخل خزان مياه التيسو الملونة. رأيت ذلك الشاب وهو يطوق كامال ثم يمسك بها ويلطخ وجهها بالمسحوق الأحمر اللون. ضحكت كامال بدورها ولطّخت وجهه بمعجون ذهبي اللون احتفظت به داخل مرطبان. بدا الأمر وكأنها تمسح وجهه بالزيت<sup>(1)</sup>. كان لهوهما بريئاً، وعلى الرغم من ذلك شعرت بانجذابهما نحو بعضهما، وبالطبع لم تبح كامال بكلمة واحدة لي عن الأمر.

التقى نجل شيبودادا الأكبر بفتاة أمريكية بينما كان يدرس الإحصاء في أمريكا. دار حديث عن زواج وشيك. وأعتقد أيضاً أن شيلا، ابنة شيبودادا، قد وقعت في غرام أستاذ جامعي متخصص في الاقتصاد ويعمل في جامعة دلهي. هل كان ذلك صحيحاً؟ تمّ التعيم على الخبر لأن الرجل المعني، حسبما قيل، كان متزوجاً وكانت زوجته تعيش في كشمير.

وبينما كنت أراقب الأمور وأستمع للحديث الذي يدور من حولي، شعرت بالانجذاب العاطفي والتوتر يلوحان في الأفق ولكنني لم أتدخل ومضيت في المراقبة عن بُعد. ذهب

(1) تستخدم الكاتبة كلمة (Anointing) وهي كلمة ذات إحياءات دينية حين تشير إلى دهن وجه الطفل الرضيع وقدميه بالزيت خلال التعميد (Baptism) في الكنيسة. (المترجم)



إخوتي وأخواتي وأصدقائهم أحياناً إلى النادي للرقص. كانوا جميعاً قد بدأوا مسبقاً أخذ دروس في الرقص عند مادام قاردا (Madame Varda)، التي قيل أن دماً روسياً يجري في عروقها. لم تعلمهم مادام قاردا شيئاً روسياً على وجه الخصوص. ارتادوا جميعاً قاعة للرقص كانت شائعة جداً في ذلك الوقت، وتعلموا رقصة الرُّمبا (Rumba) والتانغو (Tango) والرقص بخطى سريعة (Quickstep) ورقصة الفالس (Waltz) البطيئة والسريعة أيضاً حيث يدور الراقصون بسرعة على طريقة الرقص القيينية (Fast-Twirling Viennese). عندما عاد إخوتي وأخواتي من دروس الرقص، اعتادوا أن يرقصوا سوية على أنغام فيكتور سيلفستر (Victor Sylvester) وفرقته التي يعود تاريخها إلى أواخر السبعينيات واستمتعوا برفع صوت الغرامافون.

في ذلك الوقت، أتقنوا جميعاً الرقص. برع كل من بايادادا ولاليت في رقصة التانغو، أمسكا بعضهما ورقصا على الإيقاع: بم- بم، بم- بم، بم بم بم بم، بأقدامهم المتأرجحة التي انزلت بسلاسة.

سمعتهم يحجزون لحضور حفلة الرقص التي تلي العشاء يوم السبت. أرسلت السترات الخاصة بالأمسية إلى المصبغي لكتيها. بحثت أخواتي في مجموعة الساري الخاص بهن، مرة تلو الأخرى. هل اكتفين بما كان لديهن أو هل تطلب الأمر شراء ملابس جديدة؟ ارتدت أخواتي الساري آنذاك بشكل متكرر، وكان بعضها يُلبس يومياً والآخر يُلبس في المناسبات الرسمية.



أقنعنا لآليت حينها- وكانت تُوجّه ذوقنا- أن لبس الساري المصنوع من الحرير العادي يعدّ أمراً مبتدلاً ويُوحي بما ترتديه عامة النساء وأولئك اللواتي ينتمين إلى الطبقة المتوسطة. ارتدنا الساري الذي حيك يدوياً على النول من خيوط القطن النادر، أحضر هذا النوع من الساري من القرى البعيدة، وتميّز بعضها بخيوط ذهبية حقيقية. ارتدنا في الصيف الساري الشاندري<sup>(1)</sup> الحليبي اللون ذا النسيج الرقيق المصنوع من خيوط القطن والحرير معاً، والذي يتم ابتياعه من وسط الهند. إذا اضطررنا إلى لبس الحرير فلا بد أن يكون نسيجاً عتيقاً رائعاً، ربما ارتدته الفتيات اللواتي رقصن في معابد الهند في القرن التاسع عشر. وعند شرائنا لسارٍ جديد لم يكن ليُباع مع البلوزة التي تلائمه، لذلك كان لا بد من حياكتها فيقوم رام ناريمان؛ خياط العائلة، بإنجاز المهمة بسرعة.

كان ارتداء أحد مجوهرات والدتي الثمينة ذات الوزن الكبير أمراً غير لائق. أمّا ارتداء القطع الصغيرة الحجم والنادرة فكان غاية في الأناقة. ذهبنا إلى الصائغ مرات عدّة بصحبة والدتي وبحثنا عن قطع مغولية نادرة. وجدنا مرة مخلب نمر مزركش بالذهب بدقة متناهية، وكان بالإمكان تعليقه ولبسه حول الرقبة. وكانت هنالك أيضاً قلادة جميلة اقتنتها والدتي. قرّرت والدتي بعد مضيّ سنوات، عندما كبرنا وبلغنا سن الزواج والإنجاب-

(1) الساري الشاندري (Saree Chanderis) هو الذي تتم حياكته يدوياً في المدينة

التاريخية المعروفة بشاندري. (المترجم)



وكانت امرأة ذكية- أن تقوم بتوزيع كل ما لديها من السواري والشالات والمجوهرات على بناتها بينما لا تزال على قيد الحياة. أردنا جميعاً أن نحصل على الشال الكشميري الأخضر اللون وقلادة والدتي (Hauldali).

احتوت قلادة والدتي على تعلية تم سكبها من الجاديت<sup>(1)</sup> على شكل أقراص مطعمة بأحجار كريمة، رُتبت الأقراص لتتخذ شكل الأزهار، وحُدّت كل زهرة وورقة بالذهب. لقد صُنعت بمهارة تُحاكي إلى حدّ كبير مهارة صنع كأس النبيذ الخاص بالإمبراطور شاه جاهان في لندن. علّقت أُمي قطعة الحلّي تلك في خيط أسود بسيط، وكانت تلبسها بتواضع حول رقبتها. (حصلت فينا على الشال الكشميري وحصلت أنا على قلادة والدتي).

ملأني الجلبة التي سبقت حفلة الرقص بالإثارة. لم يُسمح لي بالذهاب لكنني تمكنت، على الأقل، من مراقبة أخواتي وهنّ يجهّزن أنفسهن للحفلة. جلسن أمام منضدة التزيين الخاصة بوالدتي، وقد ارتدين فستاناً تحتياً (بلا أكمام) وبلائز، وبدأن في وضع المساحيق التجميلية- لم يبالغن في ذلك حين وضعن قليلاً من أحمر الشفاه الأحمر اللون وقليلاً من كحل العين، وهذا كل ما في الأمر. وقمن كذلك بتصفيف شعورهن في هيئة كعكة. وإذا ما زيّن شعورهن، لم يكنّ يضعن سوى بعض أزهار الياسمين التي

(1) الجاديت (Jadeite): معدن أخضر قوامه سيليكات الصوديوم والألمنيوم.  
(المترجم)



نمت في حديقة المنزل، جمعناها بخيط سميك جعلناه حول كعكة الشعر. لم يسمح بارتداء الكعب العالي فقد كان غير لائق تماماً. كان الحذاء المسطح الأنسب للرقص ولاسيما ذلك المصنوع من الجلد الطبيعي الذي اشتري من كولاپور (Kohlapur) في ولاية ماھاراشترا (Maharashtra). وأخيراً، يُلبس الساري ويُثبت، وهكذا كانت أخواتي يأخذن عدتهن للحفلة الراقصة. بدون جميلات للغاية.

انطلق إخوتي وقد فاحت منهم رائحة كولونيا أولد سبايس (Old Spice) ورائحة الياسمين قد فاحت من أخواتي. التقوا جميعاً بأصدقائهم وتناولوا العشاء معاً ورقصوا سوية. تمنيت عندها أن أكبر بسرعة، لكنني خشيت ألا أبدو جميلة مثلهم.

عادوا في وقت متأخر من الليل وكنت في انتظارهم. كانوا يتحدثون سوية وكنت أسترق السمع. قالت أختي الكبرى لاليت وقد غمرتها السعادة ولا تزال بهجة الأمسية تنشد داخلها: «هل ترغبين في الرقص؟ سأعلمك الرقص». أمسكتني لاليت وكأنما هي الرجل وقالت: «هيا. هذه رقصة الفالس... واحد، اثنان، ثلاثة، واحد، اثنان ثلاثة... انخفضي قليلاً ثم انزلي عند أول واحد» أو كانت تقول: «دعيني أعلمك الرقص بخطى سريعة. إلى الأمام، سريعاً، سريعاً ثم تحركي ببطء. والآن، خطوة إلى الخلف، تحركي بسرعة، بسرعة ثم ببطء». وهكذا، وجهت لاليت خطواتي بينما كنا نتدرب ونتحرك بين أثاث غرفة النوم، وندور ونزلق حتى نقع على السرير وقد غلبتنا قهقهاتنا.



## الفصل السابع والعشرون

التخطيط للمستقبل. محطة المذيع.

آخر نزهة ضخمة. قاعة وايلدفلاور ومواجهة مع الشرطة.

كنت سعيدة للغاية في السنوات الأخيرة التي قضيتها في المدرسة. إلا أنني علمت في داخلي أن تلك الحياة التي عشتها لم تكن حياتي الحقيقية. كانت لدي قناعة راسخة أنني أنتمي إلى عالم آخر، ولكن لم يكن لدي أدنى فكرة عن ماهية هذا العالم، لكنني أدركت حينها أنني لم أجد هذا العالم بعد. علمت أنني سأجده يوماً ما، عندما أخرج من عالمي لأدخل عالماً جديداً لأحيا حياة أخرى مختلفة- تلك التي حلمت بها ومُقدَّر لها أن تكون حياتي. لزممت الصمت بشأن هذا الأمر، إلا أنني كنت متفائلة للغاية.

بدأت أفكر بالدراسة في الجامعة وما أردت أن أصنعه في حياتي. اعتقدت في بادئ الأمر أنني أريد أن أصبح فنّانة (رسامة)، وبالتالي لا بدّ أن ألتحق بكلية ج. ج. للفنون (J. J. School of Arts) في بومباي.

من الطبيعي أنني ناقشت الأمر مع لاليت التي قالت لي: «يمكنك فعل ذلك»، بنبرة عملية ممعنة في التفكير، ثم أضافت: «ولكن، لم لا تلتحقين بكلية الفنون فيما بعد؟ فلتنضمي إلى كلية



نظامية الآن لتحصلي على درجة البكالوريوس وعندما تحققين ذلك تكونين قد حصّنت نفسك، ومن ثمّ يمكنك فعل أي شيء آخر ترغبين».

بدا الاقتراح عملياً جداً، ولكن يصعب تحقيقه. أردت آنذاك أن أهرب إلى مكان ما، وبسرعة، لألون بالألوان الزيتية. تساءلت: «ماذا عليّ أن أدرس؟ ما هي اهتماماتي الأخرى؟»

اقترحت لاليت قائلة: «يمكنك الحصول على درجة البكالوريوس في اللغة الإنجليزية. لقد تخصصت أنا وشيلا في الموضوع نفسه. أو لعلّك تدرسين التاريخ كما فعلت كاف (K؛ أي كامال)».

كانت كامال قد التحقت بكلية جديدة ترتادها الفتيات فقط وهي كلية ميراندا هاوس (Miranda House)، لم يكن بناؤها قد اكتمل بعد. لعلّ كامال اختارتها لكونها خلف كلية القديس ستيفين «المبجّلة» (والتي كانت قد بدأت حينها باستقبال الطلبة الذكور فقط) ولكونها استقطبت أكثر الشابات جاذبية في المدينة، حيث أصبحت كلية ميراندا هاوس وجهة مرغوبة جداً من الطالبات اللواتي تخرّجن للتوّ في مدارس دلهي.

ولسوء الحظ، كانت كلية ميراندا هاوس، على غرار كلّ الكليات في دلهي، تحكمها قوانين جامعة دلهي، ولذلك فقد احتوت على عدد محدود من التخصصات. بالنسبة لكلية الآداب (كانت تخصصات مثل الرياضيات والعلوم الأخرى

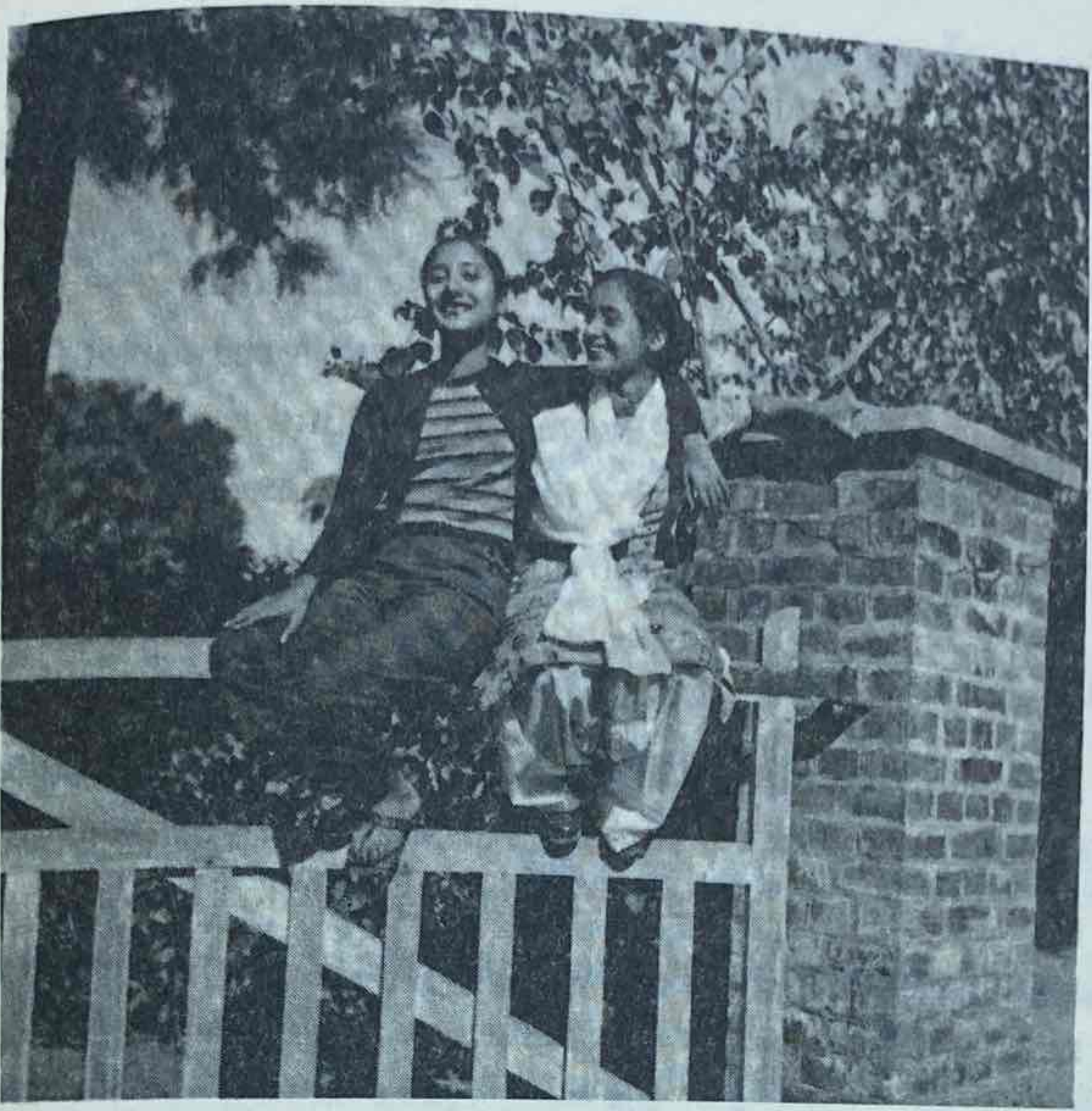


أمراً مستحيلاً بالنسبة لي) كان بإمكاننا دراسة اللغة الإنجليزية، واللغة الهندوسية والفلسفة أو الاقتصاد إلى جانب تخصص فرعي في إحدى اللغات السابقة، أو أمكننا الحصول على درجة البكالوريوس في الآداب، وهي درجة عامة في بعض المواد السابقة الذكر دون التخصص في أيٍّ منها. لم تكن تلك الدرجة العامة متميزة. أجّلت التفكير في الأمر فلم يكن لزاماً عليّ أن أنضم إلى أي كلية إلاّ عند تخرّجي من المدرسة. وهكذا بدا وكأن فكرة كلية ج. ج. للفنون قد تلاشت تدريجياً.



بدأت العمل في وظائف غريبة لصالح إذاعة كل الهند. عندما كنت طفلة، كان استوديو التسجيل مألوفاً جداً بالنسبة لي، وكذلك رائحة ممرات مبنى محطة الإذاعة؛ رائحة التعفن تلك التي تفوح من الأماكن المغلقة. لم تبعد أول محطة إذاعية في دلهي عن منزل رقم سبعة سوى بضع دقائق. كان يتم عادة استدعاء عصاباتنا - نحن وأبناء وبنات أعمامنا - لتسجيل المسرحيات الإذاعية وبرامج الأطفال. تطلب الأمر مجرد مكالمات هاتفية واحدة لتوفير عدد هائل من الأطفال القادرين على القراءة بطلاقة وعلى إظهار «التعبير الصوتية اللازمة»، وبالطبع لم تتوفر هذه القدرات إلا داخل نطاق عائلتنا! تتمّ مخابرة منزل رقم سبعة فقط حيث يوجد الهاتف الوحيد الموضوع في إحدى زوايا بهو المنزل. ويقوم من يجيب على الهاتف بالطلب من إحدى الخدم بعمل جولة على جميع المنازل المجاورة لنشر الخبر.





لاليت (إلى اليمين) وأنا، وقد جلسنا على بوابة منزل رقم خمسة.

شاركت كل سنة تقريباً في المسرحيات الإذاعية حيث تمكنت من القراءة في عمر مبكر. في ذلك الوقت تم تشييد إذاعة كل الهند الجديدة في نيودلهي بعد الاستقلال. طُلب مني أحياناً المشاركة عدّة مرات خلال العام الواحد، ودُفع لي أجر بسيط مقابل كل جلسة، ومن ثمّ يمكنك عد هذه المشاركة أول وظيفة حصلت عليها، وإن بدت لهواً أكثر من كونها عملاً جاداً. اعتادت الإذاعة إرسال سيارة لتُقلني، وهناك التقيت بزميلات لي من المدرسة لم أعرفهم من قبل، وشربنا الشاي وأكلنا السمبوسة ثم وقفنا جميعاً حول مكبّر الصوت وقرأنا السطور الخاصة بنا،



في حين قامت عفاريت - خفيّة في كشك التسجيل بإصدار صوت باب يتم إغلاقه أو صوت محرّك سيارة أو صوت رعد أو صوت مطر. تعلّمنا كيف يمكن أن نشي ركبتينا لنخفض قليلاً فنلقي الصفحة التي انتهينا من قراءتها على الأرض دون أن نصدر حفيفاً، وتعلّمنا أيضاً أن نمتنع عن التململ أو إصدار أي ضجة خاصة إذا كان أحدنا يقرأ السطور الخاصة به. كانت تجربة الإذاعة تلك مرحلة وسلسة. ومنذ تلك اللحظة تسلسل إغراء العمل الذي بدا لي لهواً، داخل كياني.

أوقف جدّي، الذي أصبح طاعنا في السن ولم يعد يعمل، رحلاته السنوية إلى مرتفعات سيملا، إلّا أننا ذهبنا أحياناً إلى سيملا أو إلى محطات أخرى تقع في مرتفعات مختلفة، مع الجيل الأكبر الذي يناهز والدينا عمرا أو دون أي رفقة أحياناً. لم أدرك إلى أي جيل كنت أنتمي، كان الأمر صعباً عليّ. في إحدى الرحلات إلى مرتفعات ماسوري (Masoori) حيث استأجرنا حجرات في فندق هاكمان (Hackman's Hotel)، شعرت أنني فتاة ناضجة ويمكن أن أذهب إلى الحفلات الراقصة بصحبة أخوتي وأخواتي، وأتناول الجبن القشدي الذي لم أتذوّقه مسبقاً، مع الخبز المقرمش بينما أشاهد راقصات الملاهي والحانات الأوروبيات اللواتي بالكاد ارتدين ملابس تغطي بعض أجسادهن، وهن ينزلن فوق ساحة الرقص وينعمن بوهج الضوء الذي تمّ تسليطه عليهن. وفي أوقات مختلفة شعرت بالغرابة وقد ارتديت نظارتي الطبية وربطت شعري ليبدو مثل ذيل الفرس، فقرّرت في تلك



اللحظات أن أتجاهل الحفلة الراقصة، وأرافق والدتي في رحلات التسوق التي كانت ستقوم بها في اليوم التالي. كان هنالك فروع لكل محلات الساري الرئيسة، في منتجعات المرتفعات. كانت والدتي الزبونة الدائمة المرحب بها دوماً. وبينما قضت والدتي ساعات في محل ليلا رام وأبنائه (Leela Ram and Sons)، وهي تتفقد أثواب القماش من الشيفون الفرنسي، اعتدت أن أنتظرها إلى أن تنتهي. عندما كانت تختار قطعة من الشيفون، لم تفضل والدتي الألوان الخالصة بل فضلت، على سبيل المثال، الأزرق الذي يشوبه قليل من الفضي، أو البرتقالي الوردي المختلط باللون الرمادي أو الكستنائي الداكن الذي يشبه إلى حد كبير اللون البني. وبعد ذلك، تبحث والدتي عن لون آخر لتحدد به أطراف الثوب، يتلاءم مع لون الثوب الذي اختارته، ولذلك تختار قماشاً مطرزاً بيناريسي<sup>(1)</sup> المنشأ وهو عبارة عن لفافة عريضة من شرائط مطرزة بخيوط فضية وذهبية حقيقية. كانت والدتي تفرد شريطاً تلو الآخر فوق الشيفون الذي اختارته لتنتقي الشريط الملائم، لكنها، على الرغم من ذلك لا تأخذ الشريط إلى البيت مباشرة، فلا بدّ من حياكته يدوياً ليثبت بالشيفون. بالإضافة إلى ذلك، انتقت والدتي أقمشة لعمل بلائز وتنانير داخلية ثم تركتها عند ليلا رام حتى يتم حياكتها وتجهيزها.

(1) بيناريسي (Benaresi): نسبة إلى (Benares أو Banaras) وهي مدينة تقع غرب ضفة نهر الغانغز في ولاية أتر براديش (Pradesh Uttar). المترجم



استمرت نزهاتنا إلى المرتفعات ولكن، كما هي الحال مع المدينة، فقد تغيرت ملامحها. إذا رافقنا الجيل الأكبر إلى المرتفعات ونادراً ما كانوا يفعلوا فغالباً ما يفضلون البقاء في البيت ويكتفون بالتجول قليلاً على الأقدام والتسوق في الأسواق الكبيرة. أما الجيل الأصغر فاستمتع بالنزهة على أكمل وجه. في إحدى النزهات إلى سيملا، حيث اجتمع ما يقارب ثمانية عشر فرداً، أكبرهم عمراً كان في منتصف العشرينيات وأصغرهم كان في عمري آنذاك وكنت مازلت في المدرسة، وكان بعضهم زملاء إخوتي وأبناء عمي في الجامعة - عشاقاً، أصدقاء وأقارب - قرّر الجميع ابتداء نزهة خاصة بنا تشتمل على ركوب الدراجات الهوائية من مرتفعات سيملا وحتى ماشوبرا التي تبعد ثمانية أميال صعوداً إلى أعلى التلة. كانت وجهتنا أعلى من سيملا بألف قدم على الأقل؛ أي ما يعادل ثمانية آلاف ومئتين وخمسين قدم من مستوى البحر.

تقع ماشوبرا، وهي مدينة صغيرة، في منتصف التيب الهندي. كانت مدينة جميلة للغاية أما الآن فهي جزء من المحمية الطبيعية لغابات سيملا الوطنية. طوّقت الثلوج قمم مرتفعات ماشوبرا التي بدت مثل مهماز وانحدرت إلى أعماق الأودية. أمّا الأرض الفرجة في الغابات فنمت فيها الأزهار البرية بكثرة، أما جوانبها الشديدة الانحدار فنمت فيها غابات كثيفة تحتوي على أشجار أرز الهملايا والبلوط والرودودندرون<sup>(1)</sup> حيث يتحرك طائر

(1) الرودودندرون (Rhododendrons) أو الوردية: جنس نبات من الفصيلة



التدرج بسرعة ويثب غزال المسك ويطير طائر الحجل وتحلق النسور. وكان هنالك أيضاً العديد من الجداول المندفعة لمن أراد أن يبلى قدميه وبساتين لمن تلهّف إلى تذوق التفاح والمشمش من الشجرة مباشرة.

كان كلّ أفراد عائلتي يعرفون ماشوبرا جيداً فلقد ذهبنا لنتنزه على الأقدام أو ركبنا عربة وذهبنا إلى هناك في جماعات، سنة تلو الأخرى. بالإضافة إلى المساكن المحلية البسيطة، توفّر في ماشوبرا بعض المنازل البريطانية التي تعود إلى نهاية القرن المنصرم؛ أي عهد الرّاجا، وكان أشهرها منزل وايلدفلاور هول (Wildflower Hall)، الذي شُيّد عام 1866 وتحوّل إلى ملاذٍ منعش استجمّم فيه حكام الهند الإنجليز ونوّاب الملك وقادة القوات المسلحة. تقول الليدي دوفرين (Lady Dufferin) في كتابها حياتنا في الهند كعائلة نائب الملك: «ترتفع هذه القيلا على قمة تلة ووسط غابات الصنوبر ذات الرائحة الطيبة حيث المناظر الجبلية الطبيعية الخلّابة».

كان اللورد كيتشنر (Kitchener)؛ محارب الخرطوم العظيم، من أشهر الزوار الذين سكنوا وايلدفلاور هول في مطلع القرن العشرين. وصفه الهنود باللّورد المحارب (Jungy Laat sa'ab)، ولكونه اشتهر في شمال إفريقيا كمحارب عظيم، فقد منحه الهنود لقب القائد الأعلى للقوات المسلحة. ولما خاب أمله في الحصول على منصب نائب للملك، وجد العزاء والسلوى



والراحة في وايلدفلاور هول حيث زرع حديقته وحفر وجرة<sup>(1)</sup> متقنة غطاها الجليد. كان يملأ الحفرة المظلمة بالثلوج في الشتاء وتترك كذلك طوال الأشهر القارصة. وعند حلول الصيف يتحول الثلج بفعل وزنه إلى جليد يتم استعماله في مطبخ وايلدفلاور هول طوال العام.

ترك كيتشنر الهند عام 1909 وبيع منزل وايلدفلاور هول إلى مالكٍ للفنادق، الذي سرعان ما قامت زوجته بتقويض المنزل في عام 1925 وشيّدت مكانه فندقاً حمل الاسم نفسه. اعتبر هذا الفندق آنذاك فندقاً فخماً وهو ذات الفندق الذي عرفناه وارتدناه بشكل متكرر خلال رحلاتنا إلى المرتفعات. كبرنا وقد أصبح وايلدفلاور هول مألوفاً لدينا، فغالباً ما توقفنا هناك لتناول الغداء أو احتساء الشاي خلال رحلات العائلة التي ركبنا فيها عربة تجرها الأبقار أو عندما تنزهنا سيراً على الأقدام. أردنا أن نريه لأصدقائنا وأن نتباهى بزيارتنا له.

عندما حان اليوم المقرر للنزهة، اعتدنا أن نستأجر دراجات هوائية ونشتري بعض الشطائر والمشاريب ونبدأ نزهتنا وقد تجمع عدد كبير منّا، فنغادر سيملا عبر نفق سانجالي (Sanjauli). اشتملت رحلتنا في الهواء الطلق على ركوب الدراجات باتجاه أعلى التلة. على الرغم من المشقة التي عانيناها عند الصعود، كنا نعلم أن رحلة العودة ستكون مريحة حيث سيكون الانزلاق ممتعاً. دُسنا على دواسة الدراجة بقوة وتصيبنا عرقاً

(1) الوجرة (Pit): حفرة مستورة تُتخذ شركاً لصيد الوحوش. (المترجم)



من رؤوسنا وتوجهنا بكل إصرار نحو القمة، وغالباً ما توقفنا بجوار شلالات المياه الصغيرة لنشرب الماء، وعندما وصلنا إلى فندق وايلدفلاور، كان هادئاً بصورة غريبة وبدت الأشجار غير مقلّمة والأعشاب مفرطة في النمو. حاولنا الدخول لكنّ الباب كان موصداً. أين ذهب الجميع؟ حاولنا الدخول من باب آخر، لكنه كان موصداً كذلك. أردنا، بشدة، أن يرى أصدقائنا فندقنا المفضل، لعلّ أحدنا قام بدفع الباب بقوة، فانفتح على مصراعيه. دخلنا جميعاً إلى غرفة طعام مألوفة ضاحكين مبتهجين، وفي تلك اللحظة اقترب منا بعض النظراء الذين يشرفون على الفندق وكانوا وحدهم. واتهمونا باقتحام المكان عنوة، الذي كان حينها مغلقاً، وطلبوا منا ألا نبرح مكاننا حتى يقوموا باستدعاء الشرطة.

عندما وصلت الشرطة، لم يكونوا في مزاج يسمح لهم بتفهم التفسيرات أو الاعتراضات البريئة التي حاولنا تقديمها. وُضعنا، مع دراجاتنا الهوائية، في مؤخرة شاحنة مفتوحة ليتم نقلها في الحال إلى مركز الشرطة في سانجالي. ثم سألناهم: «هل يمكن أن نركب دراجاتنا إلى سانجالي ونلقاكم هناك، عند مركز الشرطة؟» كنا نفكر برحلة النزول من الهضبة التي أرادوا أن يحرّمونا منها. للأسف، كانوا متعنتين ولم يستجيبوا لطلبنا.

بقينا في مركز الشرطة لساعات نجاب على الأسئلة ذاتها، إلى أن حلّ الظلام. تحوّلت الرحلة المسلية إلى أمر مقلق. وفي تلك المرحلة، خطر في بال أحد أصدقائنا أنه يرتبط بصلة قربي



من أحد أعضاء حكومة ولاية الهملايا البارزين. أجرى مكالمة هاتفية واحدة تبعها في الحال اعتذارات وأطلق سراحنا. كانت هذه آخر نزهة حاشدة قمنا بها، فبعد ذلك تضاءل عدد المشاركين بالنزهات. توضح مجموعة الصور الفوتوغرافية التي التُّقطت في نزهات العائلة قرب نهاية القرن أن عدد المشاركين وصل إلى ثلاثمائة أو أكثر، وقد ارتدى أفراد العائلة ملابس رسمية، وقد جلس جدي وإخوته بفخر على كراسي وُضعت في المنتصف. ثم وضحت الصور الفوتوغرافية التي تم التقاطها بعد ذلك، مشاركة أربعين أو خمسين شخصاً، ثم تقلص العدد إلى ثلاثين ثم إلى عشرين مشاركاً فقط. بدأنا نكبر جميعاً، وبدأت حياتنا تتغير.



## الفصل الثامن والعشرون

رحلة كامال. شيبودادا يتدخل مرة أخرى. امتحان في فن الطهي.

كانت كامال على وشك الانتهاء من السنة الدراسية الثانية في الكلية عندما بدأت رجلها، ذات الكاحل الأيسر، بإزعاجها مرة أخرى. أصيب والدي بالذهول والحيرة. خضعت كامال للأشعة السينية مرة أخرى وأرسلت الصور بالبريد الجوي إلى المختصين في مستشفى هارلي ستريت (Harley Street) في لندن ومركز ميموريال سلون-كيترنغ لعلاج السرطان (Memorial Sloan-Kettering Cancer Care Centre) في نيويورك. أخذت خزعات عديدة، الواحدة تلو الأخرى وأرسلت نتائجها إلى الخارج أيضاً. اشتبه الأطباء المختصون في ورم في العظم، لكنهم أرادوا فحصها قبل أن يوصوا بعلاج محدد. استدعت حالة كامال سفرها إلى الغرب.

عاد شيبودادا ليصبح جزءاً جوهرياً من حياتنا بسرعة فائقة. لعلّه لم يغادرنا مطلقاً. قرّر أن يصحبها بنفسه إلى الغرب. وفي ذلك الوقت، كان راغودادا، الابن البكر لشيبودادا، قد تزوج حديثاً من صديقتة الأمريكية التي سمعنا عنها. بسفره إلى الغرب، سيتمكن شيبودادا من الالتقاء بثيلما (Thelma)؛ العروس الجديدة



والتأكد، في الوقت ذاته، أن كامال ستحظى بفحوصات شاملة. عقد شيبودادا العزم على السفر ولم يترك مجالاً لمجادلته. لم أعرف كيف شعر والدي تجاه هذه الترتيبات بالتأكيد لم يعترض والدي الذي كان شارداً، بئساً أكثر مما مضى. ولم تنطق زوجة شيبودادا أو أبنائه بكلمة واحدة. بدا الجميع مضطربون، ربما لأسباب مختلفة.

وبينما كان يتم التحضير لرحلة كامال الطويلة - ولم نكن واثقين كم ستطول - كنت أجهز نفسي لتقديم الامتحانات النهائية في المدرسة.

هبّت الرياح الموسمية الحارة بقسوة في تلك السنة. اختبأت في حجرتي الخلفية، حيث عملت جاهدة في مراجعة دروسي. اعتادت أُمِّي أن تطلّ عليّ كل يوم بطبق بداخله فيه قطعتان شهيتان من حلوى اللوز. لم نقل الكثير، وذرنا دموعنا المالحة فوق كرات اللوز الحلوة المذاق بصمت. وفي كل مساء، خرجت من المنزل بمجرد أن أصبح الجوّ محتملاً لأقطف بعض أزهار الياسمين، ثم علقتها بحبل سميك باستعمال الإبرة والخيط، وأبقيتها بجواري بينما كنت أدرس. ساعدني شذى الياسمين الذي يعبق برائحة الهند التي عرفتُها على نسيان العالم من حولي.

قامت والدتي بإخراج ملابس كامال الشتوية (معطفها وستراتها الصوفية) لتهويتها وتخليصها من رائحة النفثالين العالقة بها. وابتاعت لها والدتي عدداً من السواري الحريرية، إذ إن الساري القطني يتجعّد بسهولة وبمجرد أن يُلبس مرة واحدة،



لابدّ من تنظيفه بطريقة معينة ويحتاج إلى إضافة القليل من النشا إليه ثم كيّه، ومن ثم فهو هندام غير عملي لرحلة كامال، على الرغم من أننا أحببنا ارتدائه كثيراً. كان عند كامال العديد من البناتيل الفضفاضة، لكنّ والدتي حاكت لها المزيد. كانت تجربة جديدة بالنسبة لوالدتي، فلقد كانت تلك المرة الأولى التي تغادر فيها إحدى بناتها إلى بلد بعيد. أمّا عندما رحلت أنا ولاليت، بعد ذلك بسنوات، أصبحت والدتي خبيرة، وكانت تعرف تماماً كيف تدبّر أمر سفرنا.

كانت قلوبنا مع كامال، وبدأت امتحاناتي النهائية. تمكنت في السابق، خلال سنوات الانقسام البائسة، من التركيز على دروسي، وتمكنت من ذلك مجدداً عندما حان موعد الامتحانات النهائية، خاصة أنني لم أواجه هذه المرة أي مشكلة مع اللغة الإنجليزية واللغة الهندوسية والتاريخ أو حتى امتحانات مادة الفن. أما مادة الرياضيات الدّنيا، أبغضها إليّ، فكانت الأكثر صعوبة وتطلبت مني جهداً كبيراً، ولكن لأسباب صعب عليّ تفسيرها.

حاولت جاهدة، بشتى الطرق الممكنة، أن أدرس علم الحساب. تدرّبت على حلّ كل مسألة رياضية وجدتها أمامي. حاولت مرة واثنين وثلاث مرات. عندما قرأت أسئلة الامتحان بدت لي المسائل الرياضية مفهومة وسهلة للغاية. انتهيت من الامتحان وراجعت إجاباتي عدة مرات. قمت بتسليم ورقتي قبل انتهاء الساعات الثلاث وهي الزمن المقرر للامتحان. عندما





والدي ووالدتي وكانا على وشك توديع كامال (التي تُمسك بذراع والدي) قبل مغادرتها إلى الغرب بحثاً عن علاج طبيّ. شيبودادا يقف خلف والدي.

ظهرت النتائج كنت ضمن الطالبات اللواتي حصلن على أعلى الدرجات في علم الحساب. أما مادة التدبير المنزلي فلقد خدلتني.

عندما حان دوري لأداء الاختبار «العملي»، لم تتبق لي بقعة لأنظفها أو غرز لأحيكها على قطعة صغيرة من القماش ولا حتى ضمادات لأربطها. كنت بارعة في ربط الضمادات ولاسيما ضمادة الرأس أو الكاحل التي كنت أربطها في خطوط متصالبة متقنة وجميلة.

طلب منّا التجمع في مكان مغبر مهدم نوعاً ما، تبين أنه كان في الماضي ملكاً للبلدية، ولم يكن مشجعاً للغاية فتحطمت معنوياتي. ثم تمّ توجيهنا، نحن الطالبات ذوات الحظ العاثر، إلى زاوية مظلمة عبّجت بأكياس البطاطس والطماطم والبصل



والثوم والزنجبيل والبهارات التي تم تصنيفها.

«عليك استخدام هذه المكونات لتحضير طبق ما. هذه هي أعواد الثقاب. وهذا هو الخشب. الآن... ابدأ».

ماذا عسانا أن نُعدّ؟ عفواً، ماذا حدث لطبق المهلبية؟

حاولت في السنوات التالية أن أستوعب ما حدث في ذلك اليوم المأساوي. لعلّ أحد המתحنيين المتحدلقين قال: «لماذا نطلب من هؤلاء الأطفال الهنود المساكين إعداد طبق لم يتناولوه من قبل مثل هذه المهلبية الأوروبية المملّة؟ لماذا لا نطلب منهم إعداد طبق هندي معتاد، مثل البطاطس؟».

ولكن، هل يمكن تغيير الطبق الرئيسي دون سابق إنذار؟ بالنسبة لي كان ذلك أمراً مخيفاً، إذ لم أستطع أن أطهو شيء على الإطلاق. لو أعطيت الفرصة لأحضر نفسي، لعلّي تدرّبت على إعداد بعض الأطباق الهندية. كيف لهم أن يعرضوا علينا بهارات هندية بعد أن أتقنت كل تفاصيل فن طهي طعام كبار السن والعجزة الذي يعود تاريخه إلى عام 1930 تقريباً؟

فعلت ما بوسعي. قطّعت كل ما وجدت أمامي من البطاطس والبصل والثوم والزنجبيل والطماطم والفلفل الحار والكزبرة الخضراء، إلى قطع متساوية الحجم ثم ألقيت بها داخل وعاء وُضع فيه القليل من الماء. وبعد ذلك نثرت القليل من البهارات والملح عليها وغطّيت الإناء لأنني لم أحتمل النظر إلى إبداعني وقد علتة فقاعات الماء المغلي، ثم تلوّثُ صلواتي. لم تُجد صلواتي نفعاً. يبدو أن السبب الوحيد وراء نجاحي في مادة الرياضيات



الدنيا هو حصولي على درجة عالية في علوم الحساب، مما عوّض رسوبي في مادة الطهي.

كان أدائي في المواد الأخرى جيداً، مما مكّني من النجاح في الثانوية بمعدّل مرتفع. تقدّمت بطلب للالتحاق بجامعة ميراندا هاوس (Miranda House)، التي ارتادتها كامال وكتبتُ في الاستمارة أنني أرغب في دراسة اللغة الإنجليزية والحصول على تخصص فرعي في الفلسفة في آنٍ واحد.

في تلك الأثناء، سافرت كامال بصحبة شيبودادا إلى لندن.



## الفصل التاسع والعشرون

عائلة ممتدة في نيويورك. تدهور صحة جدي.  
إحراق الجثمان على ضفة النهر.

كان صيف عام 1950 قاسياً. بقينا في دلهي بانتظار الرسائل والبرقيات والمخابرات الهاتفية أو أي طريقة للتواصل مع كامال وشيبودادا. لم تكن الأخبار التي تلقيناها من لندن مطمئنة. أكد الأطباء المختصون في هارلي ستريت تشخيص الأطباء الهنود ألا وهو إصابة كامال بسرطان العظم. كان السفر إلى نيويورك الخطوة التالية وهناك وافق الأطباء في سلون-كيترنغ على التشخيص نفسه، واقترحوا جلستين طويلتين من العلاج الإشعاعي.

احتاج شيبودادا وكامال إلى البحث عن مكان للإقامة لفترة أطول، بدلاً من فندق باربيزون بلازا (Barbizon Plaza) حيث أقاما فترة وجيزة. قرّر شيبودادا أن يستأجر بيتاً فسيحاً في فلشنغ (Flushing) في كوينز (Queens) حتى يتسع المكان لراغودادا وزوجته ثيلما ووالدتها وكامال أيضاً. كان يحاول خلق عائلة ممتدة صغيرة في نيويورك.

تولّت ثيلما ووالدتها مهمة الطهي. كانت كامال تمتدحهما في رسائلها وتمتدح الأطباق الجديدة التي تظهر على مائدة الطعام



كل يوم. أدهشتها قوالب الكيك المقلوبة وفخذ الخنزير الكامل الذي تكسوه طبقة رقيقة من الأناناس. لم تستطع حتى أن تتخيل مذاق هذه الأطباق.



عندما كنا في دلهي، تدهورت صحة جدي، الذي كان في الثمانين من عمره وبدأ يضعف ويهن. اضطر حينها إلى استخدام عكاز عند خروجه إلى الشرفة الأمامية أو عند ذهابه إلى المرجة الأمامية لمنزل رقم سبعة، في المساء، حيث استمتع بالنسيم العليل وقام بتدخين النارجيلة وشرب كأساً من الويسكي. وبعد مرور وقت قصير، شعر بتعب شديد فلم يستطع القيام بمثل هذا المجهود. ومن ثم، اختار أن يلازم حجرته حيث قضى معظم الوقت في فراشه. وسرعان ما بدأ يشكو من حرارة الجو فتم إحضار قوالب ثلج كبيرة وضعت حول السرير وتحتة. أذكر عندما دخلت حجرته لأقبله، فخلعت حدائي ودُست على الماء الذي تناثر من حولي. وتسبب الثلج في تصاعد ضباب رقيق من حولي. ولقد اعتنت العديداً من النساء اللواتي ارتدين الساري الأبيض بجدي، حيث حُمن حوله باستمرار.

سرعان ما فقد جدي قدرته على مغادرة السرير، وبدأ نائماً معظم الوقت. اقترح الطبيب مادور (Mathur) - وهو نفس الطبيب الذي ثقب أذني - استعمال كمادة الأكسجين. تناوبت النساء على الإمساك بالكمادة لوضعها بالقرب من وجه جدي. بقي جدي داخل حجرته خلال النهار القائظ، وإذا أصبح الجو



منعشاً في المساء، حُمل جدي وسريره وأسطوانة الأوكسجين إلى الخارج، إلى المرجة. في إحدى المرّات، وعندما كان دور أمي في الإمساك بالكمامة، أشارت إليّ أمي وقالت: «يجب أن أذهب إلى المطبخ بسرعة. هل لك أن تحلّي محليّ بضع دقائق؟».

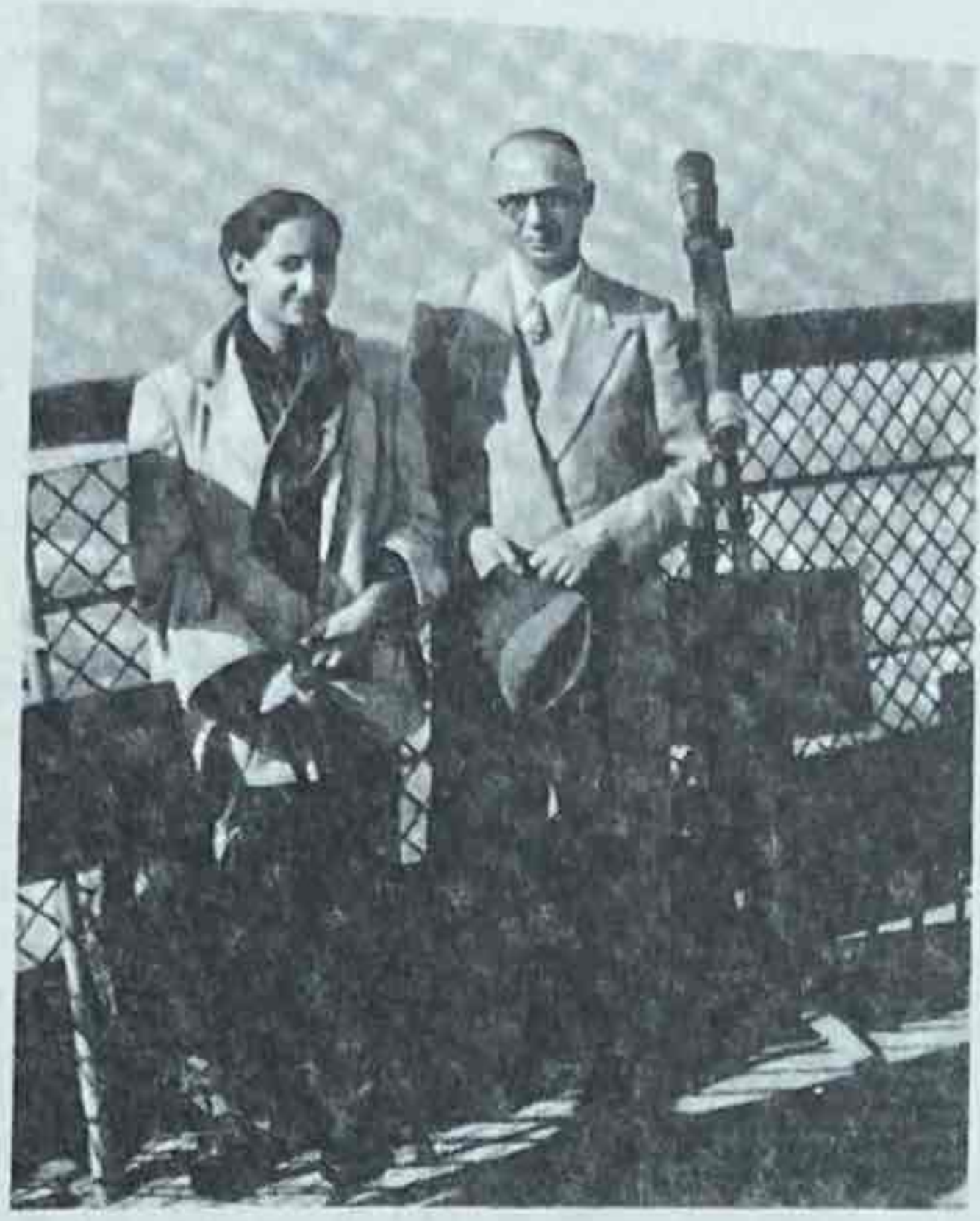
أمسكت بالكمامة التي أبقيتها فوق وجه جدي الذي كان نائماً. يبدو أنني سرحت فتحرّكت يدي قليلاً، فإذا بجدي يرفع ذراعه ليسحب يدي بقوة ويرجعها إلى مكانها الصحيح. لقد كان جدي يحتضر، ذلك الرجل الذي كان في الماضي يافعاً قوياً، لكنه لم يتركنا سريعاً.

بدأت كامال الجلسة الأولى للعلاج الإشعاعي، على الرغم من ذلك، بدت متفائلة جداً في رسائلها. أخبرتنا أنها لن تعود مباشرة حيث سيصطحبها شيبودادا في جولة فخمة في أوروبا أولاً. كانت خطتهما تقتضي الإبحار من نيويورك على متن باخرة كوين ماري إلى لندن حيث سيمكثان في غروزفينور هاوس (Grosvenor House)، ثم سيسافران إلى باريس وروم، وهكذا.

كان شيبودادا قلقاً على كامال، كما كنا جميعاً، فأراد أن يُريها العالم وأن يُبقي الابتسامة على وجهها.

استمرت صحة جدي في التدهور. في يوم من الأيام، وبينما كنت أركب دراجتي الهوائية باتجاه منزل رقم سبعة، فإذا بي أرى جماعات صغيرة من الناس تتجه بهدوء نحو المنزل. لا بد أن جدي فارق الحياة. وبّخت نفسي لأنني لم أوجد معه في تلك





كامال وشيبودادا خلال جولتهما الفخمة في أوروبا. بدا كلاهما أنيقا خلال رحلتهم إلى بريطانيا على متن باخرة كوين ماري (Queen Mary).



اللحظة، لعلّه لم يكن ليلاحظ وجودي على أية حال.  
كان مستلقياً على سريريه وقد أغمض عينيه. شكّلت أشعة الشمس التي تسلّلت من النافذة أشكالاً غريبة على وجهه الشاحب. غُطّي ذراعاه، اللذان ظهرا من فوق الملاءة، حتى الرسغ بأكمّام القميص الفضفاض المنشى الذي اعتاد المسلمون ارتدائه. أمّا يداه - هاتان اليدان اللتان تليقان حقاً برجل أرستقراطي مثل جدي، وأصابعه الرفيعة وأظافره البيضاوية الشكل تماماً، تلك اليدان اللتان ورثهما والدي ومعظم أبنائه باستثنائي - فكانتا تتجهان للأسفل وقد ضمّهما جدي قليلاً.

سمعت والدي وعمي الأكبر، توجي، يتحدثان.

«لابد أن نرسل في طلب الحلاق»

«يجب أن يُغسّل الجثمان...»

«... ويؤضع على الأرض. هل سنستخدم الغرفة

الكبيرة؟»

«هذا أفضل اقتراح حيث سيتواجد عدد كبير من

الأشخاص».

كان لدى معظم الرجال حلاقون خاصون بهم وظيفتهم قصّ الشعر، ولكن داخل نطاق عائلتنا، كان لدينا حلاق شعائري يتم استدعاؤه لممارسة طقوس معينة. بالإضافة إلى ذلك، كان للحلاق الشعائري مهام عديدة تتعلق بعضها بقص الشعر وتعلق أخرى بأمور مختلفة، فعلى سبيل المثال، يتم اعتماده بشكل رسمي لترتيب زيجات بين العائلات، ويقوم بقراءة الطالع وكانت تلك



إحدى الخدمات التي قدمها لوالدي. وهو مسؤول أيضاً عن حلاقة رأس الابن الأكبر للمتوفى في مراسم شبه دينية. وبعد أن يحصل الابن على هذه الحلاقة التطهيرية، يمكنه أن يشعل المحرقة خلال الجنازة كما اقتضت التقاليد.

جلس عمي على كرسي وُضع فوق المرجة وبدأ الحلاق يحلق شعره باستخدام موس الحلاقة. سقط شعر عمي على العشب. تم تفريغ وتنظيف الحجرة الكبيرة التي امتدت على طول الرّواق حتى حجرة الاستقبال. بعد ذلك تم نقل جدي إلى هذه الحجرة الكبيرة ووُضع على الأرض فوق شرف نظيف، وقد ارتدى قميصاً فضفاضاً نظيفاً له أزرار من اللؤلؤ<sup>(1)</sup> الكبير الحجم. احتشد الأقارب والأصدقاء وجلسوا القرفصاء على الأرض وأحاطوا بجثمان جدي. كان بعضهم يمسح عينيه والبعض الآخر يتحدث. امتلأت الحجرة بهم ولم تتسع لآخرين، مما دفعهم إلى التدفق إلى الخارج، إلى الشرفات الأمامية والجانبية والحدائق المطلّة عليها.

كان لا بد من إحراق الجثمان في اليوم نفسه، ولذلك لم يكن هنالك مجال للتأني أو تضييع الوقت. كُنّ الجثمان بقطعة قماش بيضاء وأحكمت من حوله. عندما حُمِل نعش جدي، أصدر والدي، الذي كان حتى تلك اللحظة يؤدي مهامه بصورة روتينية، تنهيدتين عميقتين - مثل حيوان جريح - وفجأة استجمع

(1) تستخدم الكاتبة لفظة (Mother-of-Pearl) وتعني عرق اللؤلؤ أو أم اللؤلؤ

وتوحي باللائى كبيرة الحجم. (المترجم)



قواه وتابع تثبيت الجثمان بالنعش. لكنّ التنهيدات التي خرجت عن نطاق السيطرة ارتدّت - مثل أمواج ضخمة - عبر الحجرة الكبيرة والشرفات والمرجة. بينما عبر النعش تعالت التنهيدات والعويل.

وبعد ذلك حمل اثنان من أعمامي واثنان من أحفاد جدي النعش على أكتافهم، ومشوا باتجاه النهر. تبعناهم وأنشدنا ترنيمة قلنا فيها:

اسم الرب هو الحقيقة الخالدة

تلك هي الحقيقة الخالصة.

كان من المعتاد أن يذهب الرجال فقط لحضور مراسم حرق الجثمان على ضفة النهر. لكننا عُرفنا كعائلة «متحضرة» ومن ثم عُرف عنا تغيير القوانين. على أية حال، ألم يرسل راي بادور ناريان ابنتيه ليلتحقا بكلية القديس ستيفن؟ أمّا الجيل الأكبر من النساء ففضلن اتباع القوانين العتيقة وبقين في المنزل. أمّا نحن الجيل الأصغر، فتبعنا النعش.

وضع النعش على الأرض عدة مرات حتى يتمكن الكهنة من الصلاة عليه وإنشاد ترانيم خاصة. وبعد الانتهاء من الخطوة الأخيرة وهي تغطيس النعش لتطهيره في مياه نهر يامونا، وضع النعش فوق محرقة من خشب الصندل ورُشت العطور والبخور ووُضع المزيد من الخشب أعلى النعش مشكلاً ما يُشبه «السقف». ثم أُعطي عمي الأكبر، الذي حلق شعره للتو، شعلة لإشعال المحرقة.



في اليوم الثالث، عادت العائلة لتمارس طقوساً تعرف بطقوس «جمع الزهور». احترق الخشب والجثمان بالكامل ولم يبق سوى العظام والرّماد التي تم جمعها لتُحمل إلى بقعة مقدّسة في نهر يامونا حيث سيُنثر الرماد، كما جرت العادة مع كل من تُوفي من أفراد عائلتي من آلاف السنين. بكيت مرتين خلال الجنازة: عندما تنهّد والدي وعندما وجدت بالصدفة حبة لؤلؤ داخل الرماد لم تطلها النيران.

من المعتقدات السائدة في الهندوسية أن الروح البشرية تصعد إلى السماء في اليوم الثالث عشر بعد وفاة صاحبها حيث تحرّر من الحياة الدنيا لتتحد مع الروح الكونية (Universal Soul). وفي هذا اليوم ينتهي الحداد وتحتفل عائلة المتوفي بتقديم وليمة. يالها من وليمة! تجد على مائدة الطعام مجموعة أطباق استثنائية لذيذة من الخضراوات، أعدتها نساء العائلة بطريقة معينة تحكمها قوانين محدّدة خاصة بهذا اليوم، ويبدو من المستحيل فهم هذه القوانين. فعلى سبيل المثال، يُمنع إضافة الكركم أو الحلتيت (صمغ نباتي) أو الثوم أو البصل. عند إعداد بودنغ الأرز الشهّي (Kheer) يُقلّب الأرز أولاً مع ملعقة صغيرة من زبدة «الجّيّة» غير المملحة. وتستخدم حبات البازيلاء الهندية لتحضير الحشوة وتحضّر الزلابيا والحلويات التي تعددت أشكالها.

لم أهتم البتة بهذه القوانين. جُلّ ما أعلم أن وليمة اليوم الثالث عشر كانت رائعة بروعة من أقيمت لأجله. توجه أعمامي وعماتي وأبناؤهم في أعداد ضخمة إلى غرفة الطعام المستطيلة



الشكل المطلّة على النهر وتجمعوا حول مائدة الطعام. كان من الصعب تجاهل حبة القرع الخضراء التي تم طهيها بكبش القرنفل ونبات الشمار والحلبة. أكلت منها الكثير، وغمّست لقيماتي بخبز البوري الرقيق والتهمتها على عجل. أما البطاطس فطُبخت بالزنجبيل والطماطم والكمون، مما أضفى عليها مذاقاً حاراً رائعاً للغاية. بالإضافة إلى ذلك، كان هنالك أصابع البامية الرفيعة المحشوة وفطائر القلقاس وبذور الكراوية، الصغيرة الحجم والزلاية الطرية (Urad Dal) المطهّوة باللبن الرائب (Dahi Baras) وسلطة من الفجل المبروش (Churri) وأطباق متنوعة من الحلوى بما فيها بودنغ الأرز. أكلت وأكلت حتى أتخمت، ثم ركبت دراجتي وأسرعت باتجاه منزل رقم خمسة لأكتب رسالة إلى كامال لأنقل لها الأخبار الجديدة.



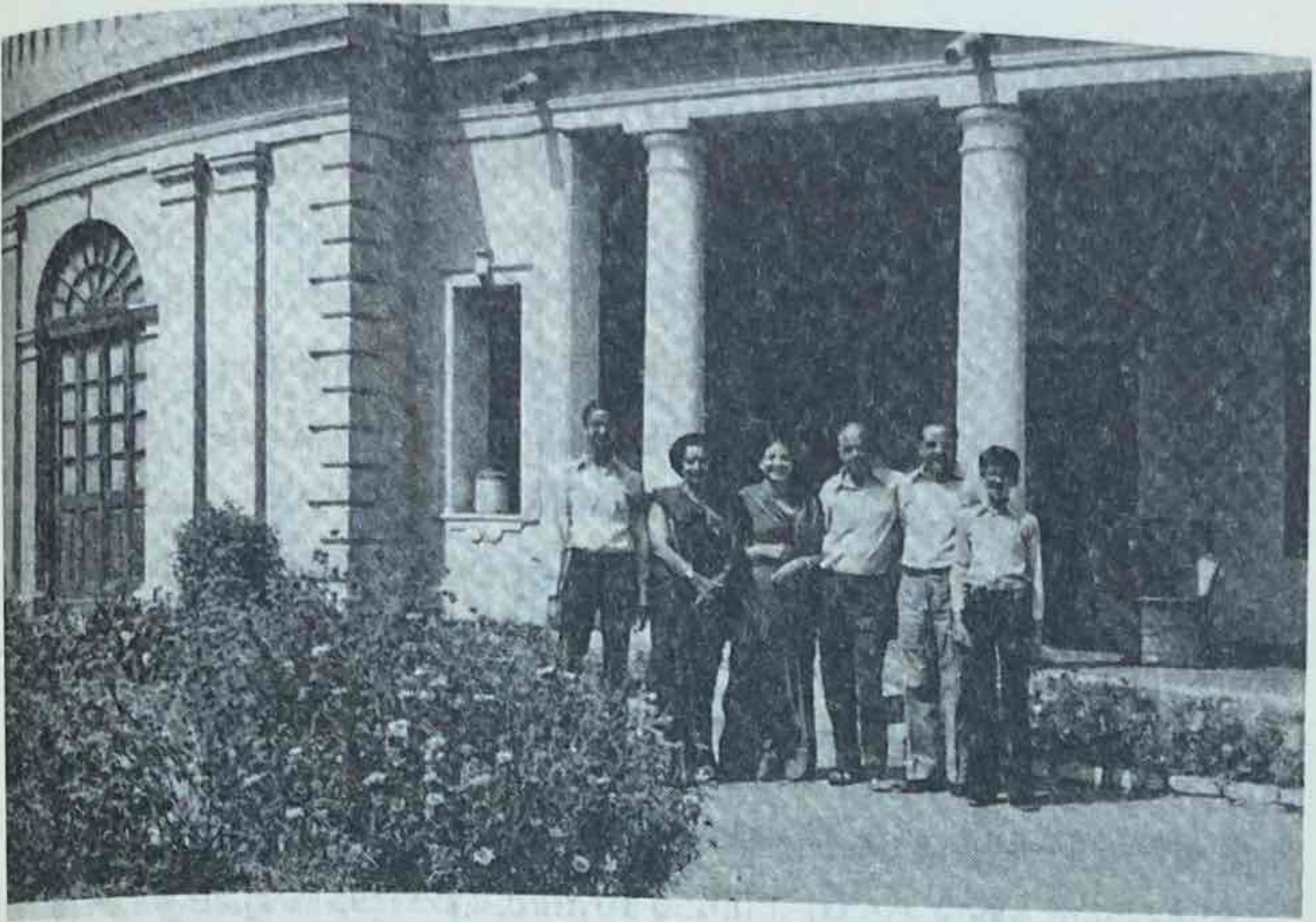
## الخاتمة

عودة كامال. المشروبات الغازية (كوكا-كولا) كهدية. الإبحار لبدء حياة جديدة. مزج نكهتي الماضي والمستقبل. عادت كامال وقد امتلأت حقائبها بهدايا أنيقة لنا جميعاً. أمّا هديتي فكانت صندوقاً وقميصاً مقلّماً باللونين الأبيض والأسود ذي أكمام قصيرة، ولقد أصبح عملياً الزي الذي أرتديه دوماً. كما وأحضرت لي شالاً من الطّيطان أو القماش الصوفي المزخرف بمربعات ملونة وإسواراة من الفضة الخالصة، وكانت أشبه بتعويذة تدلىّ منها برج إيفل.

على الرغم من عودة كامال، إلا أن قصة علاجها لم تنته. اكتشف الأطباء في الهند في نهاية المطاف أن كامال لم تكن مصابة بالسرطان، بل بتليّف في الأنسجة تسبّب بفقدان عظامها للكلس، وهو مرض أمكن علاجه بعملية جراحية بسيطة. ذهبت كامال في رحلة أخرى، إلى بومباي هذه المرة، يرافقها والدي وأخي بايادادا. ومرة أخرى، انتظرنا بشوق قرب الهاتف حتى تلقينا مكالمة علمنا من خلالها أنه فات الأوان بالنسبة لكامال فالجلسات الإشعاعية العديدة التي تعرّضت لها أتلفت جلدها وعظامها تماماً. ولذلك كان لابدّ من بتر جزء من رجلها. لم تكن قد تجاوزت العشرين من عمرها آنذاك.

أذكر أنني استقلت الحافلة في ذلك اليوم، عند عودتي من





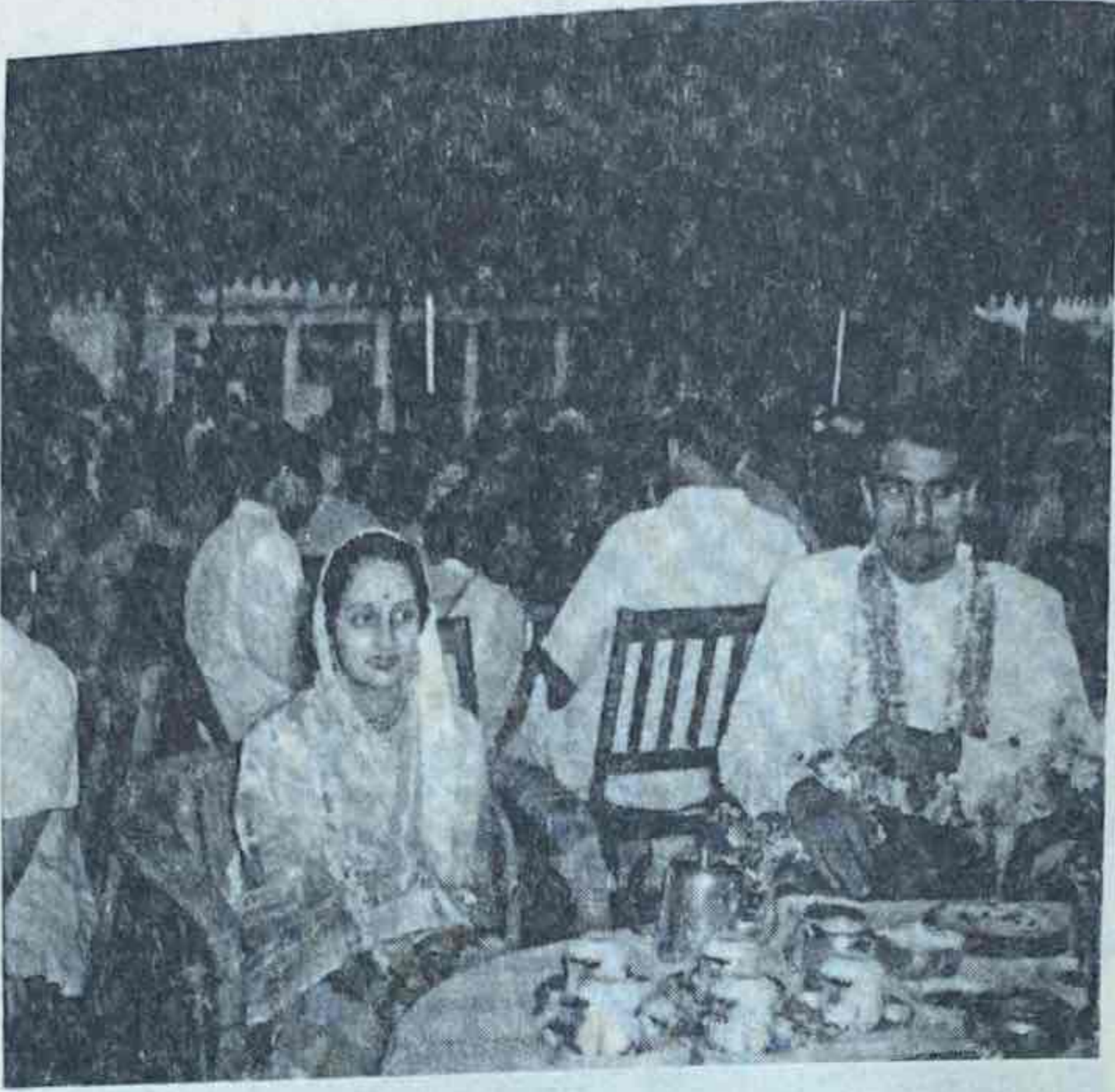
بريجيدادا وزوجته أشابابي (Asha Bhabi) (في المنتصف) ونجلهما أنوج  
(Anuj) (إلى اليسار) وأتول (Atul) (إلى اليمين).

الكلية ولم أستطع أن أسيطر على شعوري العميق بالدمار. وعلى الرغم من خطورة حالتها، لم تشتك كمالاً أو تتذمر. رأيتها مرة فقط تمشي بجوار المنزل وقد ارتكزت على عكازتيها، فبكت بصمت بجوار نبات البازيلاء.

كنت في السابعة عشر من عمري ولم أعد طفلة. ذهبت إلى المقهى في جامعة دلهي لأحتسي كوباً من القهوة المضاف إليها السكر والقشدة، بصحبة بعض أصدقائي الذكور الذين يدرسون في كلية القديس ستيفين.

في يوم من الأيام توقفت شاحنة كبيرة، بل كانت أكبر شاحنة رأيتها في حياتي، أمام بوابة منزل رقم خمسة، وقد رُسمت عليها





لاليت ومادان في حفل الاستقبال الذي تبع حفل زفافهما، وقد أقيم في حديقة منزل رقم سبعة.



كامال وقد زينت شعرها بإكليل من زهرة الياسمين ويقف حسين بجوارها، في حفل زفافها.



كامال ووالدي في يوم زفافها.



صورة الكوكاكولا. اعتقدت للوهلة الأولى أنها توقفت في المكان الخاطئ. تعرّفت على الكوكاكولا من خلال مجلة الحياة (Life) ومن خلال الأفلام أيضاً. توجهت إلى البوابة وسألت سائق الشاحنة إن كان بحاجة لأي مساعدة، وسألته إن كان قد أخطأ العنوان فأجابني أنه لم يفعل وأنه، في الواقع، يبحث عني. لقد ذكر اسمي بالفعل.

قال السائق أنه يحمل هدية لي من شركة كوكاكولا الأمريكية، وسرعان ما حمل عشرات الأقفاص التي تحوي زجاجات الكولا وأدخلها إلى المنزل.

قيل لي أنه تمّ اختياري مسبقاً لأكون «قائدة الطلبة». أحببت اللقب الجديد وانتهزت الفرصة لإقامة حفلة تلو الأخرى لأستهلك «هديتي» من المشروبات الغازية. شربت الكوكاكولا بشراهة من الزجاجات مباشرة وقد ساويتُ بين حسي الوطني الحديث والمشروب الغازي. أردت أن أرى بقية العالم وقد تسلحت بصندلي الذي أهدتني إياه كامال وإسوارتي (تعويذتي) والمشروب الغازي، وشعرت أن مرحلة جديدة من حياتي ستبدأ قريباً جداً.



بعد مرور بضع سنوات، تزوجت كامال من طبيب وسيم من ولاية غوجارات (Gujarat) واسمه حسين (Hussain)، واستقرت بسلاسة في حياة الأسرة والأطفال. أمّا لاليت فتزوجت من مادان (Madan) خطيبها البنجابي الطويل القامة، وانتقلت





أظهر هنا وأنا أوّدي دوراً في كوميديا الأخطاء لشكسبير من إنتاج كلية القديس ستيفن.



صورتني وأنا أوّدي دور غويندولن (Gwendolyn) في مسرحية أهمية أن تكون صادقاً (إيرنست) من إنتاج كليتي أيضاً، وقد أدت الطالبات جميع الشخصيات من الذكور والإناث.



معه للعيش في إنجلترا حيث قضت حياتها تُعلّم اللغة الإنجليزية. بقيت فينا في الهند التي طالما امتدحتنا وأثنت على الحياة فيها. تزوج بايادادا من مايا (Maya) وهي شابة جميلة تلقت تعليمها في كلية سميث (Smith College) في الولايات المتحدة، واستمرّ بايادادا في الاعتناء بأخواته. أمّا أخي الأكبر بريجيدادا فتزوج من آشا (Asha)، وهي ابنة أخت زوجة شيبودادا الأولى حيث تمّ الزواج بترتيب من شيبودادا. كان بريجيدادا الوحيد القادر على الحفاظ على اسم العائلة وتاريخها والحفاظ على تقاليد طائفنا (الكاياسثا) التي انغمسنا فيها بكل ما في الكلمة من معنى. فارق شيبودادا الحياة على نحو مفاجئ إثر إصابته بحساسية البنسلين في العام نفسه الذي غادرت فيه المنزل، وترك أعماله لوالدي وإخوتي ليتولّوا إدارتها مما أثار حنق أبناءه الذين وجّهوا عداءهم نحونا، مثل منجنيق اتخذ من عائلتنا هدفاً ليرانه يوماً تلو الآخر.

بالطبع، لم أعرف كل هذه الأمور في ذلك الوقت فلقد كنت مشغولة في لعب دور هاملت (حيث أدّت الفتيات جميع الأدوار الأخرى) في الكلية، كما لعبت أدواراً أخرى - عندما امتهنت التمثيل - في أعمال مسرحية اكتشفتها آنذاك مثل أعمال جان-بول سارتر (Jean-Paul Sartre) وجان كوكتو (Jean Cocteau) وكريستوفر فراي (Christopher Fry) وتينيسي ويليامز (Tennessee Williams)، وانشغلت كذلك في الوقوع في الغرام.





تخرّجت من كلية ميراندا هاوس (Miranda House) في دلهي في عام 1953. لم أبدأ بعد دراسة المسرح في الأكاديمية الملكية للفنون المسرحية.

ثم سافرت غرباً على متن باخرة عبرت المحيط الهادي إلى لندن، وقد تسلّحت بمنحة للدراسة في الأكاديمية الملكية للفنون المسرحية. تلهفت لتذوق عالمي الجديد، كنت وحدي، لكنني كنت مستعدة للحياة الجديدة.

لم أفقه شيئاً في الطبخ في ذلك الوقت، فإذا بي أرسل والدتي متوسلة إليها أن تعلّمني الطهي عبر الرسائل التي تبادلناها بالبريد الجوي، والتي تلقيتها بانتظام. لم أدرك أن عالمي القديم والجديد سيختلطان بمجرد تلامسهما، وأن حياتي الماضية ستشكل جزءاً حيويّاً من حاضري.

اختلط مذاق العسل الذي تذوقته طفلةً رضيعةً، بالمذاق



الحاد للبهارات الهندية الحرّيفة والحامضة والمرّة وتلك الجوزية  
النكهة والعطرية التي تملؤك بهجة. وَجَدَتْ قِصَصٌ عَنِ الْحَيَاةِ  
وَالْمَوْتِ وَالْمَرَضِ وَالطَّائِفَةِ وَالْعَقَائِدِ طَرِيقَهَا عِبْرَ هَذِهِ النِّكْهَاتِ  
مِثْلَ شَخْصٍ عَنِيدٍ عَاقِدِ الْعِزْمِ. يَرْسُخُ فِي أَعْمَاقِي مِذَاقَ كُلِّ قِضْمَةٍ  
وَلِقْمَةٍ تَنَاوَلْتُهَا، وَكَأَنَّمَا أَصْبَحْتُ كُلَّ مِنْهَا جِزْءًا مِنْ مَلْفٍ مَصُورٍ  
أَصِيلٌ سَيَتَمُّ اسْتِخْدَامُهُ عِنْدَمَا يَحِينُ الْوَقْتُ الْمُنَاسِبُ.







## فهرس الوصفات

1. فطائر لحم الضأن (الكباب الشامي) (Shami Kebab)
2. اللحم المفروم والبازيلاء (Keema Matar)
3. كرات اللحم بالكاري (الكفتة) (Koftas)
4. لحم الضأن والسبانخ (Saag Gasht)
5. طبق اللحم والبطاطس (من ابتكار مايا، Aloo Maya) (Gosht)
6. الدجاج بالكاري (وصفة بيلما، Bilma Dahi Murgh)
7. الدجاج المطهو بيخنة اللبن الرائب المطيب باللوز (Murgh) (Korma)
8. طبق لحم البط الكلاسيكي مع الكاري والكزبرة وحب الهال (Battuck Lajavaab)
9. طبق القرنبيط مع الجبن: وصفة جدتي (Cheese Vali Gobi)
10. طبق القرنبيط اليومي (Roz Ki Gobi)
11. البامية المحشوة (Bhari Hui Bhindi)
12. الجزر مع وريقات الحلبة (Gajar Methi)
13. اليقطين (Kaddu)
14. البطاطس المطهوءة بالطماطم (Bazaar Jaisay Aloo)
15. الفاصولياء السوداء المطهوءة على الطريقة البنجابية (Kali) (Dal)



16. الفاصولياء الخضراء المجففة وأوراق الخضراوات (Alan Ka)  
(Saag)
17. يخنة دقيق الحمص مع الزلابيا (Karhi)
18. الأرز والبازيلاء (Tahiri)
19. خبز الفولكا (Phulkas)
20. الخبز المنتفخ المتبل والمطيب بالحلبة (خبز البيدقي) (Methi)  
(Wali Bedvi)
21. اللبن الرائب مع الزلابيا الصغيرة جداً (Boondi Ka Dahi)
22. فطائر الفاصولياء المقلية واللبن الرائب (Dahi Ki Pakori)
23. فطائر الفاصولياء المقلية (Moong Dal Ki Pakori)
24. السمبوسة المحضرة من لحم الضأن المفروم (keema)  
(Samosa)
25. مقبلات من البسكويت اللذيذ المرصع ببذور الكمون  
(Mutthri)
26. وصفة التمر الهندي التقليدية
27. صلصة أوراق الخضار (Hari Chutney)
28. الفجل الأبيض كنوع من المقبلات (churri)
29. بودنغ الأرز الخفيف (Phirni)
30. عصير اللّيم (النارنج الهندي) المركز الدّبق الطازج (Neebub)  
(Ka Sharbat)
31. خليط البهارات المعروف بغارام ماسالا
32. بذور الكمون المحمصة المطحونة



## 1. فطائر لحم الضأن (الكباب الشامي) (Shami Kebab)

(يكفى الطبق لـ 6-8 أشخاص)

تحدّث إليّ أخي بايادادا مؤخراً بحديث يملؤه الشوق إلى لذة أيام الصيد التي مارسها عندما كان شاباً فقال: «كنا في الحقول نصطاد طائر السماني وطائر الحجل بينما تثب فجأة من بين الشجيرات ثم بعد مضي ساعات ننعّم باستراحة قصيرة نتناول فيها البيض المسلوق ومعجنات من دافيكوز (Davicos) [مقهى الجامعة حيث اعتدنا تناول الشاي الإنجليزي المحلي] والكياب الشامي. آه، الكباب الشامي، لقد كان مذاقه رائعاً».

أحبّ كل الرجال في عائلتي الكباب الشامي الذي أعددهنا في البيت. عند إعداده كما يجب فإن الكباب الشامي يشبه في طبيعة مكوناته (Pâté) أو أصابع اللحم المفروم، ويشبه في شكله الفطائر الصغيرة الحجم (Patly) التي كنا نعدّها في المنزل. يذوب الكباب الشامي المتبل باعتدال في الفم ويتميز بحشوه حارة هشة (تتكون من الفلفل الأخضر والبصل والنعناع). يُقدم عادة مع صلصة حارة تُحضّر من أوراق الكزبرة والنعناع وحلقات البصل الرقيقة. عادة تُحضّر الفطائر الشامية من اللحم المطهو مع البازيلاء الصفراء، ثم يطحن المزيج باستخدام حجر الطحن حتى يتحول إلى معجون، ويجدر بالذكر هنا أنّ استخدام الحجر ضروري للغاية ولا يمكن استبداله بآلة طحن الطعام الكهربائية. تمكنت من استحداث طريقة مغايرة للحصول على النتيجة نفسها، لأنني أدرك أن جمهوري لن يستخدم حجر الطحن.



في الواقع، أنا أقوم بشي الكباب ثم أقطعه إلى قطع مربعة الشكل عند تقديمه.

يقدم الكباب الشامي في المساء مع بعض المشاريب أو كجزء من وجبة كبيرة متعددة الأطباق.

### المقادير:

- 1 باوند<sup>(1)</sup> من لحم الخروف المفروم.
- 1 ملعقة صغيرة من الملح.
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون.
- ملعقتان كبيرتان من أوراق النعناع الطازج المفروم جيداً.
- ملعقتان كبيرتان من أوراق الكزبرة الخضراء المفرومة جيداً.
- 1½ ملعقة كبيرة من الزنجبيل الطازج المقشر والمبروش.
- 1½ ملعقة صغيرة من بهارات غارما ماسالا.
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف.
- 4 ملاعق صغيرة من اللبن الرائب.
- 4 ملاعق صغيرة من دقيق الحمص.
- ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون أو زيت الفول السوداني.

### مكونات الحشوة

- ملعقتان كبيرتان من البصل المفروم.
- 1 ملعقة كبيرة من أوراق النعناع الطازج المفروم جيداً.

(1) تستخدم المؤلفة المقاييس (الإنجليزية) التالية:

الباوند (Pound): رطل إنجليزي يعادل حوالي 453 غرام  
 الأونصة (Ounce): وحدة وزن تساوي 28,35 غراماً أو 1,13 غرام  
 الإنش (Inch): يعادل 1 من إثني عشر جزءاً من القدم أو 2,54 سم. (المترجم)



- ملعقتان صغيرتان من الفلفل الأخضر الحار الطازج المقطع جيداً إلى قطع صغيرة (أستخدم الفلفل الذي يُعرف بعين الطير أو الفلفل الأحمر الحريف ذا القشرة الرقيقة).

### لتزيين الطبق

- بعض أغصان النعناع الطازج.

- 1 بصلة متوسطة الحجم، تقشر وتقطع بالعرض إلى حلقات رقيقة تُنقع في الماء البارد مدة ساعة على الأقل ثم تصفى وتُنشف جيداً.

### شرحات ليمون.

نقوم بمزج اللحم مع الملح والفلفل والنعناع وأوراق الكزبرة والزنجبيل وبهارات غارما ماسالا والفلفل الأحمر الحريف واللبن الرائب في وعاء. نخلط جميع المكونات جيداً ثم نغطيها ونضعها داخل الثلاجة لمدة 16-24 ساعة. ثم نضع دقيق الحمص في صاج صغير ونسخنه على حرارة متوسطة. نحرك الدقيق حتى يكتسب لوناً أشقر. ثم نُخرج الدقيق من الصاج بسرعة ونضيفه إلى اللحم ونخلطهما جيداً.

نسخن الفرن مسبقاً إلى درجة حرارة 350 F°. ندهن صينية الشوي المربعة الشكل غير اللاصقة والتي يصل ارتفاع حوافها إلى 7-7½ إنش بمعلقة من الزيت. نُكوّن كرة من اللحم ثم نرققها قليلاً. نخلط مكونات الحشوة جيداً، ثم نضيفها إلى فطيرة اللحم الكبيرة الحجم. ثم نغطي الحشوة بطبقة أخرى من اللحم لنغلق الكرة الكبيرة. نرقق كرة اللحم ثم نضعها وسط



صينية الشواء وباستخدام أيدينا المبللة قليلاً نفرد اللحم ليصل إلى حواف الصينية، بينما نقوم بتسوية سطح الفطيرة. ثم ننقّط الملعقة المتبقية من الزيت على سطح الفطيرة ونفردّها على السطح باليد. نشوي الفطيرة داخل الفرن لمدة ثلاثين دقيقة ثم نضعها تحت المشواة لدقيقة واحدة تقريباً، أو حتى يحمرّ وجه اللحم. تقطع الفطيرة إلى مربعات طول ضلعها  $1\frac{1}{2}$  إنش ونرتبها في صف واحد على طبق التقديم. نزين الطبق بعروق النعناع الطازج وحلقات البصل وشرائح الليمون.

## 2. اللحم المفروم والبازيلاء (Keema Matar)

(يكفي الطبق لـ 4-6 أشخاص)

لا يمكنني تخيل نزهاتنا أو رحلات القطار في الهند دون هذا الطبق. بالنسبة لأحفادي الذين نشأوا في أمريكا، فإن طبق اللحم المفروم والبازيلاء مفضل لديهم في كل وقت. نتناوله أحياناً مع خبز البوري، الخبز المقلي المنتفخ، كما اعتدنا أن نفعل في الهند، وأحياناً مع الأرز. عندما أطهو الطبق للأطفال فإنني لا أضيف الفلفل الحار سواء كان مسحوق الفلفل الأحمر أو الفلفل الأخضر الطازج. هكذا فعلت والدتي عندما كنا صغاراً.

أستخدم عادة اللبن الرائب القليل الدسم، ولكن بإمكانكم استخدام اللبن الرائب الكامل الدسم إن رغبتُم بذلك.

المقادير:

1 - كوب من اللبن الرائب.



- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم.
- 3/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف.
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون.
- 1 ملعقة كبيرة من بذور الكزبرة المطحونة.
- 1 ملعقة صغيرة من الملح.
- قطعة من الزنجبيل الطازج يصل طولها إلى إنشين، تُقشر وتُبشر.
- 3 فصوص ثوم كبيرة الحجم، تُقشر وتُسحق جيداً.
- باوندان من لحم الضأن المفروم.
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الفول السوداني أو زيت الزيتون.
- عودا قرفة، طول العود إنشان تقريباً.
- 4 حبات كاملة من حب الهال.
- ورقتا غار.
- 1 بصلة متوسطة الحجم تقشر وتُفرم جيداً.
- 1/2 كوب من الطماطم المهروسة (Passata).
- 1 1/2 كوب من البازيلاء الطازجة (أو المجمدة ويتم تذويبها).
- 3 ملاعق كبيرة من أوراق الكزبرة المقطعة جيداً.
- 1-2 قرن الفلفل الطازج المعروف بعين الطائر أو الفلفل الأحمر الحريف، ويقطع جيداً.
- 1 ملعقة صغيرة من بهارات غاراما ماسالا.
- نضع اللبن الرائب داخل وعاء، ونخفقه قليلاً حتى يكتسب قواماً قشدياً. نضيف الكركم والكمون والفلفل الأحمر الحريف



والكزبرة والملح والزنجبيل والثوم، ونخلط جميع المكونات حتى تتجانس.

نضع لحم الضأن داخل وعاء كبير، ثم نضيف الخليط السابق من اللبن والبهارات فوق اللحم وباستخدام اليد نخلط جميع المكونات جيداً حتى يتجانس اللبن مع اللحم تماماً.

نضع الزيت داخل مقلاة كبيرة ذات سطح أملس حتى لا يلتصق بها الطعام، وتوضع على نار معتدلة. عندما يصبح الزيت ساخناً نضيف أعواد القرفة وحب الهال وأوراق الغار. نحرك مرة أو مرتين ثم نضيف البصل. نستمر في التحريك مدة خمس دقائق أو حتى يحمر البصل. الآن نضيف كل اللحم ونحركه مدة خمس دقائق حتى لا يتكتل وحتى يتغير لونه الوردي.

الآن، نضيف الطماطم المهروسة، ونحرك الخليط حتى يصبح على وشك الغليان. نغطي الوعاء ونخفض الحرارة قليلاً، ونقوم بطهي المكونات مدة ثلاثين دقيقة. نستمر في التحريك كل ست إلى سبع دقائق لتأكد أن هنالك عصارة كافية، حتى لا يلتصق اللحم بالمقلاة. ثم نرفع الغطاء عن الوعاء وعندها ستبدأ العصارة بالتبخر. ونحرك اللحم خمس دقائق إضافية ثم نرفع عيدان القرفة وحبات الهيل وأوراق الغار. ثم بعد مُضي خمس دقائق إضافية، نزيل الدهن الموجود باستخدام المعلقة. الآن نضيف البازيلاء وأوراق الكزبرة الخضراء والفلفل الأخضر (حسب الرغبة) وغارما ماسالا وست ملاعق كبيرة من الماء. نخلط المزيج، ونقوم بطهيه على حرارة منخفضة مدة تتراوح



بين ست إلى سبع دقائق أو حتى تنضج البازيلاء.

### 3. كرات اللحم بالكارى (الكفتة) (Koftas)

(يكفى الطبق لـ 4-6 أشخاص)

كانت كرات اللحم بالكارى من الأطباق اليومية التي تناولناها مع الأرز أو مع خبز الفولكا (Phulka). غالباً ما تناولنا هذا الطبق في رحلات القطار وفي نزواتنا حيث تناولناه مع خبز البوري.

لتحضير كرات اللحم:

- 1 باوند من لحم الضأن المفروم (يجب ألا يكون غنيا بالدهن).

- 1/2 بصلة متوسطة الحجم (ما يعادل 2 1/2 أونصة) تُقشر وتُفرم جيداً.

- 1 قطعة زنجبيل طازج يصل طولها إلى إنشين، تقشر وتُبشر.

- 3 فصوص من الثوم، تقشر وتسحق جيداً.

- 1 ملعقة كبيرة من الكزبرة.

- 1 ملعقة صغيرة من بذور الكمون المحمصة.

- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر الكشميري (أو

الفلفل الأحمر الحريف).

- 1 ملعقة صغيرة من الملح.

لتحضير اليخنة

- 1 قطعة زنجبيل طازج يصل طولها إلى إنشين، تقشر وتقطع.



- 4-6 فصوص ثوم، تقشر وتقطع.
- قرنا فلفل أخضر حار طازج.
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق الكمون.
- 1/4 كوب من زيت الزيتون أو أي زيت نباتي.
- حبتا هال الأسود، تسحق قليلاً.
- 1 ملعقة صغيرة من حبوب الكمون الكاملة.
- 4-6 فصوص ثوم كاملة.
- عود قرفة طوله إنشين.
- 4-5 قرون حب الهال الأخضر.
- بصلتان متوسطتا الحجم (عشر أونسات) تقشر وتُفْرَم جيداً.
- 4 طماطم متوسطة الحجم تبرش على الجزء الخشن من المبشرة،  
أو ما يعادل 1 1/2 كوب من الطماطم المبشورة.
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر الكشميري (أو  
الفلفل الأحمر الحريف).
- 4 ملاعق كبيرة من اللبن الرائب.
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح.

نخلط جميع مكونات كرات اللحم جيداً، ونشكل أربع وعشرين كرة باستخدام راحة اليد المبللة بالماء. نضع الكرات في صحن بجوار بعضها، ونغطيها لنضعها في الثلاجة لمدة تتراوح بين 4-6 ساعات.

والآن نحضر اليخنة بخلط الزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر الحار ومسحوق الكزبرة والكمون المطحون ثم نضيف إلى



جميع هذه المكونات ثلاث ملاعق كبيرة من الماء ثم نضع المزيج في الخلاط. نخلط المزيج حتى يتحول إلى ما يشبه المعجون.

يُسكب الزيت داخل مقلاة سميكة ويسخن على حرارة متوسطة. عندما يسخن تماماً نضيف حب الهال الأسود وبذور الكمون والثوم والقرفة وحب الهال الأخضر. نحرك الخليط مرة أو مرتين ثم نضيف البصل. نقلي البصل مع المكونات الأخرى على حرارة متوسطة، ونستمر في التحريك مدة ثماني دقائق أو حتى يحمرّ البصل. نضيف معجون الزنجبيل ونخفض الحرارة قليلاً، ونحرك لمدة دقيقتين. نضيف الطماطم المهروسة ومسحوق الفلفل الحار. نحرك ونترك المزيج السابق حتى تصبح الطماطم سميكة القوام وتكتسب لوناً داكناً، وفي هذه اللحظة يمكن رؤية الزيت على السطح. نرفع درجة الحرارة لتصبح متوسطة ونضيف اللبن الرائب، ملعقة كبيرة تلو الأخرى، حتى يمتزج جيداً مع الخليط السابق. عندما ننتهي من إضافة كل كمية اللبن، نضيف كوبين من الماء، وقليلاً من الملح. نحرك جيداً لتختلط جميع المكونات. ثم نضيف كرات اللحم على مهل، حتى تصطف بجوار بعضها ونتركها حتى تبدأ اليخنة بالغليان. نغطي الوعاء ونتركه لمدة تتراوح بين 50-60 دقيقة، ونقوم بهزّ الوعاء بين الحين والآخر ولا نستخدم الملعقة مطلقاً لتحريك المزيج.



## 4. لحم الضأن والسبانخ (Saag Gasht)

(يكفى الطبق لـ 4-6 أشخاص)

هنالك العديد من الوصفات الجيدة لطبق لحم الضأن المحضّر مع السبانخ. إذا نظرتم إلى كتب الطبخ الخاصة بي، فستجدون ثلاث أو أربع وصفات على الأقل. لا بدّ أن أعترف هنا أنني كنت أحاول لسنوات عدّة أن أقوم بتحضير طبق يشبه مذاقه إلى حدّ كبير مذاق طبق السبانخ الذي اعتادت صديقتي المسلمة وزميلي في مدرسة الملكة ماري الثانوية أن تحضره في حافظة الطعام الخاصة بها. لم أنجح كثيراً في هذا الشأن، يبدو أنني أغفلت أمراً ما، ولكن ما هو؟ أردت أن أحصل على ذات المذاق «المسلم» الذي ميّز ذلك الطبق وليس المذاق «المغولي» لنفس الطبق. أردت الحصول على مذاق ذلك الطبق الذي اعتاد عامة المسلمين تناوله والذي تناولته تحت الأشجار الظليلة في مدرستي العتيقة.

وصلت إلى دلهي عام 2005، لأكتب مقالاً عن مطعمين محليين شهيرين وهما مطعم بُخارى (Bukhara) ومطعم دومبخت (Dumpukht)، وأنشره في صحيفة الفاينانشال تايمز (Financial Times). دخلت المطبخ المحلي لكلا المطعمين - وكانا تابعين لفندق مورياسيراتون (Maurya Sheraton) - وقام رئيسا الطهاة المسلمين بشرح طريقة تحضير بعض الأطباق اللذيذة المحضرة من اللحم الجديرة بالأباطرة. سألتُ أحدهما، نيسار وارييس (Nisar Waris): «ولكن، كيف يمكن تحضير طبق لحم الضأن مع السبانخ



الطازجة كما تفعلون في موطنكم؟ أنا أبحث عن وصفة سهلة عملية». إن هذه الأطباق التي تحضر في المنزل - على غرار الأطباق الإيطالية اللذيذة - تشكل جوهر المطبخ الهندي الرائع. توقف رئيس الطهاة عن تحريك الطبق الذي كان يُعدّه. (يتفاجأ الطهاة الهنود عادة عندما يُفضل شخص ما أطباقهم البسيطة السهلة التحضير على تلك الفخمة التي يتميزون بها). فكر قليلاً ثم عاد إلى تحريك المزيج وبدأ يتحدث بسرعة ليعطيني وصفة صعبة، فقال: «ضعي قليلاً من زيت الخردل في مقلاة...». آه، هنا يكمن الفرق. الزيت. انشغلت في الكتابة من ورائه ولاحظت أن وصفته لا تحتوي على بصل بل تحتوي على الزنجبيل والثوم فقط وهذا اختلاف آخر يميز مذاق هذا الطبق.

مرّ عام كامل دون أن أجرب الوصفة، ولكن عندما قمت بإعدادها غمرني مذاقها بالبهجة في الحال. كان ذات الطبق الذي حلمت بإعداده لعقود عديدة.

إذا لم ترغبوا في استخدام زيت الخردل الحاد المذاق، الذي أحبه شخصياً فلقد استخدم في المطبخ الهندي منذ الأزل، يمكنكم استخدام زيت الزيتون البكر. تختلف نكهة زيت الخردل عن نكهة زيت الزيتون تماماً، ولكن يتمتع كلاهما بمذاق حاد.

#### المقادير:

- 1 قطعة زنجبيل طازج طولها ثلاثة إنشات تُقشر وتُقطع جيداً.
- 6 فصوص ثوم كبيرة الحجم تُقشر وتُفرم.
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم.



- 3/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر الحريف (يمكن تقليل الكمية حسب الرغبة).

- 1 ملعقة صغيرة من الملح.

- 3 ملاعق صغيرة من زيت الخردل أو زيت الزيتون البكر.

- باوندان من لحم الخروف المنزوع العظم والمأخوذ من الكتف يقطع إلى مكعبات، 1 1/2 إنش.

- 1 باوند من السبانخ، يُغسل ويفرم جيداً (تقطع الحزمة بالعرض ثم بالطول إلى قطع صغيرة).

- 6 ملاعق كبيرة من الطماطم المبشورة (حبة طماطم متوسطة الحجم).

- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكمون.

- 1 ملعقة صغيرة من بهارات الغارام ماسالا.

- نضع بدايةً الزنجبيل والثوم وخمس ملاعق كبيرة من الماء في الخلاط لنخلط المزيج حتى يصبح أملس. ثم نضيف الكركم والفلفل الحريف والملح ثم نخلط من جديد حتى تتجانس جميع المكونات.

نضع الزيت في مقلاة كبيرة ويفضل تلك ذات السطح غير اللاصق. نسخن الزيت على درجة حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف قطع اللحم ونحركها مدة دقيقتين. والآن نضيف حفنة من السبانخ ونحركها حتى تذبل ونستمر في إضافة باقي الكمية بنفس الطريقة. نغطي المقلاة ونخفض درجة الحرارة لنطهو السبانخ مدة ثلاثين دقيقة. نتفحص المقلاة بين



الحين والآخر لتأكد من وجود القليل من السائل الذي سيساعد اللحم على النضج. والآن نُبعد الغطاء لنضيف الطماطم المبشورة ونطبخ المزيج على درجة حرارة متوسطة. نحرك لمدة عشر دقائق حتى يتبخر كل السائل ويبدأ اللحم بالاحمرار. الآن نقوم بإضافة نصف كوب من الماء ونحرك ونخفض درجة الحرارة. نغطي المقلاة مرة أخرى لنطهو جميع المكونات لفترة تتراوح بين 15-25 دقيقة أو حتى يصبح اللحم طرياً. لا بد أن يبقى القليل من السائل حتى تشكل عندنا مرقة كثيفة القوام.

نثر القليل من الكمون وبهارات غارام ماسالا فوق المزيج، ونحرك ثم نغطي المقلاة للمرة الأخيرة لنطهو السبانخ على حرارة منخفضة مدة خمس دقائق إضافية.

##### 5. طبق اللحم والبطاطس (من ابتكار مايا، Aloo Gosht) (Maya) (يكفي الطبق لـ 4-6 أشخاص)

لقد ابتكرت مايا (Maya)، زوجة بايادادا، هذه الوصفة. يُحضّر هذا الطبق في الهند عادة باستخدام لحم الماعز، إذ نستخدم قطع اللحم التي بها عظم؛ تلك التي تؤخذ من الرقبة والكتف حيث العظام الغنية بالنخاع (وهي في الواقع أصغر حجماً من عظام لحم الضأن) وبالإضافة إلى قطع اللحم التي تخلو من العظم تلك المأخوذة من العضلات.

يمكنكم أن تحاولوا إعداد هذا الطبق باستخدام لحم الماعز الذي أصبح متوفراً على نطاق واسع في الأسواق التي تقدم



طعاماً للأعراق المختلفة. إن لم تستطيعوا الحصول عليه يمكنكم دوماً أن تلجؤوا إلى استخدام لحم الضأن الخالي من العظم أو مزيج من قطع لحم الضأن ذات العظم وتلك الخالية منه أيضاً.

لم يكن من المعتاد برش الطماطم عند إعداد طبق بيتي. أذكر أنني رأيت والدتي وهي تطبخ في لندن عندما جاءت مع والدي لزيارتي وزيارة لاليت. كانت تضع الطماطم المقطعة في مقلاة مهما كان نوع المرق الذي تحضره، وعندما تنضج قطع الطماطم تأخذ والدتي في نزع القشور. بعد مضيّ بضع سنوات، اكتشفت طريقة عبقرية لبشر الطماطم عندما كنت في البنجاب أجمع وصفات لبرنامج طهي من إنتاج ب. ب. س. ومنذ ذلك الحين وأنا أقوم ببشر الطماطم باستخدام الجزء الخشن من المبشرة لأحصل على بوريه طازج، ويتم التخلص من القشرة. كل ما علينا هو أن نمسك الطماطم ونقوم ببرش جانب واحد باستخدام ذلك الجزء من المبشرة ذي الثقوب الكبيرة، ثم ندفع الطماطم باستمرار بينما نواصل البرش. أحياناً نحتاج إلى التخلص من قليل من القشرة قبل أن نبدأ برش الطماطم ولكنني لم أزعج نفسي بفعل ذلك أبداً. علينا أن نواصل البرش حتى تبقى قشرة الطماطم في يدينا، وعندها نجعل راحة اليد مسطحة حتى نتمكن من برش كل ما تبقى من لب الطماطم العالق بالقشرة.

المقادير:

- 4 حبات بطاطس لدنة (البطاطس الحمراء، على سبيل المثال)؛  
أي ما يعادل أقل من باوند من البطاطس بقليل.



- قطعة زنجبيل طازجة طولها ثلاثة إنشات تقشر ثم تقطع.
- 10-12 فصوص ثوم متوسطة الحجم، تقشر ثم تفرم.
- 8 حبات كاملة من كبش القرنفل.
- 1 عود قرفة طوله إنشان.
- حبتا هال أسود، كبير الحجم ويُسحق قليلاً.
- 2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون غير المطحونة.
- 8 حبات من الهال الأخضر.
- بصلتان متوسطتا الحجم (ما يعادل عشر أونسات) تقشر ثم تفرم جيداً.
- حبتا طماطم، تُبشران على الثقوب الواسعة للمبشرة (نحتاج إلى كوب من الطماطم المبشورة).
- 1½ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر الحار الكشميري (أو ½ ملعقة من الفلفل الأحمر الحريف و 1½ ملعقة صغيرة من البابريكا الحمراء الحلوة المذاق، ذات نوعية جيدة).
- باوندان من لحم الضأن (أو الماعز)، بعظم أو منزوعة العظم، تقطع إلى مكعبات، إنش واحد.
- 1½ ملعقة صغيرة من الملح أو أكثر بقليل حسب الرغبة.
- نقوم أولاً بسلق البطاطس بقشرتها حتى تصبح طرية. نتركها حتى تبرد تماماً ثم نقشرها. نقطع حبات البطاطس إلى أنصاف أو أرباع حسب حجم الحبة. نحن بحاجة إلى قطع كبيرة مكنتزة. نقوم بنثر القليل من الملح والكر كم عليها.



نضع الزنجبيل والثوم وربع كوب من الماء في الخلاط، ونخلطها حتى تصبح مزيجاً لزجاً.

نضع ملعقتي زيت صغيرة في مقلاة متوسطة الحجم مجففة جيداً. نضيف البطاطس ونحمرها قليلاً من كلّ الجوانب ثم نرفعها من الزيت دون أن نهرسها ونضعها جانباً.

بعد ذلك، نضيف خمس ملاعق كبيرة من الزيت في صاج (أو مقلاة كبيرة ذات قاع سميك) ونضعه فوق حرارة متوسطة.

عندما يسخن الزيت نضيف كبش القرنفل والقرفة وحب الهال الأسود وبذور الكمون وحب الهال الأخضر. نحرك البهارات

مرة واحدة ثم نضيف إليها البصل. نحرك المكونات السابقة في الزيت لفترة تتراوح بين 6-8 دقائق أو حتى يكتسب البصل

لونا ذهبياً مائلاً إلى البني. نضيف مزيج الزنجبيل والثوم ونقلب المكونات لمدة دقيقتين إضافيتين ثم نقوم بتخفيض الحرارة قليلاً.

والآن نضيف الطماطم ومسحوق الفلفل الأحمر. نحرك المقادير جميعها ونقوم بطهيها على حرارة متوسطة حتى تتحول

الطماطم إلى يخنة داكنة اللون ويظهر الزيت على السطح.

والآن، حان الوقت لإضافة اللحم. نحركه قليلاً ثم نقوم

بإضافة رُبع كوب من الماء ونغطي الصاج. نقوم بطهي اللحم

على حرارة متوسطة، ونحرك بين الحين والآخر حتى يتحمر

قليلاً. حاولوا ألا تحرقوا اللحم. وبعد ذلك، نضيف كوباً

ونصف من الماء وقليلاً من الملح ونترك المزيج حتى يغلي. نغطي

الصاج مرة أخرى ونترك اللحم لينضج على حرارة منخفضة



مدة تتراوح بين 60-80 دقيقة أو حتى يصبح اللحم طرياً (يحتاج لحم الماعز إلى فترة أطول). والآن، نضيف البطاطس ونقوم بهزّ الصاج ثم نغطيه ونترك جميع المكونات لتتضج تماماً على حرارة منخفضة، لمدة خمس دقائق فقط.

## 6. الدجاج بالكاري (وصفة بيلما، Bilma Dahi Murgh)

(يكفي الطبق لأربعة أشخاص)

تُعدّ بيلما مصدر هذا الطبق، وهي زوجة ابن عمي شاشي (Shashi) وهو ابن ساران بوا (Saran Bhua). تشبه وصفة بيلما وصفة والدتي. باستثناء أن بيلما تجعل المرق كثيف القوام فيظلّ عالقاً بقطع اللحم. إنه طبق شهّي حقاً.

أشتري عادة ثلاثة باوندات وربع من الدجاج النباتي لتحضير هذا الطبق، وأجعل اللحم يقوم بسليخ الدجاج وتقطيعه إلى قطع صغيرة الحجم. يقطع الفخذ إلى جزئين وكذلك الحال مع صدر الدجاجة. يقدّم هذا الطبق مع الأرز وخبز الفولكا.

المقادير:

- 3 بصلة متوسطة الحجم، تقشر ثم تفرم فرماً خشناً.
- 20 فصاً من الثوم المتوسط الحجم تقشر ثم تفرم فرماً خشناً.
- 1 قطعة زنجبيل طازجة طولها ثلاث إنشات، تقشر وتقطع.
- 6 ملاعق صغيرة من زيت الزيتون أو أي زيت نباتي آخر.
- 8 حبات كبش القرنفل، كاملة غير مطحونة.
- 14 حبة من حبوب الفلفل الأسود المجفف.



- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر الكشميري  
(أو 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الحريف مع 1/2 ملعقة من  
مسحوق البابريكا الحمراء الحلوة).

- 1 دجاجة متوسطة الحجم، ويفضل الدجاج النباتي، يُسلخ  
الجلد ثم تقطع الدجاجة إلى قطع صغيرة. ليكن وزن الدجاجة  
ما يقارب 2 باوند وعشرة أونسات.

- 1 1/2 كوب من اللبن الرائب كامل الدسم.

- 1 1/2 ملعقة صغيرة من الملح أو حسب الرغبة.

نضع البصل داخل الخلاط ونضيف إليه الثوم والزنجبيل  
ونخلط المكونات حتى تصبح خليطاً متجانساً قوامه يشبه  
المعجون.

نسكب الزيت داخل مقلاة عادية أو مقلاة غير لاصقة كبيرة  
الحجم، ونضعها فوق حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت  
نضيف حب الهال والقرفة وكبش القرنفل وحببات الفلفل. بعد  
مضي عشرة ثوان فقط، نضيف معجون البصل ومسحوق الفلفل  
الأحمر. نحرك المكونات مدة عشر دقائق ونخفض الحرارة  
قليلاً، إذا استدعى الأمر، حتى يكتسب المعجون لونا ذهبيا مائلا  
إلى البني. إذا ما شعرتم أن المعجون على وشك الالتصاق بالمقلاة،  
عليكم رشّ قليل من الماء والتحريك.

والآن نقوم بإضافة قطع الدجاج، واحدة تلو الأخرى  
ونحرك. ومرة أخرى، نرش قليلاً من الماء إذا التصقت اليخنة  
بالقاع. عندما تنتهي من إضافة كل قطع الدجاج، نضيف اللبن



الرائب، ملعقة واحدة كبيرة في كل مرة ونحرك كما فعلنا عند إضافة الماء. عندما تلتصق اليخنة، نضيف مزيداً من اللبن الرائب هذه المرة. نترك المزيج لينضج مدة تتراوح ما بين 10-12 دقيقة. عندما يتبقى لدينا نصف كوب فقط من اللبن الرائب، نضيفه دفعة واحدة ونحرك المزيج. بالإضافة إلى ذلك، نضيف الملح ونحرك المزيج حتى تختلط جميع المكونات جيداً. والآن نغطي المقلاة ونخفض الحرارة ونترك المكونات مدة عشر دقائق ونحرك بين الحين والآخر. نرفع الغطاء لتتأكد أن اليخنة قد علفت بقطع الدجاج.

## 7. الدجاج المطهو بيخنة اللبن الرائب المطيب باللوز (Murgh

(Korma

(يكفى الطبق لـ 4-6 أشخاص)

هذا هو الطبق المفضل لدي عندما أرغب بالترفيه عن نفسي. هذا طبق سهل الإعداد نوعاً ما، ويبدو دسماً لكنه ليس كذلك (لأنني أستخدم اللبن الرائب الخالي الدسم)، ومذاقه رائع للغاية. هو طبق مغوليّ دلهيّ أصيل.

في بادئ الأمر يُسلخ الدجاج ثم يقطع إلى قطع صغيرة حيث يُقطع الفخذ إلى نصفين وكذلك الحال مع صدر الدجاجة.

المقادير:

- 1 قطعة زنجبيل طازجة طولها 2 1/2 إنش، تُقشر وتقطع.
- 4-5 فصوص ثوم معتدلة حجم، تُقشر وتقطع.



- 3 ملعقة صغيرة من اللوز المحمر تحميراً خفيفاً جداً.
- 1½ كوب من اللبن الرائب.
- 1½ ملعقة صغيرة من بهارات غارام ماسالا.
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق الكزبرة.
- 1-½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف أو حسب الرغبة.
- 1½ ملعقة صغيرة من الملح.
- 5 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون أو زيت الفول السوداني.
- بصلتان متوسطة الحجم تقشران وتقطعان بالطول إلى نصفين ثم يُقطع كل جزء إلى شرائح.
- عودا قرفة طولهما إنشان.
- 8 حبات هال غير مطحون.
- 2 ورق غار.
- 3 باوندات من الدجاج المقطع إلى ثماني قطع.
- ملعقتان كبيرتان من الزبيب الأشقر (زبيب الكشمش).
- 3 ملاعق كبيرة من أوراق الكزبرة الخضراء الطازجة مفرومة جيداً.
- نضع الزنجبيل والثوم وربع كوب من الماء في الخلاط ونخلطها حتى نحصل على مزيج متجانس يشبه قوامه المعجون. ثم نقوم بإضافة اللوز وملعقتين كبيرتين من الماء ونخلط مرة أخرى.
- نضع اللبن الرائب في وعاء ونخفقه بخفة باستخدام شوكة



حتى يصبح قوامه أملس، ثم نضيف إليه الغارام ماسالا ومسحوق بذور الكزبرة والفلفل الحريف والملح ونحرك جميع المكونات حتى تختلط جيداً.

نسكب الزيت في المقلاة (يفضل استخدام مقلاة غير لاصقة) ونضعها فوق حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف إليه شرائح البصل ونحركها لفترة تتراوح بين 10-12 دقيقة ونخفض الحرارة قليلاً، إن لزم الأمر، حتى تكتسب شرائح البصل لوناً أحمر مائلاً للبني. نرفع شرائح البصل باستخدام مغرفة ذات ثقوب وباستخدام ملعقة أخرى نضغط على البصل قليلاً لنخلصه من أكبر كمية ممكنة من الزيت العالق به، ونترك ذلك الزيت في المقلاة. ثم نضع البصل في طبق مغطى بورق نشاف.

نضيف عيدان القرفة وحب الهال وورق الغار إلى الزيت الموجود في المقلاة ونترك المكونات على حرارة متوسطة مع التحريك مرة أو مرتين. بعد مرور دقيقة نضيف قطع الدجاج حسب سعة المقلاة، ونحرص على أن يشكل الدجاج طبقة واحدة. نحمر قطع الدجاج جيداً من الجانبين وعندما تنتهي نرفعها لنضعها في وعاء آخر ونكرر العملية مع قطع الدجاج المتبقية. ثم نضيف المزيج اللزج الموجود في الخلاط. نحرك مدة دقيقتين، ثم نضيف قطع الدجاج من جديد وكلّ العصارة المترسبة منها ونضيف كذلك اللبن الرائب والبصل المقلي. نحرك المكونات كلها حتى تصل إلى درجة الغليان مع الحرص على إبقاء الحرارة متوسطة. وبعد ذلك نغطي المقلاة ونخفض درجة



الحرارة ونطهو الطبق لمدة تتراوح بين 25-30 دقيقة، ونحرص على تحريك الطبق بخفة بين الحين والآخر حتى تنضج قطع الدجاج. وعند الانتهاء، نثر قليلاً من أوراق الكزبرة المفرومة فوق الطبق ونقدمه.

## 8. طبق لحم البط الكلاسيكي مع الكاري والكزبرة وحب الهال

(Battuck Lajavaab)

(يكفي الطبق لأربعة أشخاص)

يعدّ هذا الطبق من الأطباق المفضلة عندي لحفلات العشاء، التي تضم عدداً محدوداً من الأشخاص. من السهل إعداد هذا الطبق، ويمكن تحضيره قبل موعد العشاء بوقت كافٍ وله مذاق رائع بشكل استثنائي. على الرغم من أن عائلتي اعتادت تحضير هذا الطبق من طيور البط (ذكر البط تحديداً) التي اعتاد رجال العائلة اصطيادها خلال شهور الشتاء، فإنني اليوم أعدّ هذا الطبق من لحم البط الطازج (المعروف ببط بكين<sup>(1)</sup> (Pekin)).

عليكم أن تطلبوا من اللحام أن يقطع البطة بنفس طريقة تقطيعه للدجاج إلى قطع صغيرة (ثمانية قطع). سنقدم ثمانية قطع من البطة لضيوفنا وما تبقى يتم تقديمه لأفراد العائلة بصورة غير رسمية، لكننا سنقوم بطهي كل أجزاء البطة لأنها ستضيف نكهة متميزة للمرق. وتشمل القطع المتبقية الرقبة التي سنقطعها إلى

(1) بط بكين (Pekin): نوع من البط الأبيض الكبير الحجم الذي يوجد في الصين، وتقوم الولايات المتحدة بتربيته لأكل لحمه. (المترجم)



أجزاء طول كل منها إنشيين، والظهر وعظام الصدر والقانصة (وليس الكبد) والجناحين بعد التخلص من أطرافهما. عندما تُحضرون البطة المقطعة إلى البيت عليكم تفقد كل قطعة على حدة. تخلصوا من الدهن والجلد الذي قد يعلق بالأطراف ولكن سنترك الجلد الملتصق باللحم من الأعلى فنحن بحاجة له للحفاظ على تماسك اللحم. وعلى أي حال، عليكم أيضاً التخلص من الجلد الذي يغطي الرقبة أو أي كتل دهنية واضحة.

تذكروا أنّ كل محلات البهارات الهندية تقوم ببيع البذور المنزوعة القشرة.

### المقادير:

- 1 قطعة زنجبيل طازجة طولها 4 إنشات، تقشر وتقطع.
- 6 فصوص ثوم ذات حجم جيد تقشر وتقطع.
- 4 ملاعق كبيرة من بذور الكزبرة الكاملة.
- ملعقتان صغيرتان من بذور الكمون الكاملة.
- 1 ملعقة صغيرة من بذور حب الهال.
- 1/2 ملعقة صغيرة كبش قرنفل غير مطحون.
- 1 عود قرفة طوله إنشان، ونقوم بتكسيه.
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر الكشميري (أو 3/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف).
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم.
- 2 ملعقة كبيرة خل النبيذ الأحمر.
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون أو زيت الفول السوداني.



- 1 بطة يصل وزنها إلى ستة باوندات. تُقَطَّع وتُسلخ كما أوضحنا سابقاً (حيث نقوم بسلخ الجلد الزائد فقط).
- بصلتان متوسطتا الحجم، تقشران وتفرمان فرماً ناعماً.
- 8 ملاعق كبيرة من اللبن الرائب.
- 1 3/4 ملعقة صغيرة من الملح أو حسب الرغبة.

نضع الزنجبيل والثوم وربع كوب من الماء داخل الخلاط، ونقوم بخلط المقادير السابقة جيداً حتى تمتزج تماماً.

نقوم الآن بوضع بذور الكزبرة والكمون وحب الهال وكبش القرنفل وعيدان القرفة في مطحنة القهوة أو أي مطحنة أخرى للبهارات لنقوم بطحنها جيداً. ثم نفرغ محتويات المطحنة في وعاء صغير. ونضيف إليها مسحوق الفلفل الأحمر والكرام والخل وما يقارب ثلاث ملاعق كبيرة من الماء فينتج عندنا مزيج جاف نوعاً ما ذو قوام كثيف.

نسكب الزيت في أكبر مقلاة غير لاصقة لدينا أو في مقلاة عميقة كبيرة الحجم؛ تلك التي تُستخدم للتحمير الغزير، ونضعها على حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضع قطع البط بقدر اتساع المقلاة بحيث لا تتزاحم القطع فوق بعضها، ونجعل الجهة المغطاة بالجلد تلامس سطح المقلاة.

نحمر قطع البط من جهة واحدة ثم نقلبها لنحمرها من الجهة الأخرى. ثم نرفع قطع البط ونضعها في وعاء، ونكرر العملية حتى ننتهي من قطع البط المتبقية.

نضيف البصل إلى المقلاة نفسها، ونقلبه مع الزيت الساخن



حتى يَحْمَر. نضيف مزيج الزنجبيل والثوم ونحرك المكونات على حرارة متوسطة لمدة دقيقتين ثم نضيف مزيج البهارات المطحونة ونحرك المكونات لمدة دقيقة إضافية. والآن، نقوم بإضافة ملعقة كبيرة من اللبن الرائب ونحرك ونستمر في طهي المكونات حتى تتجانس مع اللبن، ثم نضيف المتبقي اللبن بالطريقة نفسها، ملعقة كبيرة تلو الأخرى. والآن، نضيف قطع البط المحمّرة والعصارة التي نتجت عنها في الوعاء بالإضافة إلى الملح وكوبين وثلاثة أرباع الكوب من الماء. نحرك المكونات حتى تبدأ بالغليان. نغطي المقلاة ونطهو المكونات على حرارة منخفضة مدة ساعة وربع الساعة أو حتى يَنْضج لحم البط. علينا أن نقوم بتحريك المزيج برفق كل عشر دقائق خلال الفترة اللازمة لطهي الطبق، ونقلب قطع البط بين الحين والآخر.

والآن، نُخرج قطع البط من المقلاة لنضعها في وعاء (أو وعاء التقديم إذا كُنّا سنتناول الطبق مباشرة). والآن نقوم بإمالة المقلاة قليلاً حتى نتمكن من التخلص من الدهن باستخدام ملعقة كبيرة، ثم نصب المرق المنزوع الدهن في الخلاط ونقوم بخلطه جيداً. وباستخدام مصفاة، نصب المرق فوق قطع البط ثم نضغط على المصفاة باستخدام ملعقة لنحصل على كل قطرة ممكنة من المرق. يمكن إعادة تسخين الطبق وتقديمه في اليوم نفسه، أو يمكن الاحتفاظ به في الثلاجة لتقديمه في اليوم التالي أو بعد يومين.



## 9. طبق القرنبيط مع الجبن: وصفة جدتي (Cheese Vali Gobi) (يكفى الطبق لـ 4-6 اشخاص)

لا أعرف وصفة جدتي بدقة، فأنا لم أسالها عنها مطلقاً، فلقد كنت صغيرة جداً آنذاك. لكنّ وصفتي قريبة جداً من وصفة جدتي (أو على حدّ قول جيمي دورانت (Jimmy Durante) الممثل الهزلي الأمريكي: «الأنف يميّز»). هذا الطبق شهى بكل ما في الكلمة من معنى.

تذكروا، إياكم واستخدم الفلفل المكسيكي الحار (Serrano Chillies) عند تحضير الأطباق الهندية، فالفلفل المكسيكي له تركيبة مختلفة ويعطي نكهة مغايرة وهي ليست النكهة المطلوبة. الفلفل المثالي لتحضير هذا الطبق هو فلفل عين الطائر أو أي فلفل حار طويل رفيع ذو قشرة رقيقة، مثل الفلفل الأحمر الحريف (Cayenne). إذا لم نجد فلفل عين الطائر الأخضر، فعلينا استخدام نصف ملعقة صغيرة إلى ثلاث أرباع الملعقة من الفلفل الأحمر الحريف بدلاً من استخدام ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الحار الأخضر.

### المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون أو أي زيت نباتي.
- 1 ملعقة صغيرة من بذور الكمون.
- 1½ باوند (أو ما يعادل ثمانية أكواب) من القرنبيط المتوسط الحجم، تقطع بحيث تحتفظ كل زهرة صغيرة بعنقها.
- 1 حبة طماطم مبشورة طازجة.



- 1 قطعة زنجبيل طازجة، تقشر وتُبشر على الجانب الناعم من المبشرة أو باستخدام مبشرة مايكروبلين<sup>(1)</sup> (Microplane).
- قرنا فلفل أخضر حاران طازجان، يقطعان إلى حلقات رفيعة.
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف.
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم.
- 1 ملعقة كبيرة من بذور الكزبرة المطحونة.
- ¾ ملعقة صغيرة من الملح أو حسب الرغبة.
- ¼ كوب من أوراق الكزبرة الخضراء الطازجة المفرومة.
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الدسمة ذات القوام الكثيف.
- ¼ كوب من جبنة الشدر المبشورة على الجانب الخشن من المبشرة.

بداية، علينا تسخين الفرن ليصل إلى حرارة 450 فهرنهايت. نصب الزيت في مقلاة كبيرة غير لاصقة ونضعها على حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف إليه بذور الكمون ونتركها تثر لمدة عشر ثوان. ثم نقوم بإضافة القرنبيط ونحرك لمدة دقيقتين. وبعد ذلك نقوم بإضافة الطماطم المبشورة والزنجبيل والفلفل الحار والفلفل الحريف والكركم والكزبرة المطحونة والملح ونحرك المكونات حتى تختلط. نستمر في التحريك مدة تتراوح بين 5-6 دقائق أو حتى يتم امتصاص الطماطم وينضج القرنبيط.

(1) مبشرة مايكروبلين (Microplane): مبشرة حادة من إنتاج شركة مايكروبلين، وهي مصنوعة من الستينيليس ستيل أو الفولاذ الذي لا يصدأ.



والآن نضيف أوراق الكزبرة ونحرك المزيج من جديد.  
نضع جميع المكونات في طبق حراري خاص بالفرن مربع  
الشكل يصل طول ضلعه إلى ثمانية إنشات، ثم نضيف القشدة  
ونخلط المكونات من جديد، وبعد ذلك ننثر الجبن على السطح.  
نضع الطبق في الفرن (على الرّف الثالث من أعلى الفرن) ونتركه  
مدة تتراوح بين 10-12 دقيقة أو حتى يذوب الجبن ويظهر على  
سطحه بعض الأجزاء المحمّرة. يُقدم هذا الطبق ساخناً.

### 10 . طبق القرنبيط اليومي (Roz Ki Gobi)

(يكفى الطبق لـ 4-6 أشخاص)

سأقدم لكم هنا إحدى الطرق التي غالباً ما كنا من خلالها  
نطهو القرنبيط. ولصنع هذا الطبق نستخدم رأس قرنبيط وزنه  
باوندان أو ما يعادل سبعة أكواب من أزهار القرنبيط. عند تقطيع  
القرنبيط نحرص على أن يكون عرض كل زهرة إنشاً ونصف  
الإنش وأن تحتفظ كل زهرة بعنقها.

#### المقادير:

- 6 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون أو زيت الفول السوداني.
- 7 أكواب من أزهار القرنبيط.
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم.
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف.
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة.
- ½ ملعقة صغيرة من مسحوق المانغا الخضراء أو ملعقة كبيرة



من عصير الليمون.

- حفنة سخية من الحلتيت<sup>(1)</sup> المطحون.

- 1/2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون الكاملة.

- 1 قطعة زنجبيل طازجة طولها إنش واحد، تُقشر وتقطع إلى أصابع رقيقة (يمكنكم تقطيع الزنجبيل إلى شرائح أولاً ثم تقوموا بصفّ الشرائح بجوار بعضها وتعيدوا تقطيعها إلى أصابع رفيعة).

- ملعقتان كبيرتان من أوراق الكزبرة الخضراء الطازجة المفرومة جيداً.

- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأخضر الحار الطازج المفروم جيداً (وهذا أمر اختياري).

نسكب الزيت في مقلاة كبيرة تلك التي تستخدم للتحمير الغزير، ونضعها فوق حرارة متوسطة، عندما يسخن الزيت نضيف جميع أزهار القرنبيط. نحرك الأزهار ونستمر في قلبها حتى تحمرّ. نرفع الأزهار من الزيت باستعمال مغرفة ذات ثقوب، ثم نضعها في طبق كبير وُضع فيه ورق النشاف. والآن نطفئ النار ونزيل معظم الزيت الموجود في المقلاة، باستثناء ما يعادل ملعقة كبيرة واحدة.

نضع أزهار القرنبيط في وعاء آخر، ونرش فوقها الملح والكر كم والفلفل الحريف والكزبرة ومسحوق المانغا، ونقوم

(1) الحلتيت (Asafetida) أو الرّاتينج وهو صمغ نباتي له رائحة تشبه رائحة الثوم.  
(المترجم)



بتحريك المكونات بخفة بتحريك الوعاء، ثم نتذوق المزيج ونُجري التعديلات حسبما نرغب وعند الحاجة. وبعد ذلك، نضع المقلاة فوق حرارة معتدلة، وعندما يسخن الزيت داخلها، نضيف إليه الحلتيت وبعد ثانية فقط نضيف بذور الكمون ونتركها تنرم مدة عشر ثوان. نقوم بإضافة أصابع الزنجبيل ونحرك لمدة ثلاثين ثانية. ثم نضيف كل أزهار القرنبيط ونحرك بخفة حتى تمتزج المكونات. نرش الماء بسخاء ثم نغطي المقلاة ونخفض درجة الحرارة جداً ونطهو المكونات لمدة دقيقتين أو حتى تختلط جميع النكهات مع القرنبيط. والآن ننثر أوراق الكزبرة والفلفل الأخضر الحار (إن رغبتنا بإضافة نكهة حارة) فوق الطبق، ثم نقدمه.

### 11. البامية المحشوة (Bhari Hui Bhindi)

(يكفى الطبق لـ 4-6 أشخاص)

أحبنا هذا الطبق جميعاً. أعددناه من قرون البامية الصغيرة الرفيعة التي قطفناها من حديقة المنزل مباشرة. إن كنتم لا تزرعون البامية بأنفسكم، عليكم شراء قرون صغيرة وطرية، أمّا قرون البامية الكبيرة الحجم الخشنة الملمس ذات البذور الكبيرة داخلها التي تجدونها في الأسواق فهي لا تصلح لشيء مطلقاً. عليكم اختيار القرون الصغيرة الملساء.

المقادير:

- 3/4 باوند من قرون البامية غير المقطعة والطازجة.



- 1 ملعقة كبيرة من بذور الكزبرة المطحونة.
  - 1 ملعقة كبيرة من مسحوق الكمون.
  - 1 ملعقة كبيرة من مسحوق المانغا الخضراء.
  - 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الحريف الأحمر.
  - 1/2 ملعقة من الملح.
  - قليل من مسحوق الفلفل الأسمر الذي يُطحن عند إعداد الطبق.
  - 5 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون أو أي زيت نباتي آخر.
  - 1 بصلة صغيرة الحجم (ما يقارب 2 أونصة) تقشر وتقطع إلى أنصاف حلقات.
- علينا أن نبدأ بغسل البامية بسرعة، ثم نشفها بورق النشاف حتى تجف تماماً. (في الواقع أقوم بتنشيف كل قرن باستخدام قطعة قماش رطبة كما اعتادت والدتي أن تفعل).
- والآن نشذب البامية؛ أي نقوم بالتخلص من الأسلة، ونقوم كذلك بتشذيب رأسها المخروطي إما بقطعه بالسكين أو بتقشيره للحفاظ على الشكل المخروطي.
- نقوم بخلط الكزبرة والكمون ومسحوق المانغا والفلفل الحريف والملح والفلفل الأسود في وعاء. نصنع شقاً في كل قرن من قرون البامية، يجب ألا يتجاوز طول الشق ربع إنش وألا يصل إلى نهاية القرن. والآن نغرز إبهامنا في الشق لنبقية مفتوحاً وباليد الأخرى نأخذ حفنة سخية من خليط التوابل الذي حضرناه لنحشوه داخل القرن. وهكذا نتابع حتى نحشو



كل القرون.

نحتاج الآن إلى مقلاة غير لاصقه كبيرة الحجم لتتسع لكل كمية البامية التي لدينا شريطة أن نضع القرون بجانب بعضها(قد تكون مقلاة طول قطرهما عشرة إنشات ملائمة تماماً). قبل أن نضع البامية في المقلاة نضيف الزيت ونضعها على حرارة متوسطة. ثم نقوم بإضافة البصل ونحركه حتى يحمر. والآن نضيف البامية لترص في طبقة واحدة ونخفض الحرارة قليلاً. يجب طهي البامية ببطء وعلينا أن نبقي المقلاة دون غطاء. نقوم بتقليب قرون البامية بخفة حتى تحمر قليلاً وستستغرق هذه العملية خمس عشرة دقيقة. والآن نقوم بوضع الغطاء فوق المقلاة ونترك البامية لتتضج على حرارة منخفضة للغاية لمدة خمس دقائق.

12. الجزر مع وريقات الحلبة (Gajar Methi)

(يكفى الطبق لـ 4 أشخاص)

هذا هو الطبق المفضل عندي في فصل الشتاء. تتوافر وريقات الحلبة البيضاوية الشكل والصغيرة الحجم في دلهي خلال أشهر الشتاء، ولذلك يؤكل هذا الطبق في الشتاء حيث تُخلط وريقات الحلبة مع الجزر أو مع البطاطس. يمكن كذلك استعمال وريقات الحلبة لحشو الخبز المقلي المنتفخ المعروف ببيدفي (Bedvis). لا تؤكل الوريقات وحدها (هذا ما تفعله الجمال في المغرب فقط، كما قيل لي!).



على الرغم من أن العديد من أسواق الخضار والفواكه الهندية الموجودة في الغرب تتوافر فيها وريقات الحلبة إلا أنها غير متوافرة في معظم أنحاء العالم. إن ما يفعله الهنود - ولقد علمت ذلك من الهنود؛ أي الجيل الذي سبقني إلى الغرب - هو استخدام كمية لا بأس بها من أوراق الكزبرة الخضراء كبديل للحصول على القوام الصحيح لهذا الطبق، وعند إعداد الطبق يقومون بإضافة بعض أوراق الحلبة الجافة التي يتم سحقها للحصول على غيرها ومن ثمّ النكهة المطلوبة. تحتوي كل الأسواق الهندية على عبوات كتب عليها «أوراق حلبة جافة» أو (Kasoori Methi). تحتفظ أوراق الحلبة المجففة برائحتها كما هي الحال مع الزعتر الذي يُفرك براحتي اليد ويُنثر فوق السمك الذي نرغب بشويه أو تحميره.

إذا كان بالإمكان الحصول على الحلبة الطازجة (عليكم أن تستخدموا لفظ «ميثي» (Methi)؛ أي الحلبة الطازجة لسؤال البائع) احرصوا على أن تبتاعوا حزمة كبيرة منها لأنكم ستستخدمون أوراقها فقط وليس فروعها. نحتاج إلى فرم الوريقات التي يجب أن تملأ كوباً كاملاً.

### المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون أو زيت الفول السوداني.
- حفنة سخية من مسحوق الحلثيت.
- 1/2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون.
- 1 باوند من الجزر، يُقشر ويقطع إلى مكعبات صغيرة (1/3



إنش).

- 1 كوب من أوراق الكزبرة الخضراء المفرومة.
- 1 قرن فلفل عين الطائر الحار مفروم جيداً أو 1/8 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف (يمكنكم إضافة المزيد منه إن رغبتم بذلك).
- 3 ملاعق كبيرة من أوراق الحلبة الجافة، تُزال فروعها ثم تُفرك جيداً حتى تتحول إلى مسحوق.
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح.

بداية، نسكب الزيت في مقلاة متوسطة الحجم ونضعها على حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف مسحوق الحلثيت والكمون. نحرك مرة أو مرتين ثم نضيف الجزر. نحرك مرة ثم نطفئ النار. وبعد ذلك نضيف كل المكونات المتبقية بالإضافة إلى ثلاث ملاعق كبيرة من الماء. نحرك المقادير جميعها ثم نتركها على حرارة متوسطة حتى يبدأ المرق بالغليان. نغطي المقلاة ونخفض الحرارة ونترك المقادير لتغلي مدة تتراوح بين 3-4 دقائق أو حتى ينضج الجزر، ونحرك مرة أو مرتين خلال ذلك.

### 13. اليقطين (Kaddu)

(يكفى الطبق لـ 4-6 أشخاص)

يظهر هذا الطبق عادة في الولايم التي تحضرها عائلتي ولاسيما أفراد عائلتي النباتيون. يؤكل هذا الطبق مع خبز البوري وخبز البيدفي.



لقد اكتشفت أن ثلاثة باوندات من اليقطين غير المقشر تعطينا باوندين من اليقطين المقشر اللازم لإعداد هذا الطبق.

### المقادير:

- 1/4 كوب من زيت الزيتون أو أي زيت نباتي آخر.
- 1/2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون الكاملة.
- 1/2 ملعقة صغيرة من بذور الخردل البنية اللون الكاملة.
- 1/4 ملعقة صغيرة من بذور الشونيز<sup>(1)</sup> (Kalonji).
- 1/4 ملعقة صغيرة من بذور نبات الشمار.
- 1/8 ملعقة صغيرة من بذور الحلبة.
- 2-3 قرون الفلفل الأحمر الحار المجفف.
- 2 باوند من اليقطين المقشر ونقوم بالتخلص من البذور أيضاً، ونقطع اليقطين إلى مكعبات (1 إنش)
- 3/4 ملعقة صغيرة من الملح.
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من السكر البني.

نقوم أولاً بسكب الزيت في مقلاة كبيرة وتفضل مقلاة ذات سطح غير لاصق، ثم نضعها على حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف بذور الكمون والخردل. عندما تبدأ بذور الخردل بالطقطقة، نضيف بذور الشونيز مباشرة وبذور الشمار والحلبة والفلفل الأحمر الحار. نحرك بسرعة ثم نضيف كل مكعبات اليقطين. نستمر في التحريك مدة دقيقة أو دقيقتين. نغطي

(1) بذور الشونيز (Nigella Seeds) أو بالهندوسية (Kalonj): نبات من الفصيلة الحوذانية (Ranunculaceae)، ينمو في جنوب أوروبا وشمال إفريقيا وجنوب



المقلاة ثم نخفض الحرارة ونطهو جميع المكونات السابقة مدة تتراوح بين 40 إلى 45 دقيقة أو حتى ينضج اليقطين. وخلال ذلك نحرك المكونات بين الحين والآخر. وأخيراً نرفع الغطاء ونضيف الملح والسكر ونحرك مرة أخرى برفق بينما نقوم بهرس اليقطين بخفة.

#### 14. البطاطس المطهّرة بالطماطم (Bazaar Jaisay Aloo)

(يكفي هذا الطبق ل4-6 أشخاص)

هذه البطاطس تخص نزهاتنا وهي البطاطس ذاتها التي تناولناها في الإفطار المميز أيام الآحاد. تناولناها بلقيمات من خبز البوري وخبز البيدقي.

المقادير:

6 - حبات بطاطس لينة متوسطة الحجم، أو ما يعادل  $1 \frac{1}{3}$  باوند من البطاطس.

3 - ملاعق كبيرة من زيت الزيتون أو أي زيت نباتي آخر.  
- حفنة من مسحوق الحلتيت.

1½ - ملعقة صغيرة من بذور الكمون الكاملة.

½ - ملعقة صغيرة من بذور الشمار الكاملة.

¼ - ملعقة صغيرة من بذور الحلبة الكاملة.

3 - قرون فلفل حار أحمر مجفف.

3 - حبات طماطم متوسطة الحجم (أو ما يعادل  $\frac{3}{4}$  باوند من

الطماطم). نقوم ببرشها على الجهة الخشنة من المبشرة.



- 1½ ملعقة صغيرة من الملح أو حسب الرغبة.

نقوم بداية بسلق البطاطس بقشرها حتى تصبح طريه، ثم نتركها تبرد حتى نتمكن من تقشيرها.

نسكب الزيت في مقلاة عريضة متوسطة الحجم ونضعها فوق حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف أولاً الحلتيت ثم الكمون وأخيراً بذور الشمار والحلبة والفلفل الحار. بعد مُضيّ ثانيتين فقط، نقوم بإضافة الطماطم المبشورة والزنجبيل. نحرك المقادير السابقة ونستمر حتى يصبح لون الطماطم داكناً ويبدأ الزيت بالظهور على السطح. بينما تستمر عملية الطهي نقوم الآن بتخفيض الحرارة حتى لا تحترق أي من المكونات. وأخيراً نضيف 1½ كوب من الماء.

والآن نقوم بتقطيع البطاطس باستعمال أيدينا، إلى مكعبات طول ضلعها ½ إنش. ستحصلون على مكعبات ذات أشكال مختلفة وهنا تكمن جاذبية الطبق. نقوم بإضافة مكعبات البطاطس إلى المقلاة بالإضافة إلى الملح ثم نقوم بتحريك المقادير حتى تبدأ بالغليان. نغطي المقلاة ونخفض درجة الحرارة لنطهو الطبق لمدة تتراوح بين 12-15 دقيقة، ونحرك بين الحين والآخر.

15. الفاصولياء السوداء المطهّرة على الطريقة البنجابية (Kali Dal)

(يكفى الطبق من 6-8 أشخاص)

لإعداد هذا الطبق لا نستخدم الفاصولياء السوداء الأمريكية، لكننا نستخدم تلك المعروفة شمالي الهند وهي لزجة ودبقة نوعاً



ما وتعرف شمالي الهند بـ (Urad Dal) وهي فاصولياء ذات حبات كاملة غير مقشرة (ويُطلق عليها في ولاية البنجاب (Sabutma)). تباع كلّ البقالات الهندية هذا النوع من الفاصولياء. من المهم جداً عند ابتياعها أن تذكروا الاسم الذي يُطلق عليها كاملاً كما هو مكتوب في الوصفة التالية، وذلك لأن هذه الفاصولياء تتوافر بأشكال مختلفة - بعضها مقشرة وغير مفلوقة وبعضها غير مقشرة وغير مفلوقة وبعضها مفلوقة تطحن فتبدو مثل الطحين. إذا لم تتوافر هذه الفاصولياء على وجه الخصوص، يمكن استبدالها بالفاصولياء السوداء المكسيكية (Frijoles Negros) التي سيكون مذاقها وقوامها مختلفاً، على الرغم من أن شكلها العام شبيه بالفاصولياء الهندية إلى حدّ ما.

لقد أحببت النوع المقشر والمفلوق (Urad Dal) منذ أن كنت صغيرة. عندما افتتح اللاجئون البنجاب مطعم موتي محل في دلهي أواخر الأربعينيات، وقعت في غرام أطباقهم التي لم تقدم في مدينتي من قبل، مثل طبق الدجاج المطهو في فرن التّنور والخبز المسطح (Naan) وكالي دال (Kali Dal) أو طبق الفاصولياء السوداء، وخاصة الطبق الذي يتم تحضيره من الفاصولياء غير المفلوقة المقشرة التي لم أتناولها في أي مكان من قبل.

اعتاد البنجابيون طهي الطبق في فرن «التّنور» الفخاري، كما هي الحال مع جميع الأطباق التي تمّ طهيها في ذلك المطعم. عند الانتهاء من الطهي، قام البنجابيون بإطفاء أفران التّنور عند حلول الليل وداخلها بقايا الجمر الناتجة عن الفحم النباتي



المحترق. وهكذا يبقى الفرن دافئاً طوال الليل وبالتالي لم تكن هنالك حاجة إلى تسخين الأفران من جديد في اليوم التالي. ولكن، هل كانوا يبددون تلك الجمرات دون الاستفادة منها؟ كان تقليداً متعارفاً عليه في المطاعم البنجابية أن يتم دفن أوعية فخارية امتلأت بالفاصولياء غير المفلوقة والماء، جزئياً في الجمر حتى يتم طهيها ببطء طوال الليل. في اليوم التالي يتم إضافة القليل من التوابل - الثوم، والزنجبيل والطماطم والفلفل الحار والقشدة والزبدة (تعد القشدة والزبدة من أهم منتجات البنجاب) - التي تضاف للحصول على طبق الفاصولياء السوداء اللذيذة.

يعدّ طبق الفاصولياء السوداء الطبق اليومي في البنجاب ويؤكل مع زبدة بيضاء محضرة في البيت مما يُثري الطبق. أما الأطباق الجانبية التي تقدم مع الطبق فهي الخبز المسطح والخضراوات الموسمية. ويمكنكم أيضاً أن تقدموا طبق الفاصولياء السوداء مع الأرز أيضاً.

### المقادير:

- كوبان من الفاصولياء السوداء غير المفلوقة وغير المقشرة.
- 5 فصوص ثوم ذات حجم جيد، تقشر وتُفرم.
- 1 قطعة زنجبيل طازجة طولها أربعة إنشات، تقشر وتقطع.
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف (ستجعل هذه الكمية مذاق الطبق معتدلاً ولكن إن رغبتنا أن يكون الطبق حريفاً علينا إضافة 3/4-1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحريف).
- 1/4 كوب من زيت الفول السوداني أو زيت الزيتون.



- 3/4 كوب من بوريه الطماطم (ويُطلق عليها أيضاً الطماطم المصفّاة أو معجون الطماطم (Passata)).

- 1 1/2 ملعقة صغيرة من الملح.

- 6 ملاعق كبيرة من القشدة الدسمة ذات القوام الكثيف.

- ملعقتان كبيرتان من الزبدة غير المملحة (وهذا أمر اختياري).

أولاً، سنقوم بتخليص الفاصولياء مما علق بها، ثم نغسلها عدة مرات بالماء. نصفي الفاصولياء ونقعها في خمسة أكواب من الماء طوال الليل (يمكنكم وضع نفس كمية الماء والفاصولياء في مقلاة ثم تقومون بغلي الماء لمدة دقيقتين ثم نطفئ النار، ونغطي المقلاة ونضعها جانباً مدة ساعة، وهذا خيار آخر عوضاً عن نقع الفاصولياء ليلية كاملة).

نصفي الفاصولياء مرة أخرى ثم نضعها في مقلاة ونضيف إليها 5 أكواب من الماء النظيف ونقوم بغلي الماء ثم نخفض الحرارة (لابد أن يتم طهي الفاصولياء على حرارة منخفضة)، ونغطي المقلاة جزئياً ونقوم بطهي الطبق لمدة تتراوح ما بين 1 1/2-2 ساعة أو حتى تنضج الفاصولياء. تحرك المكونات بين الحين والآخر.

في تلك الأثناء، نضع الثوم والزنجبيل والفلفل الحريف وربع كوب من الماء داخل الخلاط. نخلط المكونات السابقة حتى يتشكل عندنا بوريه أملس. والآن نضع مقلاة (6 إنش)، وتفضل مقلاة غير لاصقة فوق حرارة متوسطة ونسكب فيها الزيت.



عندما يسخن الزيت نضيف المزيج الأملس من الخلاط إلى المقلاة ونحرك لمدة تتراوح بين 3-4 دقائق. عندما تنضج الفاصولياء، نضيفها إلى المزيج السابق ثم نضيف بوريه الطماطم والملح والقشدة. نحرك الفاصولياء بخفة حتى يبدأ المزيج بالغليان. نغطي المقلاة جزئياً ونحرك المكونات بين الحين والآخر، ونتركها لمدة 15 دقيقة.

## 16. الفاصولياء الخضراء المجففة وأوراق الخضراوات (Alan Ka)

(Saag)

(يكفي الطبق لـ 4-6 أشخاص)

نعتقد أن هذه وصفة عائلية قديمة. يحضر هذا الطبق من الفاصولياء الخضراء المجففة التي يتم فلقها إلى نصفين ولكن دون تقشيرها ولذلك بعد تجفيفها تظهر القشرة الخضراء على جانب واحد من كل جزء. إن إضافة أوراق الخضراوات (مثل السبانج وأوراق الحلبة الخضراء) تجعل الطبق مغذياً للغاية، غنيا بالبروتين والألياف والفيتامينات. يسكب هذا الطبق، بشكل عام، في زبدية (Katori) صغيرة ويؤكل مع خبز الفولكا مع القليل من الزبدة وعصير النارج الهندي.

المقادير:

- 5 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون أو أي زيت نباتي آخر.
- 1/2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون غير المطحونة.
- حفنة سخية من مسحوق الحلتيت.



- ¼ ملعقة صغيرة من بذور الحلبة غير المطحونة.
- 1 باوند من أوراق السبانخ التي تم التخلص من سيقانها، تفرم فرماً ناعماً.
- 1 ملعقة كبيرة من أوراق الحلبة المجففة المفتتة (تُزال منها السيقان (Kausuri Methi)).
- 1 كوب من الفاصولياء الخضراء المجففة بقشورها (تُباع في الأسواق الهندية تحت اسم (Chilkevali Moong Dal)) تغسل في الماء جيداً لعدّة مرات ثم تُصفى.
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم.
- 1½ ملعقة صغيرة من الملح أو حسب الرغبة.
- 1 ملعقة كبيرة من دقيق الحميص (ويعرف بالانجليزية أيضاً (Gram Flour) و (Besan) وجميعها تعني دقيق الحمص).  
نقوم بخلطه مع 5 ملاعق كبيرة من الماء.
- شحرتان رقيقتان من الزنجبيل الطازج، نقوم بتقطيعها إلى ما يُشبه الشطيات الدقيقة.
- ملعقتان كبيرتان من الكُرّاث الأندلسي (Shallot) أو البصل، المقشر والمقطع إلى ما يشبه الشطيات الدقيقة.
- 2-4 قرون فلفل أخضر حار طازج.
- نسكب ملعقتين كبيرتين من الزيت في قدرٍ كبير ذي قاعٍ سميك ونضعه فوق حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف بذور الكمون ثم، بعد عشر ثوانٍ نضيف الحلتيت وبذور الحلبة. نحرك مرة واحدة، وبسرعة نقوم بإضافة السبانج وأوراق



المحلبة الجافة التي تم تفتيتها والفاصولياء التي قمنا بتصفيتها مسبقاً والكر كم وثمانية أكواب من الماء. نحرك المكونات السابقة ونتركها حتى تغلي.

علينا أن نراقب القدر حتى لا يخرج الماء من القدر عند الغليان. نغطي القدر ونترك الغطاء مفتوح قليلاً. نخفض الحرارة ونطهو لمدة خمسين دقيقة أو حتى تصبح الفاصولياء طرية. نضيف الملح ثم نحرك المكونات حتى تختلط بالملح. نقوم الآن بتحريك خليط دقيق الحمص ثم نضيفه إلى الفاصولياء. نحرك من جديد ونترك المزيج لمدة عشر دقائق إضافية ليتم طهيها على حرارة منخفضة.

نضيف الثلاث ملاعق المتبقية من الزيت في مقلاة صغيرة ونضعها على حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف إليه الزنجبيل والكراث وقرون الفلفل كاملة دون تقطيعها. نحرك الكراث حتى يتحمّر. وأخيراً يُفرغ محتويات المقلاة في القدر الذي يحتوي على الفاصولياء ونحرك جميع المكونات حتى تختلط مع بعضها.

17. يخنة دقيق الحمص مع الزلابيا (Karhi)

(يكفى الطبق لـ 6 أشخاص)

نحن نتناول هذا الطبق دائماً مع أرز البسمتي، وهو من الأطباق المفضلة عندنا. وفي منزل العائلة، اعتدنا تقديم الكفتة والخضراوات والسلطات والصلصات المختلفة كأطباق جانبية



بجوار هذا الطبق.

نحتاج إلى لبن رائب حامض المذاق لإعداد هذا الطبق. إذا توافر لديّ بعض اللبن الرائب القديم في الثلاجة فإنني أستخدمه لإعداد هذا الطبق، وإلاّ فإنني أترك اللبن الرائب الطازج في مكان دافئ طوال الليل وهكذا يصبح مذاقه حامضاً بالقدر الكافي.

المقادير:

- كوبان من اللبن الرائب.
- 1 كوب من دقيق الحمص.
- كوبا زيت زيتون أو أي زيت نباتي آخر.
- 1½ ملعقة صغيرة من بذور الكمون غير المطحونة.
- ¼ ملعقة صغيرة من بذور نبات الشمار غير المطحونة.
- ¼ ملعقة صغيرة من بذور الشونيز (التي تباع في كالونجي ((Kalonji)).

- 15 بذرة من بذور الحلبة.
- قرنان من فلفل الأحمر الحار المجفف.
- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم.
- 1 ملعقة صغيرة من الملح.

لإعداد الزلاية

- 1 كوب من دقيق الحمص.
- ½ ملعقة صغيرة من الملح.
- ½ ملعقة صغيرة من صودا الخبز.



- 1/2 كوب من اللبن الرائب.

- زيت الزيتون أو أي زيت نباتي آخر لقلي الزلابية وتحميرها غزيراً.

نسكب كوبي اللبن الرائب في قدر كبير ونخفقهما بخفة باستخدام شوكة أو خفاقة حتى يصبح قوام اللبن أملس وقشدياً. ثم نضيف ربع كوب من الماء ببطء ونخلطه مع اللبن بينما نفعل ذلك.

نضع كوباً من دقيق الحمص في قدر آخر كبير الحجم وببطء نقوم بإضافة خليط اللبن الرائب وبكميات قليلة ونخلط المزيج بينما نفعل ذلك. إذا تشكلت بعض الكتل نحاول أن نخلطها لتمتزج مع باقي المكونات قبل أن نقوم بإضافة المزيد من اللبن. إذا كانت العجينة النهائية تحتوي على بعض الكتل الصغيرة علينا أن نقوم بتنخيلها.

والآن نسكب ملعقتين كبيرتين من الزيت في مقلاة كبيرة ونضعها على حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف بذور الكمون والحلبة والشونيز والشمار وأخيراً قرون الفلفل المجففة دون تقطيعها. عندما تكتسب قرون الفلفل لوناً داكناً - ويستغرق الأمر بضع ثوانٍ - نقوم بإضافة الكركم ومباشرة بعد ذلك نضيف مزيج دقيق الحمص واللبن الرائب. والآن نضيف الملح ونترك المزيج حتى يبدأ بالغليان. نخفض درجة الحرارة ونغطي المقلاة جزئياً، ونطهو المقادير مدة خمس وعشرين دقيقة ثم نطفئ النار.



بينما نترك يخنة دقيق الحمص على النار مدة خمس وعشرين دقيقة، نقوم في أثناء ذلك بتحضير الزلابيا. نضع دقيق الحمص الخاص بالزلابيا في قدر ونضيف إليه الملح وصوصا الخبز ونخلط المكونات معا. نقوم بإضافة نصف كوب من اللبن الرائب ونخلطه جيداً باستخدام ملعقة خشبية. لا بدّ أن نحصل على عجينة ذات قوام كثيف، لكنها لدنة نوعاً ما، وإذا احتاج الأمر إضافة ملعقة صغيرة أخرى من اللبن الرائب فلنعمل ذلك. لنستمر في خفق العجينة بالملعقة الخشبية (أو لعنا نستخدم خفاقة) لمدة عشر دقائق أو حتى يتخلل الهواء العجينة وتصبح العجينة خفيفة القوام ويتخللها الهواء.

أمّا الآن فنقوم بسكب الزيت في مقلاة كبيرة يصل عمقها إلى ما يقارب  $\frac{3}{4}$  إنش حتى نقوم بقلي الزلابيا. نضع المقلاة على حرارة متوسطة وعندما يسخن الزيت نأخذ كتلة من العجينة قطرها حوالي  $\frac{3}{4}$  إنش باستخدام حافة الملعقة الصغيرة. ثم نقوم بوضعها في الزيت باستخدام ملعقة أخرى. وهكذا نضع الزلابية كتلة تلو الأخرى في الزيت الحار. نقلّب الزلابية ونقلبها ببطء حتى تحمّرّ وتنضج ويحتاج الأمر إلى فترة تتراوح بين 6-7 دقائق. نُخرج الزلابية من الزيت باستخدام مغرفة ذات ثقوب ونضعها في طبق مغطى بورق النشاف. تُترك الزلابية حتى تبرد قليلاً ثم نغطيها بغطاء بلاستيكي.

قبل تناول هذا الطبق بعشر دقائق، نقوم بتسخين يخنة دقيق الحمص على حرارة متوسطة ونحرص على تحريكها. عندما



تسخن نضيف إليها الزلابية ثم نغطي الطبق ونتركه ليغلي على حرارة منخفضة لعشر دقائق.

## 18. الأرز والبازيلاء (Tahiri)

(يكفي الطبق لـ 6 أشخاص)

وصل إلينا هذا الطبق من المسلمين الذين عاشوا في دلهي وهو نوع من البيلاف<sup>(1)</sup> الذي تضاف إليه البازيلاء الطازجة. يعدّ هذا الطبق من الأطباق الخاصة بموسم الشتاء، لأن البازيلاء لم تتوافر لنا سوى في شهور الشتاء البارد، وهو طبق شهى موسمي - يشبه إلى حدّ كبير طبق (Risi أو bisi) الذي يُحضّر في البندقية - يقدم مع الأرز البسمتي الذي يُكمّل المذاق اللذيذ للبازيلاء الطازجة الأكل. ستجدون وصفات عديدة لهذا الطبق تخلو معظمها من التنويع، أما طبقنا فهو أصفر اللون بسبب الكركم الذي يتم إضافته.

لإعداد هذا الطبق يمكنكم استخدام البازيلاء المجمدة لكونها متوافرة طوال العام وذات نوعية جيدة.

### المقادير:

- كوبان من أرز البسمتي.
- ملعقتان كبيرتان من زيت الفول السوداني أو زيت الزيتون.
- 3 أوراق الغار.
- حبتا هال أسود (يمكنكم استخدام حب الهال الأخضر كبديل).

(1) البيلاف (Pilaf): طبق شرقي يتكون من الأرز واللحم والتوابل. (المترجم)



- 8 - حبات فلفل غير مطحون.
- 1/2 - ملعقة صغيرة من بذور الكمون غير المطحونة.
- 1 - بصلة متوسطة الحجم، تُقشر وتقطع بالطول إلى جزئين ثم يقطع الجزء الواحد إلى أنصاف حلقات.
- 1 - ملعقة صغيرة من الملح، ونزيد القليل منه عند طهي البازيلاء.
- 1/2 - ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم.
- 1 - كوب (5 أونسات) من البازيلاء المجمدة.
- نقوم بداية بغسل الأرز عدّة مرات، ثم نصفيه وننقعه لمدة ثلاثين دقيقة في الماء التي يجب أن تغطي البازيلاء بسخاء. نصفي الأرز مرة أخرى ونتركه في مصفاة تُوضع فوق وعاء.
- نسكب الزيت في مقلاة متوسطة الحجم ونضعها فوق حرارة متوسطة. عندما يسخن الزيت نضيف ورق الغار وحبات الهال وحبوب الفلفل وبذور الكمون. نحرك التوابل مرة أو مرتين ثم نضيف إليها البصل. نستمر في تحريك شرائح البصل حتى تحمّر وتكتسب لوناً بنياً. والآن نضيف الأرز المصفي وملعقة من الملح والكركم. نخفض درجة الحرارة ونحرك الأرز بخفة وكأننا نقوم بلفه إلى الداخل كما هي الحال عند إعداد السوفليه.
- نقلي الأرز في الزيت لمدة دقيقتين دون أن نتسبب بتكسير حبات الأرز. والآن نقوم بإضافة كوبين وثلثي الكوب من الماء ونتركها حتى تغلي. نغطي المقلاة بشكل مُحكم ثم نخفض الحرارة جداً ونقوم بطهي الأرز مدة خمس وعشرين دقيقة.



وفي الأثناء، نقوم بطهي البازيلاء حسب التعليمات المكتوبة على الكيس ثم نصفيها. نرفع الغطاء عن المقلاة التي بها الأرز، ونضيف البازيلاء بسرعة ثم نغطي المقلاة من جديد وتترك الأرز والبازيلاء لعشر دقائق إضافية. والآن نستخدم مغرفة كبيرة لنسكب الأرز في طبق التقديم ونحرص على تفتيت أي كتل باستخدام المغرفة وعلى خلط البازيلاء بالأرز في الوقت نفسه.

### 19. خبز الفولكا (Phulkas)

(تكفي المقادير لتحضير 12 رغيفاً)

تناولنا خبز الفولكا يومياً. وكما هي الحال مع خبز الشاباتي (Chapati) الذي يشتهر به الهنود المتواضعو الحال الذين يقطنون شمالي الهند وخبز التورتيللا (Tortilla) الذي يشتهر به المكسيكيون، فخبز الفولكا المسطح هو الخبز الذي يُحضّر من دقيق الحنطة الكاملة، ويمكننا أن نطلق عليه خبز الشاباتي المحسّن والأكثر رقيقاً. خبز الفولكا أصغر حجماً وأرقّ وأشهى من غيره.

بينما كنا نتناول وجباتنا، كانت أرغفة الخبز، ثلاث أو أربع أرغفة، تتدفق إلينا ساخنة من المطبخ ومنتفخة. عندما نكون على وشك الانتهاء من تناول طعامنا يُعلن أحدهم -المسؤول عن خبز الفولكا- «لا يوجد المزيد من خبز الفولكا».

يُحبّ بعضهم دهن القليل من الزبدة على خبز الفولكا الساخن لحظة إعداده، إلا أن عائلتي بشكل عام فضّلت تناوله



دون أي إضافات.

كما هي الحال مع خبز الشاباتي، يخبز الفولكا بصورة تقليدية باستخدام الصاج أو صينية معدنية ثقيلة مقعّرة، ولكن يمكن استخدام أي مقلاة معدنية ثقيلة. اعتدت استخدام مقلاة فطائر البانكيك، فحجمها مثالي وتتوزع فيها الحرارة بالتساوي. يحتاج رغيف الفولكا إلى أربعين ثانية لينضج في المقلاة. في الهند على الأقل، يوضع رغيف الفولكا مباشرة على شعلة حارة لثوانٍ معدودة حتى ينتفخ. وجدت أنه من الممكن محاكاة تلك الخطوة باستخدام فرن المايكرويف. يتطلب تحضير خبز الفولكا أمران: عجينة طرية حتى تظلّ لينة مطواعة وطهي سريع، وإلا فإنه يصبح قاسياً سريع الانكسار.

### المقادير:

– 1 كوب من دقيق الشاباتي (ata)، وكمية أخرى بسيطة نحتاجها عند تشكيل الأربعة.

نضع كوب الطحين في وعاء وبيطاء نضيف الماء ونخلط ونعجن في الوقت نفسه، حتى نحصل على عجينة لينة طرية. يفترض ألا نحتاج إلى أكثر من نصف كوب من الماء. نعجن العجينة لمدة تتراوح بين 7-8 دقائق ثم نغطيها بكيس بلاستيكي أو بقطعة قماش رطبة ونتركها لفترة تتراوح بين 30-60 دقيقة. يمكننا أن نترك العجينة في الثلاجة طوال الليل.

عندما يحين موعد تناول وجبتكم، ضعوا المقلاة على حرارة متوسطة لمدة تتراوح بين 7-8 دقائق، وفي تلك الأثناء نقوم بعجن



العجينة مرة أخرى (إذا التصقت بأصابعكم أضيفوا قليلاً من الطحين، وإن شعرتم بها قاسية نوعاً ما، عليكم أن تبللوا أيديكم وتعجنوا من جديد) ثم قوموا بتقطيعها إلى اثنتي عشرة كرة.

نقوم بإضافة قليل من الطحين إلى سطح كل كرة، ثم نفرّد كل كرة لنحصل على دائرة قطرها  $5\frac{1}{2}$  إنش ثم نقلبها ونرش قليلاً من الطحين إذا دعت الحاجة. نتخلص من الطحين الزائد بالتربيت على كل رغيف، ثم نضع الرغيف في المقلاة أو الصاج الحار مدة عشرين ثانية، وعندها ستظهر على سطحه بعض البقع البنية اللون. نقلب الرغيف ونتركه مدة عشرين ثانية إضافية، حتى يكتسب سطحه الثاني بقعا بنية اللون أيضاً. والآن نرفع الرغيف ونضعه داخل المايكرويف مدة اثنتي عشرة ثانية وعلى درجة حرارة عالية وعندها سينتفخ الرغيف. والآن نضع رغيف الفولكا بين طبقتين، بحيث نقلب الطبقة الثاني فوق الأول. ونكرّر الخطوات السابقة مع كل رغيف.

إذا لم يتوافر عندكم مايكرويف في المنزل، فعليكم الضغط قليلاً على الفولكا باستخدام قطعة قماش قوموا بلفها على أيديكم واضغطوا على جزء تلو الآخر بسرعة حتى تدفعوا الهواء من الجوانب إلى مركز الرغيف فينتفخ، أو يمكنكم وضع الرغيف فوق شعلة متوسطة للموقد ثواني معدودة.



## 20. الخبز المنتفخ المتبل والمطيب بالحلبة (خبز البيدقي) (Methi)

(Wali Bedvi)

(تكفي المقادير لتحضير اثني عشر رغيفا)

اعتدنا تناول هذا الخبز، خبز البيدقي مع البطاطس المطهوه بالكارى ومع المخللات، عند الإفطار يوم الأحد. عادة يقوم شخص بفرد الرغيف بينما يقوم شخص آخر بقلية، حتى يتم الانتهاء من العجينة كلها. لا يحتاج طهي خبز البيدقي إلى وقت طويل، فالرغيف يحتاج أقل من دقيقة واحدة، ولذلك لعلها فكرة جيدة أن تقوموا بتجهيز العجينة والأرغفة مسبقاً ثم تقوموا بقليةها قبل تناولكم للوجبة مباشرة. اعتادت ابنتاي أن تساعداني، أما الآن فيشاركني أحفادي في عمل الأرغفة حتى إنهم يتصارعون فيما بينهم للسيطرة على مرقاق العجين. لازلت حتى هذه اللحظة لا أسمح لهم بالاقتراب من الزيت الساخن، لكنني أسمح لهم بمراقبتي من مسافة آمنة.

تكون أرغفة البيدقي شهية جداً عندما تكون ساخنة وطازجة. إذا أردتم تناولها فيما بعد، عليكم تكويمها فوق بعضها (وعندها لن تعود منتفخة ولكن لا يهم) وعلينكم أن تغطوها جيداً. لا تضعوا البيدقي في الثلاجة أبداً، بل قدّموها بحرارة تعادل حرارة الغرفة. يمكنكم لفّها بالورق المعدني الرقيق (Foil) ثم تسخينها في فرن حرارته متوسطة مدة عشر دقائق.

المقادير:

- كوبان من طحين الشاباتى (ata) أو خليط من كوب واحد



من دقيق الحنطة المنخل وكوب من الدقيق الأبيض الطبيعي المتعدد الأغراض.

- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح.
- 1/3 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة.
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الكمون.
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف.
- ملعقتان كبيرتان من زيت الذرة أو زيت الفول السوداني أو زيت الزيتون لتجهيز العجينة، ونحتاج إلى المزيد لقلي الخبز وقليل من الزيت لترطب به سطح العجينة.
- 3 ملاعق كبيرة أوراق الكزبرة الخضراء المفرومة جيداً.
- ملعقتان كبيرتان من أوراق الحلبة المجففة (Kasoori Methi)،  
نقوم بتفتيتها والتخلص من السيقان الجافة.
- نضع الدقيق والملح في وعاء ثم نضيف الكزبرة والكمون والفلفل الحريف ونخلط جميع المكونات جيداً. والآن نضيف ملعقتين كبيرتين من الزيت قطرة تلو الأخرى ونفركها بالعجين.
- ثم نضيف أوراق الكزبرة الخضراء ونفركها جيداً بالدقيق حتى نخرج العصارة منها وتختلط بالدقيق. والآن نضيف الحلبة ونخلط جميع المكونات جيداً. نقوم بعد ذلك بإضافة قدر كاف من الماء ولكن ببطء، وعلى مراحل، حتى نتمكن من تجميع العجينة في شكل كرة واحدة. نحن نهدف هنا إلى الحصول على عجينة يابسة نوعاً ما. نقوم الآن بعجن العجينة من جديد مدة عشر دقائق حتى تصبح ملساء طرية. نشكل العجينة على



هيئة كرة واحدة كبيرة، ونقوم بفرك سطحها بقليل من الزيت ثم نضعها داخل وعاء محكم الإغلاق أو داخل كيس بلاستيكي ونتركها مدة ثلاثين دقيقة.

نسكب الزيت في صاج هندي أو مقلاة مثل تلك التي تُستخدم للتحمير الغزير، ونضعه على حرارة متوسطة. إذا استخدمتم الصاج الهندي، فلا بد أن ينتشر الزيت على مدى دائرة يصل قطرها إلى ستة إنشات على الأقل. أما في المقلاة فيجب أن يصل عمق الزيت إلى إنش واحد فقط. لنترك الزيت مدة تتراوح بين 7-10 دقائق حتى يسخن. ونضع بجوارنا قطعة قماش، خاصة بالخبز، كبيرة الحجم، ومن فوقها الورق النشاف.

نقوم الآن بعجن العجينة مرة أخرى ونقسمها إلى اثني عشرة كرة. نأخذ كرة واحدة ونغطي بقية الكرات. نفرط الكرة بالزيت جيداً، ثم نجعلها مسطحة لتتشكل عندنا فطيرة صغيرة ثم نفردها ليصل قطرها إلى خمسة إنشات أو خمسة إنشات ونصف الإنش. نأخذ الرغيف ونضعه على سطح الزيت الساخن، لا تخشوا فعل ذلك، دون أن نسمح للرغيف بأن يتجعد. قد يغطس الرغيف في الزيت لكنه سرعان ما سيطفو على السطح. باستخدام مغرفة ذات ثقوب نقوم بدفع رغيف البيدفي تحت سطح الزيت بضربات سريعة خفيفة. سيقاوم الرغيف وينتفخ خلال ثوانٍ. نقلب الرغيف ونعدُّ حتى الرقم اثنين ثم نرفعه من الزيت ونضعه على الورق النشاف. وهكذا نكرر الخطوات السابقة مع كل رغيف.



## 21. اللبن الرائب مع الزلابية الصغيرة جداً (Boondi Ka Dahi) (يكفي الطبق لـ 6-8 أشخاص)

اعتدنا تقديم هذا الطبق في حفلات الزفاف الخاصة بالعائلة حيث كان يوضع في وعاء من ضمن أربعة أوعية للتقديم متصلة ببعضها، تلك التي لها مقبض واحد، كانت الأوعية تمرر على الجميع ليتم توزيع اللبن الرائب وكذلك صلصة التمر الهندي بالموز ومقبلات أخرى وبعض المخللات. لقد أحببنا جميعاً اللبن الرائب الغني بالزلابية الصغيرة جداً، وتُعرف بالهندية (Boondi) أي «القطيرات» («droplets»).

في الوقت الحاضر، تباع الأسواق الهندية هذه الزلابية جاهزة؛ أي مقلية وجاهزة للأكل مباشرة. تأتي في كيس صغير كما هي الحال مع رقائق البطاطس. لقد تناولتها مرة ووجدتها سيئة المذاق، فلا شيء يُضاهي الأطباق المحضرة في المنزل. تُحضّر هذه الزلابية في الهند عن طريق دفع عجينة لزجة (أشبه بمعجون) عبر ثقوب مغرفة، مباشرة إلى الزيت الحار. يصل قطر الثقوب في هذه المغرفة إلى ثمن (1/8) الإنش. إذا لم تتوفر عندكم مثل هذه المغرفة يمكنكم استخدام مصفاة الطهي أو أي شيء آخر له الثقوب نفسها.

### المقادير لتحضير الزلابية:

- 4 ملاعق كبيرة ممتلئة بدقيق الحمص.
- 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز (BP).
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح.



- ¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الكمون.
- أي زيت نباتي للتحمير الغزير ولا بد أن يصل عمقه في المقلاة إلى إنش واحد.

### لتحضير اللبن الرائب

- 6 أكواب من اللبن الرائب.
- ½ ملعقة صغيرة من الملح.
- فلفل أسود يُطحن لحظة استخدامه أو حسب الطلب.
- 1¼ ملعقة صغيرة من مسحوق بذور الكمون المحمص.
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف.

نضع الدقيق ومسحوق الخبز في وعاء ونضيف ثلث كوب من الماء ببطء، ونخلط لنحصل على مزيج كثيف لزج لنتمكن من الحصول على نتوءات صغيرة عند غرس ملعقة خشبية أو أصابعنا داخل الخليط. ثم نقوم بإضافة الملح والكمون ونخلط المكونات معاً، ثم نضع الخليط جانباً.

نسكب الزيت في مقلاة يتراوح قطرها بين 8-10 إنشات ونضعها على حرارة متوسطة. والآن نمسك بالمغرفة أو المصفاة ونملأ وعاء بالماء الدافئ ونضعه بجانبنا. عندما يسخن الزيت نأخذ ما يعادل ملعقة كبيرة من المزيج وندفعه عبر المغرفة أو المصفاة باستخدام الملعقة الخشبية. وعندها ستسقط قطرات في الزيت ثم نغطي سطح الزيت بالعديد منها. لا بد أن نقلي قطرات الزلاية ببطء حتى تصبح هشة مقرمشة ولكن لا بد أن نحافظ على لونها الأصفر الذهبي في الوقت نفسه. يجب ألا



تحترق. سيستغرق قلي القطيرات خمس دقائق. وإذا لزم الأمر تعديل حرارة الموقد فلتفعلوا ذلك. عند الانتهاء من كل رقعة من القطيرات، نخرجها من الزيت بالمغرفة ذات الثقوب ونضعها في الماء الدافئ. نستمر في تكرار العملية حتى ننتهي من العجينة اللزجة وفي كل مرة ننقع الزلابية في الماء مدة ثلاثين دقيقة.

نضع اللبن الرائب في وعاء ونخلطه جيداً، ثم نضيف إليه الملح والفلفل وبذور الكمون المحمصه والفلفل الأحمر الحريف لتزيين الطبق. نغطي الوعاء ونحتفظ به في الثلاجة حتى يحين موعد تقديمه.

قبل تقديم الطبق نأخذ ملء اليد من الزلابية، ونقوم بعصرها باستخدام راحتي اليد للتخلص من الماء الزائد. احرصوا على عدم كسرها. والآن نضع الزلابية في طبق التقديم ونسكب اللبن الرائب فوقها ونخلطها بخفة. نزين الطبق بقليل من بذور الكمون وشرائح الفلفل الحريف. تقدم الزلابية باردة أو بحرارة تعادل حرارة الغرفة.

إذا رغبتُم في إدخال تغيير بسيط على الوصفة، يمكنكم إضافة ملعقة كبيرة من السكر وملعقة كبيرة من الكشمش المنقوع في الماء المغلي مدة ساعة والمُصفى جيداً، وذلك للحصول على مذاق حامض حلو.



22. فطائر الفاصولياء المقلية واللبن الرائب (Dahi Ki Pakori)  
(تكفي المقادير لصنع 36-38 فطيرة، ويكفي الطبق لـ 6-8

أشخاص)

نجد هذا الطبق المحضّر من الفاصولياء المفلوقة بالإضافة إلى فطائر البازيلاء في سلال الباعة المتجولين الذين يبيعون الوجبات الخفيفة في دلهي؛ تلك الوجبات الغنية بيخنة اللبّن الرائب. لطالما أحببت عائلتي تلك الأطعمة التي تذوب في الفم، المتبلة الحارة ذات المذاق الحلو الحامض.

لتحضير فطائر الفاصولياء نحتاج إلى نوعين من اليخنة، الأولى يتم تحضيرها من اللبّن الرائب والثانية يتم تحضيرها من التمر الهندي. تتكون يخنة اللبّن الرائب من اللبّن الذي يتم خفقه وإضافة القليل من الملح إليه. في هذه الأيام، بدأت ألاحظ أن المحلّات التي تبيع الوجبات الخفيفة في دلهي، تضيف السكر إلى اللبّن الرائب ولعلّي أجد هذا التوجه نحو المذاق الحلو غير ضروري وغير مستساغ أيضاً. أما صلصة التمر الهندي التي تضاف إلى الوجبات الخفيفة فهي حلوة حامضة، كما يجب أن تكون، وبذلك فهي كافية لإحداث تناقض جميل في مذاق الطبق. تستخدم هذه الصلصة بكميات قليلة فقط، ويمكن إعدادها قبل أيام من تقديم الطبق، أو حتى يمكن تذويبها إذا قمنا بالاحتفاظ بها في المجمّد (الفريزر).

يحضر هذا الطبق في الهند من خلال نقع الفاصولياء المقشرة المفلوقة طوال الليل، ثم نقوم بطحنها باستخدام حجر الطحن ثم



نقوم بخفقتها قليلاً حتى يتخللها الهواء وتصبح خفيفة القوام - ولعلّ هذا أكثر بكثير مما رغبت في فعله. أقوم بنقع الفاصولياء طوال الليل ثم أطحنها باستخدام محضّر الطعام (لا الخلاط الذي يعمل بآلية مختلفة وسينتج عنه مزيج مختلف). تطحن محضرة الطعام الفاصولياء إلى أقل درجة ممكنة فتحافظ على قوام الحبوب، وفي الوقت نفسه، تجعله قليل الكثافة مما يُوفّر عليّ الكثير من العمل. من الضروري أن نبدأ بقلي الفطائر وهي لا تزال تحتفظ بقوامها ذاك. ولذلك أقوم بتسخين الزيت قبل أن أبدأ بطحن الحبوب.

### لإعداد الفطائر:

- 1 كوب من الفاصولياء المقشرة والمفلوقة (ويُطلق عليها في المحلّات الهندية (Moong Dal)).

- زيت الزيتون أو زيت الفول السوداني لقلي الفطائر وتحميرها  
تحميراً غزيراً (يكفي أن يصل ارتفاع الزيت في الصاج إلى إنشين).

- القليل من الملح.

- مقدار ضئيل من الحلتيت.

لتحضير يخنة اللبن الرائب:

- 4 أكواب من اللبن الرائب (يمكنكم استخدام اللبن الرائب القليل الدسم إن رغبتم بذلك).

- 1 3/4 ملعقة صغيرة من الملح أو حسب الرغبة.

لتزيين الطبق

- 3/4 ملعقة صغيرة من بذور الكمون المحمص والمطحونة.



- 1/4-1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف.  
 - 1/16 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأصفر الحار، إذا  
 توفر.

-2-3 ملاعق كبيرة من أوراق الكزبرة الخضراء الطازجة المفرومة  
 فرماً ناعماً.

نضع الفاصولياء المقشرة المفلوقة في وعاء لنغسلها بالماء عدة  
 مرات ثم نضيفها باستخدام مصفاة، ثم نعود لنضعها في الوعاء  
 ذاته. والآن نضيف إليها خمسة أكواب من الماء النظيف ونقعها  
 طوال الليل؛ أي من 12-13 ساعة، ثم نضيفها من جديد جيداً.  
 نسكب الزيت في الصاج أو في مقلاة بحيث يصل ارتفاع  
 الزيت في مركز الصاج حوالي إنشين، ثم نضع الصاج فوق  
 حرارة متوسطة. نسخن الزيت مدة عشر دقائق.

نسكب خمسة أكواب من الماء الحار في وعاء ونضيف إليها  
 ملعقة صغيرة من الملح ونخلط جيداً، ونُبقي الماء بجوارنا بينما  
 نقوم بطهي الفطائر. وسنحضر وعاء آخر يحتوي أيضاً على ماء  
 حار مملح بنفس الطريقة تماماً.

نضع الفاصولياء في محضرة الطعام ونضبطها على سرعة  
 متوسطة حتى تتكسر الفاصولياء إلى أجزاء صغيرة جداً، ثم  
 نُوقف الآلة. نقلب الفاصولياء باستخدام ملعقة صغيرة مبسوطة  
 بلاستيكية. والآن نقوم بإضافة 4 1/2 ملاعق كبيرة من الماء ومقدار  
 ضئيل من الحلتيت. نستمر في خفق المكونات باستخدام محضرة  
 الطعام، مدة خمس دقائق تقريباً. سننتهي بمزيج تظهر فيه الحبوب



المكسرة ولونه فاتح وقوامه زغّب (إذا أضفنا نصف ملعقة صغيرة من المزيج إلى الماء فإنه سيطفو).

والآن علينا أن نعمل بسرعة. سيكون الزيت قد سخن في هذه الأثناء. يجب أن نستخدم ملعقتين صغيرتين، نقوم بغرف ما يعادل  $\frac{3}{4}$  الملعقة من الخليط السابق بإحدى الملعقتين وبالأخرى نحرّر ما عرفناه لنضعه في الزيت الساخن. بإمكاننا أن نحضّر تسع عشرة فطيرة بهذه الطريقة. نترك الفطيرة في الزيت دقيقة واحدة ثم نقلّبها. نحرّك الفطائر حتى تكتسب لوناً ذهبياً؛ أي نتركها في الزيت مدة سبع دقائق. نُخرج الفطائر من الزيت باستعمال مغرفة ذات ثقوب ثم نُسقطها في الماء الساخن المملّح. والآن نُحضر المزيد من الفطائر بنفس الطريقة، ونسقطها في الوعاء الثاني الذي يحتوي على الماء الساخن المملّح.

لابدّ أن نترك الفطائر في حمام مائي فترة تتراوح بين 15-20 دقيقة. وفي أثناء ذلك، نضع اللبن الرائب والملح في وعاء كبير عريض للتقديم، ونخفقه قليلاً باستخدام شوكة أو خفاقة حتى يصبح قوامه أملس وقشدياً. نضيف  $\frac{1}{4}$  كوب من الماء ونخفق من جديد. يصبح قوام اللبن سائلاً نوعاً ما، مما يُسهّل عملية سكبه.

نُخرج الفطائر من الماء الحار الواحدة تلو الأخرى. ونضع الواحدة منها بين راحتي اليد ونعصرها قليلاً بخفّة، لتتخلص من الماء العالق بها، ولكن دون أن نسحقها أو نكسرهما. والآن نضع الفطيرة داخل الوعاء الذي يحوي اللبن الرائب. نكرّر العملية



مع كل الفطائر التي قمنا بإعدادها. (إذا لم ترغبوا في استخدام جميع الفطائر، عليكم أن تقوموا بتخليصها من الماء العالق بها بالطريقة ذاتها، ثم قوموا بترتيبها في طبقات عديدة داخل وعاء حافظ بلاستيكي مسطح. ثم أحكموا الغطاء وضعوا الوعاء في الثلاجة. يمكنكم تناولها في الأيام التالية، وقبل ذلك تقومون بتقطيعها وإضافتها إلى اللبن). وقبل تقديم الطبق ننثر فوقه الكمون المحمص والفلفل الحريف ومسحوق الفلفل الأصفر الحار وأوراق الكزبرة الخضراء المقطعة. نضيف القليل من صلصة التمر الهندي الخاصة بالوجبات الخفيفة على سطح الطبق أيضاً، وعندها سنميز لونين: لون اللبن الأبيض، ولون صلصة التمر الهندي البني، ثم نقدم الطبق.

### 23. فطائر الفاصولياء المقلية (Moong Dal Ki Pakori)

(تكفي المقادير لتحضير 38 فطيرة)

بينما يمكن تغطيس فطائر الفاصولياء المقلية في يخنة اللبن كما هي الحال مع الزلابية (كما أوضحنا في الوصفة السابقة)، يمكننا أيضاً تقديمها مقلية متبلة دون أي إضافات كوجبة خفيفة وتقدم مع صلصة الخضار. غالباً ما نقدم فطائر الفاصولياء المقلية بهذه الطريقة عندما نحتسي الشاي أو مشروبات أخرى، لقد أحببناها حقاً.

وصفة الفطائر هي الوصفة ذاتها التي استخدمناها لإعداد الزلابية تماماً، باستثناء بعض التوابل التي يتم إضافتها.



## المقادير لإعداد الفطائر:

1- كوب من الفاصولياء المقشرة والمفلوقة (ويُطلق عليها في المحلّات الهندية (Moong Dal)).

- زيت الزيتون أو زيت الفول السوداني لقلي الفطائر (يجب أن يصل ارتفاع الزيت في قعر الصاج إلى إنشين).

- 1 ملعقة صغيرة من الملح.

- القليل من مسحوق الحلتيت.

- ملعقتان كبيرتان من أوراق الكزبرة الطازجة المفرومة جيداً.

- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج المقشر والمبشور.

- 1-2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأخضر الحار المقطع (من نوع عين الطائر أو الفلفل الأحمر الحريف).

- ¼ ملعقة صغيرة من صودا الخبز.

- ⅛ ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم.

نضع الفاصولياء المقشرة والمفلوقة في وعاء، ونغسلها بالماء عدة مرات ثم نصفها ونضيف إليها خمسة أكواب من الماء النظيف وننقعها طوال الليل؛ أي لفترة تتراوح بين 12-13 ساعة، وبعد ذلك نصفها جيداً.

نسكب الزيت في الصاج أو في مقلاة بحيث يرتفع الزيت في المنتصف إلى إنشين، ثم نضعه فوق حرارة متوسطة. يحتاج الزيت إلى عشر دقائق حتى يسخن.

نضع الفاصولياء في محضرة الطعام ونضبطها على سرعة متوسطة حتى تتكسر إلى أجزاء صغيرة جداً، ثم نُوقف الآلة



ونقلب الفاصولياء بمعلقة بلاستيكية مبسوطة. والآن نضيف  
 4½ ملعقة كبيرة من الماء والحلتيت والملح. نستمر في خفق  
 المكونات باستخدام محضرة الطعام، لمدة خمس دقائق تقريباً.  
 والآن نقوم بإضافة الكزبرة والزنجبيل والفلفل الأخضر وصودا  
 الخبز والبركم، ونخلط مرة أخرى لمدة دقيقة باستخدام محضرة  
 الطعام. سننتهي، كما هي الحال مع الوصفة السابقة، بمزيج تظهر  
 فيه الحبوب المكسرة ولونه فاتح وقوامه زغب (إذا أضفنا نصف  
 ملعقة صغيرة من المزيج إلى الماء فإنه سيطفو).

والآن علينا أن نعمل بسرعة. سيكون الزيت قد سخن في  
 هذه الأثناء. يجب أن نستخدم ملعقتين صغيرتين، نقوم بغرف ما  
 يعادل ¾ المعلقة من الخليط السابق بإحدى الملعقتين وبالآخرى  
 نحرر ما عرفناه لنضعه في الزيت الساخن. بإمكاننا أن نحضر  
 تسع عشرة فطيرة بهذه الطريقة. نتركها في الزيت دقيقة واحدة  
 ثم نقلبها. نحرّك الفطائر حتى تكتسب لوناً ذهبياً؛ أي نتركها  
 في الزيت مدة سبع دقائق. نُخرج الفطائر من الزيت باستعمال  
 مغرفة ذات ثقوب ثم نضعها في طبق فوق ورق النشاف. نقوم  
 بتحضير بقية الفطائر بنفس الطريقة حتى تنتهي الكمية بأكملها.  
 تُؤكل هذه الفطائر ساخنة مع الصلصة المحضرة من أوراق  
 الخضار.



24. السمبوسة المحضرة من لحم الضأن المفروم (keema Samosa)

(تكفي المقادير لتحضير 24 قطعة سمبوسة متوسطة الحجم)

السمبوسة المقلية المحمرة تحميراً غزيراً، المخروطة الشكل هي نوع من المعجنات الشهية التي جاءت إلى الهند في أوائل القرن العاشر الميلادي، ربما من العراق، اعتدنا تناولها كوجبات خفيفة أو في حفلات الشاي الرسمية. كانت تقدم مع صلصة التمر الهندي أو مع الصلصة المحضرة من أوراق الكزبرة والنعناع الطازجين.

تقدم السمبوسة في بازارات دلهي - وفي معظم أرجاء البلاد - كوجبة خفيفة طوال اليوم كما هي الحال مع الشطائر أو الهامبرغز. نادراً ما يتم حشو سمبوسة البازار باللحم، كما كانت السمبوسة الأصلية تُحضر في القرن العاشر الميلادي (كانت تُسمى آنذاك السمبوسك (Sambusaks). تحوّلت الحشوة عبر القرون إلى مكونات زهيدة الثمن، مزيج حار من البطاطس والبازيلاء، ولاسيما تلك السمبوسة التي تُباع في الشارع. أما الصلصة التي يتم تغميسها فكانت تُحضر من الخردل، ثم تغيرت لتصبح مجرد صلصة لاذعة حريفة معروفة في كل أنحاء البلاد.

عندما أردنا أن نتناول السمبوسة المحشوة بالبطاطس ابتعناها من البازار. أمّا تلك المحشوة باللحم فكانت تُحضر في المنزل. لم نقدم تلك السمبوسة كأول طبق في وجبة العشاء على عادة العديد من المطاعم الموجودة في الغرب في الوقت الحاضر، ولكن يمكنكم أن تفعلوا ذلك إن أردتم.



لتحضير الحشوة نحن بحاجة إلى لحم ضأن مفروم والبازيلاء التي يجب أن نتبلها جيداً لتكون حارة. عليكم أن تذوقوها قبل نضجها بخمس دقائق، وعندها قد تحتاجون إلى إضافة المزيد من الفلفل الأخضر الطازج المفروم أو الفلفل الحريف حسب رغبتكم. وعليكم أيضاً إضافة قدر كافٍ من عصير الليمون، وملعقتين كبيرتين، لإضافة مذاق حامض على الحشوة، ثم قوموا بتحريك المقادير لتأكدوا أن اللحم لا يحتوي على أي عسارة. يجب أن تتركوا الحشوة لتبرد تماماً قبل استعمالها. ولعلكم لن تحتاجوا كل كمية الحشوة التي يتم تحضيرها ولذلك يمكنكم تناول ما يتبقى منها مع الأرز أو مع خبز الفولكا. يالها من وجبة طيبة!

عند تشكيل المخاريط يجب إحكام إغلاق أطراف السمبوسة باستخدام الماء كنوع من الصمغ ثم الضغط على الأطراف. ما من أمر مزعج مثل السمبوسة التي تنفصل أطرافها عن بعضها البعض خلال عملية القلي. إذا وجدتم صعوبة في تشكيل سمبوسة مثلثة الشكل يمكنكم تحضير السمبوسة الأكثر شيوعاً، وهي تلك التي تشبه شكل فطيرة اللحم. وهنا ستضطرون إلى لصقها من جهة واحدة فقط.

نحن بحاجة إلى أربع ملاعق صغيرة من الزبدة لتحضير هذا الطبق. تُباع زبدة الجيئة في جميع محلات البقالة الهندية. إذا رغبتم بتحضير الزبدة بأنفسكم عليكم أن تضعوا خمس ملاعق كبيرة من الزبدة الحلوة في مقلاة صغيرة سميكة ثم نضع المقلاة



على حرارة منخفضة جداً. نترك الزبدة لتذوب حتى تخرج منها فقاعات وعندها ستلتصق جزئيات الحليب بجوانب وقاع المقلاة وستبدأ باكتساب لون بنيّ، أما الزبدة فستحتفظ بلونها الأصفر. نصفيّ الزبدة باستخدام منخل يوجد بداخله ورق نشاف. نترك الزبدة لتبرد قبل استعمالها. قد نحصل على كمية من الزبد تزيد عن حاجتنا الفعلية.

### المقادير:

- 1½ كوب من الدقيق الأبيض الطبيعي.
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح.
- 4 ملاعق كبيرة من زبدة الجيئة.
- حشوة من لحم الضأن المفروم والبازيلاء ، نحضرها مسبقاً ونتركها لتبرد في حرارة الغرفة.
- زيت الزيتون أو زيت الفول السوداني حتى نقلي السمبوسة، على أن يصل ارتفاع الزيت في قعر الصاج أو المقلاة إلى 2½ إنش.

نبدأ بتنخيل الدقيق والملح في وعاء، ثم نفرك الزبدة بالدقيق. ببطء شديد نضيف خمس ملاعق كبيرة من الماء، ونخلط بطريقة العجن ثم نصنع كرة من الدقيق ونستمر في عجنها مدة تتراوح بين 2-3 دقائق حتى نحصل على عجينة قاسية نوعاً ما، ففي هذه المرحلة لن تكون العجينة طرية بالضرورة. نضع العجينة التي تشبه الكرة في كيس بلاستيكي ونضعها جانباً لمدة تتراوح بين 30-60 دقيقة. يمكنكم تجهيز العجينة قبل يوم من تحضير



السمبوسة، والاحتفاظ بها داخل الثلاجة.

نقوم بعجن العجينة مرة أخرى وستكون قد أصبحت طرية  
ملساء الآن. سنقوم بفردها في شكل ثعبان طويل، ثم نقطعها إلى  
اثنتي عشرة قطعة متساوية نكورها لنحصل على كرات صغيرة،  
وعلينا أن نغطي تلك الكرات.

والآن سنضع طبقات كبيرة أو اثنتين بجوارنا، بحيث يتسع الطباق  
لأربع وعشرين سمبوسة غير مقلية، وسنضع بجوارنا أيضاً وعاء  
ماء وسكيناً حادة.

نأخذ كرة عجينة ونفردها لنحصل على دائرة طول قطرها  
سنة إنشات، ولا حاجة لاستخدام الدقيق هنا، وقد تبدو العجينة،  
في الواقع، بيضاوية الشكل أكثر من كونها دائرية. باستخدام  
السكين الحادة نقطع العجينة البيضاوية بالعرض في شكل  
مقاطع. نرفع قطعة واحدة ونلصق طرفيها ببعضهما لنحصل  
على شكل مخروطي، يصل طول الجزء الرفيع منه إلى ربع إنش  
فقط. نستخدم الماء لإحكام إلصاق طرفي السمبوسة. والآن  
نقوم بوضع الحشوة داخل المخروط ونُبقي الجزء الرفيع فارغاً.  
والآن نقوم بإغلاق أعلى المخروط ونضغط جيداً. يمكننا أن نثني  
هذا الجزء العلوي من المخروط أو أن نضغط عليه باستخدام  
شوكة فيبدو مثل أطراف فطيرة اللحم. نضع السمبوسة في  
الطبق ونحرص على أن يكون جزؤها الرفيع منتصباً للأعلى.  
علينا أن نُبقي الطبق في مكان بارد. نكرر العمل حتى ننتهي من  
تحضير أربعة وعشرين قطعة من السمبوسة.



نسكب الزيت في الصاج ونضعه على حرارة متوسطة ونتركه لیسخن ببطء، وقد يستغرق الأمر عشر دقائق. عندما یسخن الزيت نضيف السبموسة حتى تصطف في الصاج مشكلة طبقة واحدة. نقلب السبموسة بلطف عند الحاجة، حتى تكتسب لوناً ذهبياً، ويتطلب الأمر سبع دقائق تقريباً. نرفع السبموسة من الزيت باستخدام مغرفة ذات ثقوب ونضعها على ورق النشاف الذي یغطي طبقة كبرى أو على قطعة قماش خاصة بالخبز.

## 25. مقبلات من البسكویت اللذیذ المرصع ببذور الكمون

(Mutthri)

(تكفي المكونات لتحضير 24 قطعة من البسكویت)

كان عند جدتي علبة كبرى تحتوي داخلها على بسكویت (Mutthri)، احتفظت بها في غرفة الخزين أو في المطبخ. تناولت هذا البسكویت مع صلصة المانغا الحلوة الحامضة المطیبة بالزنجبیل، التي خزنتها جدتي بالقرب من البسكویت الذي كان الوجبة الخفيفة المفضلة عندنا، تناولناها في استراحة الشاي.

تمكنت عبر السنين، من تعديل الوصفة التقليدية لهذا البسكویت، فبدلاً من استخدام بذور الكراوية التي لها مذاق الزعتر، یمكننا إضافة بذور الكمون وجعل قطع البسكویت رقيقة. إن أحفادي یحبون وصفتي هذه جداً.

المقادیر:

- 1 كوب من الدقیق الأبيض الطبیعی.



- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح.

- 1/4 ملعقة صغيرة من بذور الكمون غير المطحونة.

- ملعقتان كبيرتان من زبدة الجيئة، وسنحتاج إلى المزيد لدهن سطح البسكويت.

- زيت زيتون أو زيت الفول السوداني لقلي قطع البسكويت.

نقوم بداية بتنخيل الدقيق والملح في وعاء ثم نضيف بذور الكمون ونخلط جيداً. نترك الزبدة بالدقيق وبيطء نقوم بإضافة خمس ملاعق كبيرة من الماء، ثم نصنع كرة من الدقيق ونعجن للحصول على عجينة قاسية قليلاً. نعجن مرة أخرى لنشكل كرة من جديد وندهن سطحها بالزبدة. نضع العجينة داخل كيس بلاستيكي ونتركها مدة ثلاثين دقيقة.

بعد ذلك نعجن العجينة من جديد حتى تصبح طرية، ونقسمها إلى ثلاثة أجزاء. نغطي جزأين ونأخذ الجزء الثالث فنقوم بترقيقه إلى أكبر درجة ممكنة باستخدام مرق العجين، ليصبح سمك العجينة 1/16 إنش. نستخدم قطاعة البسكويت لنحصل على قطعة طول قطرها ثلاثة إنشات فقط. والآن ننخر قطع البسكويت بالشوكة، ثم نضعها في صينية. نكرر الخطوات السابقة حتى ننتهي من العجينة المتبقية.

نسكب الزيت في المقلاة (بارتفاع إنش واحد) ونضعها على حرارة متوسطة. نترك الزيت لفترة تتراوح بين 7-10 دقائق حتى يسخن، وعندها نضع أكبر كمية ممكنة من قطع البسكويت تتسع لها المقلاة بسهولة ونقلبها ونقلبها بين الحين والآخر حتى



تكتسب لوناً ذهبياً من كلا الجانبين. نرفع البسكويت من الزيت ونتركه ليتصفى من الزيت العالق به على ورق النشاف. نقوم بتحضير كل قطع البسكويت بنفس الطريقة. عندما يتصفى البسكويت جيداً ويبرد تماماً يمكننا الاحتفاظ به داخل علبة خاصة بالبسكويت، أو داخل كيس بلاستيكي محكم الإغلاق. يمكننا تسخين البسكويت مدة أسبوع على الأقل.

صلصة التمر الهندي التي يتم تناولها مع الوجبات الخفيفة. يمكنكم الحصول على أفضل صلصة تمر هندي إذا قمتم بتحضيرها من التمر الهندي الذي يباع في الأسواق الهندية وله شكل قطعة الآجر أو القرميد، وهو ذلك النوع الذي انتزعت منه البذور والقشور. لا بد أن تكون القطعة التي ستبتاعونها لدنة لينة لأنكم ستحتاجون إلى كسر جزء منها. إن النوع المنتج في الهند أفضل بكثير من التمر الهندي المستورد من تايلاند.

(يمكننا تحضير هذه الصلصة أيضاً من منتج جديد متوافر في الوقت الحاضر في الأسواق الهندية ويُطلق عليه التمر الهندي المركز الطبيعي، وهو عبارة عن معجون لزج من التمر الهندي، محلى ومملح أيضاً، إلى درجة معينة، واستخدامه عند تحضير فطائر الفاصولياء باللبن الرائب، التي زودناكم بوصفتها في الصفحات السابقة). نحتاج إلى استخدام أربع ملاعق صغيرة من معجون التمر الهندي. قد ترغبون باستخدام هذا المنتج السهل، غير التقليدي. وسأزودكم بوصفتين يمكنكم من خلالهما استخدام نوعين من التمر الهندي.



## 26. وصفة التمر الهندي التقليدية

قطعة من التمر الهندي بحجم حبة مندرين كبيرة نأخذها من التمر الهندي الشبيه بقطعة الآجر أو القرميد.

## المقادير:

- 6 ملاعق كبيرة من السكر أو حسب الرغبة.
  - $\frac{3}{4}$  ملعقة صغيرة من الملح.
  - $1\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة من بذور الكمون المحمصة المطحونة.
  - $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف.
  - 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل.
  - 1 ملعقة كبيرة من النعناع الطازج المفروم.
- نسكب مقدار  $\frac{3}{4}$  كوب من الماء المغلي في وعاء صغير ونقطع التمر الهندي إلى قطع صغيرة وننقعها في الماء المغلي بحيث يغطي الماء كل القطع، ونتركها طوال الليل، في اليوم التالي نهرس التمر الهندي المنقوع بأصابعنا لنحصل على المعجونة المطلوبة.
- نضع مصفاة فوق وعاء آخر ونسكب التمر الهندي ونضغط بأصابعنا أو بملعقة خشبية حتى نحصل على كل المعجونة والسائل العالق بها، ونقوم كذلك بجمع المعجونة العالقة بالمصفاة، ثم نتخلص من الألياف المتبقية ونضعها في وعاء النقع الذي أصبح فارغاً الآن. نقوم بعد ذلك بإضافة ملعقتين كبيرتين من الماء الساخن إلى معجون التمر الهندي من خلال المصفاة وبذلك نحصل على المزيج المطلوب.

والآن نقوم بإضافة جميع المكونات المتبقية إلى التمر الهندي



للحصول على صلصة التمر الهندي التي تقدّم مع الوجبات الخفيفة. إذا بدت الصلصة كثيفة القوام وورغبنا بجعلها أقلّ كثافة نقوم بإضافة القليل من الماء، ولكن يجب أن نحرص على الحصول على مزيج كثيف قشدي القوام. يمكن الاحتفاظ بهذه الصلصة في الثلاجة مدة تتراوح بين 7-10 أيام، ويمكن الاحتفاظ بها في المجمّدة.

لتحضير وصفة صلصة التمر الهندي الجديدة، وهي وصفة تختلف قليلاً عن الوصفة التقليدية (تكفي المكونات للحصول على 4 ملاعق كبيرة من الصلصة).

#### المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من التمر الهندي المركز الطبيعي.
- 1/2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون المحمصّة والمطحونة.
- القليل من الفلفل الأحمر الحريف.
- 1/8 ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل.
- 1 ملعقة صغيرة من السكر.
- ملعقتان صغيرتان من أوراق النعناع الطازج المفرومة.
- القليل من الملح.

نضع التمر الهندي المركز في وعاء ثم نضيف إليه ملعقتين كبيرتين من الماء، ثم نضيف بقية المكونات ونخلطها جميعاً.



## 27. صلصة أوراق الخضار (Hari Chutney)

(تكفي لـ 6 أشخاص)

كانت هذه الصلصة الطازجة الغنية بالفيتامينات من الأطباق الرئيسية اليومية التي ظهرت على مائدة الطعام عند كل وجبة غداء وعشاء وحتى عند تناولنا للوجبات الخفيفة. كانت ولا تزال تحضّر من خلال طحن مكوناتها باستخدام حجر الطحن، لا باستخدام الخلاط أو محضرة الطعام اللتين يتم استخدامهما في معظم بيوت العائلات التي تنتمي إلى الطبقات الوسطى، هذه الأيام. وتعود ضرورة استخدام الحجر إلى أن المكونات الرئيسية - النعناع، الكزبرة والفلفل الأخضر الحار - لا بد أن تُطحن سوية مع رشّة من الماء، أما آلات الطحن بشكل عام فهي لا تعمل إلا بإضافة كمية لا بأس بها من الماء مما يجعل الصلصة سائلة للغاية وغير كثيفة. ونتيجة لذلك، يضيف معظمنا ممن يعيشون في الغرب القليل من اللبن الرائب أو الطماطم المهروسة (البوري) للحصول على الكثافة المطلوبة للصلصة. أو لتمكين آلة الخلط من العمل بكفاءة.

يمكنكم تقديم هذه الصلصة عند تناول جميع الوجبات الهندية فهي على سبيل المثال، تناسب الكباب والفطائر وكل أصناف الوجبات الخفيفة.

المقادير:

- ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون أو عصير الليم (النارنج الهندي).



- 3/4 كوب من الطماطم المفرومة.
- 1 كوب مملوء بأوراق النعناع الطازج المفرومة فرماً خشناً.
- 1 كوب مملوء بأوراق الكزبرة الطازجة المفرومة فرماً ناعماً.
- 5-6 قرون من الفلفل الأخضر الحار، ولا بدّ من الاحتفاظ ببذوره (أو النوع المعروف بعين الطائر أو الفلفل الأحمر الحريف) وفرمها.
- 1/2 ملعقة صغيرة من السكر.
- 1/8 - 1/4 ملعقة صغيرة من الملح.

نضع جميع المقادير السابقة في الخلاط باستثناء الملح ونخلطها للحصول على مزيج أملس ونستخدم ملعقة مبسوطة بلاستيكية لدفع المكونات للأسفل، عند الضرورة، حتى يتم خلطها جيداً. نضيف الملح شيئاً فشيئاً ونخلط من جديد حتى نحصل على نكهة متوازنة. يمكنكم إضافة المزيد من المطيبات عند الضرورة.

## 28. الفجل الأبيض كنوع من المقبلات (Churri)

(يكفي الطبق لـ 4-6 أشخاص)

يقدم هذا الطبق مع خبز البيدقي والبوري في قلب مدينة دهلي وفي الولايم النباتية التي اعتادت عائلتي تحضيرها، فهو طبق سهل التحضير. كل ما تحتاجونه لإعداد هذا الطبق هو الفجل الأبيض فقط، ويفضل الفجل الطّري. أحاول عادة الحصول على حبات الفجل التي يقل قطرها عن 1 1/2 إنش بالإضافة إلى ذلك، نحن بحاجة إلى أقل قدر ممكن من البهارات والليمون وعصير الليم



(النارنج الهندي).

يفضل أن نحتفظ بالفجل المبشور في وعاء حتى يحين موعد تناوله وعندها تضاف إليه المطيبات مباشرة لأنه قد يخسر الكثير من عصارتة إذا أضفنا التوابل قبل ذلك بكثير.

المقادير:

– 1 قطعة من الفجل الأبيض طول قطرها 6 إنشات؛ أي تزن ما يقارب 5 أونسات.

– 1/2 ملعقة صغيرة من الملح.

– فلفل أسود يطحن لحظة استعماله، ونضيف أيضاً 1/4 – 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحريف أو حسب الرغبة.

– 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون أو النارنج.

نقوم بداية بتقشير الفجل، ثم نبشره على الجانب الخشن من المبشرة. قبل تناول هذا الطبق مباشرة، نضيف إليه المكونات الأخرى ونحركها.

29. بودنغ الأرز الخفيف (Phirni)

(يكفي الطبق لـ 4 أشخاص)

يحب الأطفال والبالغون على حدّ سواء هذا الطبق البسيط الذي يتم تحضيره من حبوب الأرز المطحونة. لإعداد هذا الطبق أستخدم دقيق الأرز، والذي يتوفر في محلات البقالة الهندية، إلا أن أمي اعتادت طحن الأرز البسمتي طحناً خشناً بحيث يمكن رؤية أجزاء الأرز الصغيرة، واستعماله لتحضير هذا الطبق. إذا



رغبتم في اتباع هذه الطريقة، عليكم أولاً أن تغسلوا الأرز مرات عدة بالماء النظيف، ثم قوموا بتنشيفه تحت أشعة الشمس. بعد ذلك يمكنكم طحنه باستخدام مطحنة القهوة بعد تنظيفها.

اعتادت والدتي أن تسكب بودنغ الأرز في أطباق مسطحة عديدة مصنوعة من الفخار أو طين التراكوتا، ولذلك كان بالإمكان تمييز الطعم الترابي الذي يختلط بالبودنغ. لقد ولت هذه الأيام بالنسبة لنا وبالنسبة للعديد من أفراد العائلة الذين لا يزالون يعيشون في دلهي.

#### المقادير:

- 5 ملاعق صغيرة من دقيق الأرز (ويطلق عليه أيضاً مسحوق الأرز).

- 3 ملاعق كبيرة من الحليب بالإضافة إلى ربع لتر من الحليب.

- 1/8 ملعقة صغيرة من بذور حب الهال.

- 1/4 كوب من السكر أو حسب الرغبة.

- 1 ملعقة كبيرة من الفستق المقشر وغير المملح، يقطع إلى قطع صغيرة.

نضع دقيق الأرز في قدر متوسط الحجم، ونضيف إليه ثلاث ملاعق كبيرة من الحليب، ببطء، ونقوم بخلطها معاً حتى نحصل على مزيج لزج.

نضع ربع لتر من الحليب في مقلاة صغيرة سميكة ونقوم بغليه على حرارة متوسطة. نسحق بذور حب الهال بالهاون ونضيفها إلى الحليب، كما نقوم بإضافة السكر. عندما يبدأ الحليب بالغليان



ويبدأ بالارتفاع، نبعده عن النار. نحرك الأرز ونضيف الحليب المغلي ببطء ونخلط باستخدام الخفاقة. والآن نسكب الأرز في المقلاة ونضعها على حرارة منخفضة ونتركه حتى يغلي. نحرك المقادير بشكل متكرر بالخفاقة ونتركها لتتضج مدة 15 دقيقة. نسكب الأرز في أربعة أطباق مسطحة ونتركه حتى يبرد. نثر الفستق على سطح كل طبق ثم نضع الأطباق في الثلاجة. يُؤكل الطبق بارداً.

30. عصير اللّيم (النارنج الهندي) المركز الدّبق الطازج (Neebub)

(Ka Sharbat

(تكفي المقادير لتحضير كأس واحد طويل)

يتميز اللّيم أو النارنج الهندي بصغر حجمه، وأنه غني بالعصارة. يمكنكم استخدام أي نوع من اللّيم لتحضير هذا العصير المركز.

المقادير:

- 5- ملاعق كبيرة من عصير اللّيم الطازج.
- 4- ملاعق كبيرة من سكر فاخر الجودة.
- 3/4 كوب من الماء العادي أو المياه الغازية ومكعبات من الثلج.

أولاً، نقوم بخلط عصير اللّيم والسكر في وعاء صغير حتى يذوب السكر تماماً، ثم نسكبه في كأس طويلة. والآن نضيف الماء (أو المياه الغازية) إلى عصير اللّيم، بالإضافة إلى بعض مكعبات الثلج.



31. خليط البهارات المعروف بغارام ماسالا

(تكفي المقادير لتحضير ثلاث ملاعق كبيرة)

يستخدم خليط البهارات العطرية والبهارات «الدافئة» الباهظة الثمن، عادة ولكن ليس دائماً، عند قرب الانتهاء من طهي طبق ما، لإضفاء نفحة غنية بالفخامة. يمكنكم اتباع هذا الخليط جاهزاً من محلات العطارة، ولكنكم ستجدونه غنياً بالتوابل الزهيدة مثل الكمون والكزبرة ولا يحتوي على قدر كاف من حب الهال والقرفة المكلفة. تباع محلات البقالة الهندية بذور الهال المنزوعة من حباتها، أما جوز الطيب فهو ليس صلباً للغاية، ويمكن كسره باستخدام المطرقة. والآن سأعطيكم وصفة خاصة بعائلتي.

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة من بذور حب الهال.
  - 1 ملعقة صغيرة من بذور الفلفل الأسود غير المطحونة.
  - 1 ملعقة صغيرة من بذور الكمون غير المطحونة.
  - 1 ملعقة صغيرة من كبش القرنفل غير المطحون.
  - ما يقارب  $\frac{1}{3}$  حبة جوز الطيب.
  - 1 عود من القرفة طوله إنش واحد، يكسر إلى قطع صغيرة.
- نضع كل البهارات السابقة في مطحنة البهارات أو مطحنة القهوة مع الحرص على تنظيفها قبل استخدامها، ونطحن المكونات طحناً ناعماً. نحفظ بالمسحوق الذي نحصل عليه في إناء محكم الغطاء، بعيداً عن أشعة الشمس، ويمكنكم الاحتفاظ به عدة أشهر.



## 32. بذور الكمون المحمصه المطحونه

(تكفي المقادير لتحضير 3<sup>1/2</sup> ملاعق كبيرة)

المقادير:

– 3 ملاعق كبيرة من بذور الكمون الكاملة (غير المطحونه).  
نضع بذور الكمون في مقلاة أو صاج، ونضعها على حرارة متوسطة. نحرك ونحمص البذور حتى تنبعث منها رائحة البذور المحمصه الحارّة وتكتسب لوناً داكناً. نضع البذور فوق ورق النشاف ونتركها لتبرد، ثم نقوم بطحنها جيداً باستخدام مطحنة البهارات أو مطحنة القهوة.



## شكر و عرفان

أود أن أشكر العديد من الأشخاص لمساهماتهم في إنجاز هذا الكتاب:

آنوبجيغا (Anupjija)، كريشنا (Krishna)، إندير بابي (Inder Bhabhi) وأجاي (Ajay)، سانتوشجي جي (Santoshjiji)، سوريش (Suresh)، مادو (Madhu)، بيملا (Bimla)، لوفي (Lovey)، شاشي (Shashi)، أوم (Om)، بريجيدادا (Brijdada)، بايادادا (Bhaiyyadada)، مايا (Maya) وسيدرثا (Siddhartha)، لاليت (Lalit)، كامال (Kamal)، روث جابوالا (Ruth Jhabwala)، أنيتا ديساي (Anita Desai)، أميتاف غوش (Amitav Ghosh)، وفيرو (Viru) وجوجي دايال (Juji Dayal).



## قالوا عن الكتاب

– «كاتبة تعبر عن عواطفها وأفكارها بحماسة».

بوستن غلوب (The Boston Globe)

– «مثال رائع على الاتجاه الجديد المبهج في كتابة سيرة ذاتية تتعلق معظم تفاصيلها بتحضير الأطعمة».

نيوزويك (Newsweek)

– «نجد هنا تاريخاً قاسياً نوعاً ما... ونجد كذلك وصفات أطعمة سرّية أعدّها الأسلاف، وحكايات تصف نزعات الهملايا؛ تلك النزعات ذات المذاق الحلو والرائحة الزكية... إذا نعمنا بمثل هذه الملذّات في حياتنا الدنيا، فيمكن لجنة الآخرة أن تنتظر قليلاً».

أو، مجلة أوبرا (O, The Oprah Magazine)

– «تقدم سيرة [جافري] الذاتية وصفاً صادقاً واضحاً لفترة مهمة في تاريخ الهند، كما رأتها عينا مرأهقة هندية طبيعية-وجائعة أيضاً».

نيويورك صن (The New York Sun)

– «يمنحنا الكتاب نظرة حيوية نحو طفولة [جافري] في ثلاثينيات وأربعينيات الهند».

كونكورد مونيتور (نيوها-مشاير)

(Concord Monitor (New Hampshire))



- «خليط ساحر وذكي من قصص الطفولة ووصفات الأطعمة...  
تُوصف كلٌّ منها بإيجاز، وتُثريها لحظات ساحرة وأطعمة  
ذات نكهة خاصة».

مجلة كرونوغرام (Chronogram Magazine)

- «يمثل هذا الكتاب لقطة فوتوغرافية لزمان مميز في تاريخ الهند.  
كُتب هذا الكتاب بأسلوب بسيط، لكنه فاتن ولافت للنظر.  
يستمتع القارئ كذلك بالنظر إلى الصور الفوتوغرافية التي  
تُثري صفحات الكتاب».

فري لانس ستار (فريدريكسبيرغ، فيرجينيا)

(The Free Lance-Star (Fredericksburg, Virginia))

- «إن صوت جافري دافى وذكي وعشقها للحياة المنزلية  
والأسرية والطعام الطيب واقعي جداً».

كريشيان ساينس مونيتور

(The Christian Science Monitor)



## تسلق أشجار المانغا

يعرض هذا الكتاب السيرة الذاتية لمادور جافري التي تسترجع طفولتها السعيدة في الهند إبان الثلاثينيات ، كما يقدم وصفاً شائقاً يتميز بالصدق والأصالة للأحداث السياسية التي عاشتها الهند في الأربعينيات والخمسينيات. ويتميز الكتاب بأسلوبه المسهب الذي يرسم للقارئ أدق التفاصيل المتعلقة بعائلة هندية جمع نمط حياتها التقاليد الهندوسية والإسلامية والبريطانية. فعلى سبيل المثال، يصف الكتاب تفاصيل الحياة اليومية لعائلة جافري الهندوسية، متطرقاً إلى أدق التفاصيل مثل الملابس والمأكل والمشرب وحفلات الزفاف والولائم وطقوس الجنازة. وتقدم المؤلفة، بالإضافة إلى ذلك، وصفاً لمشاعر الشعب الهندي بطوائفه المتعددة في فترة الانقسام، وتوضيح تبعات الأحداث السياسية التي تلت هذه الفترة، ودورها في تعريف الشعب الهندي بالشعب البنجابي وعاداته وتقاليده.

المعارف العامة  
الفلسفة وعلم النفس  
الديانات  
العلوم الاجتماعية  
اللغات  
العلوم الطبيعية والدقيقة / التطبيقية  
الفنون والألعاب الرياضية  
الأدب  
التاريخ والجغرافيا وكتب السيرة



أبوظبي للثقافة والتراث  
ABU DHABI CULTURE & HERITAGE

كلمة  
KALIMA

