

راهنمای جادویی برای شیرینی‌پزی دشمن‌کشی



نویسنده: تی. کینگ‌فیشر

مترجم: سحر حدیقه

سرشناسه: کینگ‌فیشر، تی. T. Kingfisher.
 عنوان و نام پدیدآور: راهنمای جادویی برای شیرینی‌پزی دشمن‌کش / نویسنده تی. کینگ‌فیشر؛ مترجم سحر حدیقه؛ دبیر مجموعه فرشاد رضایی.
 مشخصات نشر: تهران: مشاوران آموزش، ۱۴۰۳.
 مشخصات ظاهری: ۳۰۴ ص: ۲۱/۵×۱۴/۵ سم.
 فروست: کتاب دوک.
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۲۱۸-۴۲۵-۲
 وضعیت فهرست نویسی: فیبا
 یادداشت: عنوان اصلی: Baking: A Wizard's Guide to Defensive ۲۰۲۰.
 موضوع: داستان‌های نوجوانان آمریکایی-- قرن ۲۱م. ۲۱st century --Young adult fiction, American
 شناسه افزوده: حدیقه، سحر، ۱۳۶۰- مترجم
 شناسه افزوده: رضایی، فرشاد، ۱۳۷۰-، دبیر مجموعه
 رده بندی کنگره: PS۳۶۱۱
 رده بندی دیویی: [ج] ۸۱۳/۶
 شماره کتابشناسی ملی: ۹۵۵۸۶۴۸
 اطلاعات رکورد کتابشناسی: فیبا

انتشارات مشاوران آموزش- کتاب دوک

راهنمای جادویی برای شیرینی‌پزی دشمن‌کش

نویسنده: تی. کینگ‌فیشر

مترجم: سحر حدیقه

دبیر مجموعه ادبیات انگلیسی: فرشاد رضایی

ویراستار: گروه ویراستاری کتاب دوک

صفحه‌آرا: واحد کودک و نوجوان

اجرای جلد نسخه فارسی: واحد کودک و نوجوان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۲۱۸-۴۲۵-۲

نوبت و سال چاپ: اول- ۱۴۰۴

شمارگان: ۵۵۰ نسخه

لیتوگرافی: ناب‌نگار

چاپ و صحافی: خیام

قیمت: ۳۹۰۰۰۰ تومان

📍 تهران، خیابان انقلاب، خیابان ۱۲ فروردین، نبش کوچه مهر، پلاک ۱۸، واحد یک



۰۲۱-۶۶۴۱۳۸۶۷



www.dookpub.com



publication@dookpub.com

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است. هرکس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه مؤلف (ناشر) نشر یا پخش یا عرضه کند، مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.



در ستایش تی. کینگ‌فیشِر

«شیرجه بزنید توی کتاب... اگر برای جادو و لذت لاله می‌زنید.»
مجلهٔ لَوِکِس

«... چیره‌دستی تمام‌عیار در خلق شخصیت‌های رنگارنگ و به‌یادماندنی و
موجوداتی غیرانسانی که وحشت و شگفتی می‌آفرینند.»
کتاب‌های رادیوی ملی آمریکا

یک

یک دختر مُرده افتاده بود وسط مغازهٔ نان و شیرینی‌پزی عمه‌ام. جیغ کوتاه و ناجوری کشیدم و یک قدم به عقب برداشتم و بعد یک قدم دیگر، تا اینکه خوردم به درِ مغازه. بیشتر وقت‌ها در را باز می‌گذاریم، چون تنوره‌های گنده آن‌قدر داغ می‌شوند که آدم می‌خواهد از شدت گرما خفه بشود، اما ساعت چهار صبح بود و تنورها هنوز داغ نشده بودند.

فوری فهمیدم دختره مرده. تا حالا زیاد سروکارم به آدم مرده نیفتاده است. چهارده سال بیشتر ندارم و این‌طور هم نیست که آدم در شغل شیرینی‌پزی مدام جسد این‌وآن را ببیند، اما شک نداشتم که آن مادهٔ قرمزی که از زیر کلهٔ دختره بیرون زده بود، مربای تمشک نیست. حالت بدنش آن‌قدر ناجور بود که بعید می‌دانم هیچ آدمی به آن حالت بخوابد؛ حتی آدمی که بخواهد برای چرت‌زدن کف مغازهٔ شیرینی‌پزی دراز بکشد.

دلم پیچ افتضاحی خورد. انگار یک نفر دلم را توی مشت گرفته بود و محکم فشار می‌داد. برای اینکه بالا نیاورم، دو دستم را محکم جلوی دهانم گرفتم. مغازهٔ کثیف و به‌هم‌ریخته، فقط محتویات صبحانهٔ توی معدهٔ من را کم داشت.

افتضاح‌ترین چیزی که تا به حال توی آشپزخانه دیده بودم، موش فاضلاب بود و یک قورباغهٔ زامبی^۱ که از توی کانال‌ها خزید بیرون. موش‌های فاضلاب هرازگاهی

۱. قورباغهٔ زامبی نوعی قورباغهٔ کمیاب است که اولین بار رافائل ارنست آن را شناسایی کرد و نام زامبی را روی آن گذاشت، چون معتقد بود افرادی که دنبال این قورباغه می‌گردند تا آن را از زیر گل دریاورند، بعد از این کار ظاهرشان به زامبی‌ها می‌خورد.

سروکله‌شان پیدا می‌شود. به دلتان بد راه ندهید، آدم که نمی‌تواند موش‌ها را از این شهر بیرون کند. تازه صنف ما در پاکی و تمیزی از بقیه صنف‌های شهر جلوتر است. قورباغه بیچاره حتماً در کانال پایین‌دست کلیسای جامع زندگی می‌کرده. گاهی آب مقدس را با کمی بی‌احتیاطی خالی می‌کنند توی کانال‌ها، آن وقت است که کوه قورباغه‌های زنده و سمندره‌های آبی و فلان‌وبه‌مان روی سر شهر خالی می‌شود. (از همه بدتر خرچنگ‌ها هستند. قورباغه‌ها را با یک جارو می‌شود جمع کرد، اما اگر گیر یک خرچنگ زامبی بیفتید، کارتان با کرام‌الکاتین است.)

البته من حاضرم با هزارتا قورباغه زامبی سروکله بزنم، اما یک جسد به تورم نیفتد. باید بروم سراغ عمه‌تابیتا^۱. راه چاره پیش اوست. نه اینکه عمه‌تابیتا به‌طور مرتب توی نانوایش با جسد روبه‌رو شود، اما او از آن آدم‌های همه‌چیزدان است که همیشه خدا می‌داند چطور از پس مشکلات بربیاید. مثلاً اگر یک گله قنطروس^۲ وحشی بریزند توی شهر و چهارنعل توی خیابان‌ها بتازند و بچه‌کچولوها و گربه‌ها را بخورند، عمه‌تابیتا آن‌قدر خونسرد می‌رود سراغ ساختن سنگر و تیروکمان زنبورکی که انگار این کار همیشگی‌اش است و هفته‌ای دوبار انجامش می‌دهد.

از بخت بد، برای رسیدن به راهرویی که به پله‌های اتاق‌خواب عمه می‌رود، باید طول آشپزخانه را طی می‌کردم و این یعنی باید از کنار جسد رد می‌شدم. درواقع باید از روی سر جسد قدم برمی‌داشتم.

چیزی نیست. چیزی نیست. پاهای من همراهی می‌کنید؟ زانوهای شما چطور؟ می‌توانیم از پشش بربیاییم؟

پاهای زانوهای خود را اعلام کردند. معده‌ام از این نقشه چندان راضی نبود. یک دستم را دور شکمم حلقه کردم و آن یکی را محض احتیاط محکم گرفتم جلوی دهانم که نکند یک موقع کله‌شقی کند.

چیزی نیست. چیزی نیست. برو که رفتیم...

1. Tabitha

۲. از موجودات افسانه‌ای یونان که نیمی انسان و نیمی اسب است.

با قدم‌های کوتاه و وجب‌به‌وجوب وارد آشپزخانه شدم. هفته‌ای شش روز و گاهی هفت روز توی مغازه بودم، روی کاشی‌ها این‌وروآن‌ور می‌دویدم و خمیر را روی پیشخوان‌ها می‌انداختم و تابه‌ها را توی تنور می‌گذاشتم. روزی صدار از کف آشپزخانه رد می‌شدم، بدون اینکه حتی به آن فکر کنم. حالا انگار طول آشپزخانه به چند کیلومتر می‌رسید و تبدیل شده بود به سرزمینی وحشی و ناآشنا.

سر دوراهی گیر کرده بودم. از یک‌طرف دلم نمی‌خواست به جسد نگاه کنم و از طرف دیگر اگر نگاه نمی‌کردم، ممکن بود پایم را بگذارم رویش. روی دختره. فکرش هم ترسناک بود.

چاره‌ای نبود. به پایین نگاه کردم.

پاهای دختر مرده کج‌وکوله روی زمین پهن شده بود. چکمه‌هایش خاکی و جوراب‌هایش لنگه‌به‌لنگه بودند. صحنه غم‌انگیزی بود. منظورم این است که به‌هرحال مردنش غم‌انگیز بود؛ البته شاید. چون ممکن بود آدم مزخرفی بوده باشد، اما مُردن با جوراب‌های لنگه‌به‌لنگه یک‌جور ویژه‌ای غم‌انگیز بود.

او را تصور کردم که باعجله جوراب‌هایش را پوشیده و اصلاً به این فکر نکرده که چند ساعت بعد یک شاگردانای نیمچه‌جادوگر پاورچین‌پاورچین از کنارش رد می‌شود و به وضع پوشش پا و ساقش توجه می‌کند.

احتمالاً درس اخلاقی یا پندی پشت این ماجرا بود، اما من که کشیش نیستم. یک موقعی به کشیش‌بودن فکر می‌کردم، اما آن‌ها از جادوگرها خوششان نمی‌آید؛ حتی اگر جادوگر خرده‌پایی باشد که تنها استعدادش ورآوردن خمیر نان و جلوگیری از چسبیدن خمیر شیرینی به هم است. درست زمانی که امیدم از کشیش‌شدن ناامید شد، عمه‌تابیتا من را به شیرینی‌پزی آورد و جادوی فریبنده آرد و روغن شیرینی‌پزی تا حد زیادی سرنوشت من را رقم زد.

مانده بودم در پیشانی آن دختر بیچاره چه سرنوشتی بوده. موهایش تقریباً روی صورتش را پوشانده بود و درست نمی‌شد گفت چندساله است. البته من هم خیلی دقیق نشدم، ولی حسم می‌گفت نوجوان است و تقریباً هم‌سن‌وسال من. چطور

آخروعاقتش با مرگ در نانوائی ما رقم خورده بود؟

عجیب نیست که کسی به‌خاطر سردی هوا یا گرسنگی به مغزش خطور کند که بخزد توی نانوائی، چون مغازه حتی شب‌ها هم گرم است. تنوره‌های بزرگ را از قبل روشن می‌کنیم و به‌هیچ‌وجه خاموششان نمی‌کنیم. معمولاً توی نانوائی غذا گیر می‌آید و خرت‌وپرت‌های توی قفسه هم فقط یک روز مانده‌اند. البته هیچ‌کدام از این حرف‌ها توجیهی برای مرگ او نمی‌شود.

یک چشمش را می‌دیدم. باز بود. رویم را دوباره برگرداندم.

شاید سر خورده و سرش به جایی خورده بود. عمه‌تابیتا همیشه قسم می‌خورد این‌طور که من مثل سگ تازی دیوانه آرد وسط آشپزخانه می‌دوم، یکی از همین روزها لیز می‌خورم و گردنم می‌شکند. ولی باز هم با عقل جور در نمی‌آید که یک نفر دزدکی بیاید توی نانوائی و بعد تازه این تو بدوبدو کند.

صدای ضعیف و نابکاری توی کلام پیچید: شاید او را کشته‌اند.

بهش گفتم خفه شو. خفه شو! چه حرف احمقانه‌ای! آدم‌کش‌ها کارشان را توی کوچه‌پس‌کوچه‌های خلوت و این‌جور جاها انجام می‌دهند، نه توی آشپزخانه عمه من. تازه کدام احمقی جسد را توی شیرینی‌پزی ول می‌کند به امان خدا؟ کل شهر روی کانال‌های آب بنا شده. هر خیابان پنجاه‌تا پل دارد و هرسال بهار توی زیرزمین‌ها پر از سیلاب می‌شود. آخر کدام آدم عاقلی جسد را می‌اندازد توی شیرینی‌پزی، آن هم وقتی که می‌تواند آن را در بیست‌قدمی خانه‌اش بیندازد توی یک کانال آب درست‌وحسابی؟ نفسم را توی سینه حبس کردم و از روی مچ پای دختر مرده رد شدم.

هیچ اتفاقی نیفتاد. انتظار هم نداشتم اتفاقی بیفتد، اما باز خیالم راحت شد. مستقیم به روبه‌رو نگاه کردم، دو قدم محتاطانه دیگر برداشتم و بعد پا گذاشتم به دو. در را با شانه‌ام باز کردم و داد می‌کشیدم: «عمه‌تابیتا!!!!!! زود بیا!!!!» و پله‌ها را چندتایی می‌رفتم بالا.

درست است که ساعت چهار صبح بود، اما نانواها عادت دارند این وقت صبح بیدار شوند. عمه‌تابیتا آن روزها می‌توانست تا ساعت شش‌ونیم بخواهد، چون بالاخره

در چند ماه گذشته به برادرزاده‌اش اعتماد کرده بود و بازکردن مغازه را به او سپرده بود. (اگر حواستان نیست، باید بگویم که برادرزاده او، یعنی من.) عمه از اینکه این مسئولیت را روی دوش من گذاشته بود، کمی نگران بود و من هم آن موقعی که داشتم مغازه را باز می‌کردم، به خودم می‌بالیدم که در این مدت هیچ دردسری پیش نیامده بود.

این مسئله که موقع شیفت من سروکله یک جسد توی مغازه پیدا شده بود، تقصیر من نبود، چون من که او را نکشته بودم؛ اما به‌هرحال دو برابر بیشتر از حالت عادی بابت این اتفاق عذاب‌وجدان گرفته بودم.

خل نشو. هیچ‌کس او را نکشته. فقط پایش لیز خورده. احتمالاً.
«عمه‌تابیتا!!!!!!»

غرولند عمه از پشت در بالا رفت: «یا خدای مهربان! مونا، جایی آتش گرفته؟»
قاعدتاً باید می‌گفتم: «نه عمه‌تابیتا! توی آشپزخانه یک جسد پیدا کردم!» اما چیزی که از دهانم خارج شد، بیشتر به این خزعل شبیه بود که: «عمه جسد! یک تابیتا... آشپزخانه... مُرده... دختره مرده... من... زود بیا... دختره مرده!»

در بالای پله‌ها باز شد و عمه که داشت لباس‌راحتی‌اش را می‌پوشید، بیرون آمد. لباس‌راحتی او گنده و صورتی است و روی آن کروسان‌های بال‌دار گلدوزی شده. لباس زشت و بدترکیبی است. خود عمه‌تابیتا هم گنده و صورتی است، اما کروسان‌های بال‌دار بهش وصل نیستند؛ مگر مواقعی که این لباس‌راحتی را پوشیده باشد.

چشم‌هایش را برای من ریز کرد و گفت: «مُرده؟ کی مرده؟»
«جسد توی آشپزخانه!»

عمه‌تابیتا گفت: «توی آشپزخانه من؟» و با نهایت سرعت پله‌ها را دوتایی پایین آمد. من که دلم نمی‌خواست زیر پایش له شوم، از سر راهش کنار رفتم. او من را کنار زد، اما نه با خشونت. بعد یک‌وری از درِ نانوایی وارد شد. پشت سرش رفتم و با ترس‌ولرلر از چهارچوب در سرک کشیدم و منتظر دادوهوار عمه ماندم.

عمه‌تابیتا دستانش را مشت کرد و روی کپل‌های فربه‌اش گذاشت و گفت: «عجب! خیلی خب، یک جسد اینجاست. خدا به دادمان برسد. عجب!»
سکوت سنگینی حکم‌فرما شد. من به کمر عمه زل زده بودم، عمه به دختر مرده و دختر مرده به سقف.

سرآخر پرسیدم: «خب... عمه‌تابیتا... باید چه خاکی به سرمان بریزیم؟»
عمه تکانی به خودش داد و گفت: «من می‌روم عمو را از خواب بیدار کنم تا برود سراغ پاسبان‌ها. تو هم تنورها را روشن کن و سینی کماج را روی آن بگذار.»
«چی؟ کماج؟ قرار است شیرینی بپزیم؟»

عمه سرم داد کشید: «دخترجان، اینجا شیرینی‌پزی است. تازه به عمرم پاسبانی ندیده‌ام که نان کماج دوست نداشته باشد و چشم به هم بزنی، پاسبان‌ها مثل موروملخ روی سرمان هوار می‌شوند. اصلاً بهتر است دوتا سینی درست کنیم، عزیز جان.»
خودم را جمع‌وجور کردم و گفتم: «خُخُ خُب... پس بروم سراغ پخت‌وپز؟»
اخم‌های عمه توی هم رفت و لب پایینی‌اش را گزید: «نه، نه، نه. فکر نکنم. آن‌ها دست‌کم چندساعتی بروبیا راه می‌اندازند و همه‌جا را به هم می‌ریزند. به نظرم باید مغازه را دیرتر باز کنیم.»

رو برگرداند و با قدم‌های سنگین رفت تا عمو را بیدار کند.
من ماندم و دختر مرده و تنورها.

توانستم راحت و بی‌دردسر به یکی از تنورها برسم. آتش زیر آن را روشن کردم و یک هیزم دیگر تویش انداختم. یکنواخت گرم نگه‌داشتن تنورها خودش مهارتی است و این اولین مهارتی است که یک شیرینی‌پز یاد می‌گیرد. اگر قسمت‌هایی از تنور زیادی داغ یا زیادی سرد باشد، روی نان فرورفتگی ایجاد می‌شود. یک جاهایی از نان گلوله‌گلوله می‌شود و یک جاهایی هم خمیر می‌ماند.

بدون قدم‌برداشتن از روی دختره به تنور دومی نمی‌رسیدم. چند لحظه‌ای فکر کردم و بعد یکی از دستمال‌های آشپزخانه را روی صورتش انداختم. اگر نگاهم به آن یک چشمش نمی‌افتاد که همین‌جوری به بالا و به خلاً خیره مانده بود، کارم