

مارکوپولو تر از مارکوپولو!

احسان سالمی
روزنامه‌نگار

باید عاشق سفر باشی تا بتوانی با عشق از سفر بنویسی و دیگران را با نوشته‌هایت شیفته سفر کنی. این دقیقاً ویژگی منصور ضابطیان و همه نوشته‌هایش از سفر است؛ سفرهایی به این سو و آن سوی جهان که خواندن خاطراتش آن هم به قلم عشیق سفری همچون ضابطیان شما را در

اطلاعات فوری

عنوان: مارک دوپلو
نویسنده: منصور ضابطیان
ناشر: نشر مثلث
تعداد صفحات: ۲۰۰
قیمت: ۲۶ هزار تومان
پیش‌بینی زمان مطالعه: ۴ تا ۶ روز

آنها بوده، حس صمیمیت در نوشته‌هایش است؛ حسی که به شکل ناخواسته به مخاطب نیز منتقل می‌شود و راوی کتاب را نه به‌مثابه یک نویسنده عادی، بلکه همچون یک دوست صمیمی می‌بیند که در حال تعریف خاطرات خود از سفر است. حالا اگر به این مورد، روحیه جست‌وجوگر راوی کتاب در سرک کشیدن به مکان‌های تازه و تلاش او برای توصیف دقیق ویژگی‌های فرهنگی و اجتماعی جامعه‌ای که به آن سفر کرده را هم اضافه کنید، دقیقاً متوجه خواهید شد چرا مارک دوپلو یک سروگردن بالاتر از بسیاری از سفرنامه‌های موجود در بازار است.

یک تجربه ویژه و منحصر به فرد شریک می‌کند. «مارک دوپلو» ادامه مجموعه یادداشت‌های منصور ضابطیان از سفرهایش به چند کشور مختلف است؛ یادداشت‌هایی که پیش از این بخشی از آنها در کتابی با عنوان «مارک و پلو» خواندیم و در همین صفحه نیز بخش‌هایی از آن را معرفی کردیم. ضابطیان در مارک دوپلو، خرده‌روایت‌هایی از حضورش در کشورهایی همچون کنیا، بلژیک، جمهوری چک، یونان، عراق، پرتغال، برزیل، آلمان و هلند را آورده است. بدون شک، بزرگ‌ترین مزیت این کتاب همچون اغلب سفرنامه‌هایی که ضابطیان راوی

آمستردام، بزرگ‌ترین پارکینگ دوچرخه جهان

شهر دوچرخه‌ها



مواجهه راوی با پدیده‌های فرهنگی و اجتماعی و شرح دقیق او یکی دیگر از ویژگی‌های مثبت این کتاب است: «اگر خیلی از کتاب‌ها آمستردام را شهر مدرنا می‌خوانند، کتاب‌های دیگری هم هستند که به آن لقب دیگری داده‌اند؛ «شهر دوچرخه‌ها». رفت‌وآمد در اینجا با همه چیز صورت می‌گیرد مترویی گسترده در زیر شهر، تراموایی که لحظه به لحظه می‌تواند آدم را از این سر شهر به آن سر شهر برساند. تاکسی‌های گران‌قیمت، اتومبیل‌های شخصی و نسبتاً کم، قایق‌هایی که در

کانال‌ها در رفت‌وآمدند و از همه بیشتر دوچرخه. بزرگ‌ترین پارکینگ دوچرخه جهان در محوطه‌ای نزدیک به ایستگاه مرکزی آمستردام قرار دارد؛ با گنجایش ۳۰۰۰ دوچرخه. مردم اگر خانه‌هایشان به محل کارشان دور باشد، با دوچرخه به اینجا می‌آیند، پارک می‌کنند و سوار مترو یا تراموا می‌شوند. فقط مانده‌ام که هر کس وقت برگشتن به خانه دوچرخه‌اش را چطور میان آن همه دوچرخه مشابه پیدا می‌کند. دوچرخه‌هایی ساده و بی‌قورقو که بازمه‌ترین‌هایشان آنهایی‌اند که روی پشتی‌شان اتاکی هم برای بچه‌ها نصب شده. تصور کنید آدم کودکی‌اش توی یکی از این اتاکی‌ها در حال عبور از نقطه‌ای به نقطه دیگر شهر بگذرد.»

بازدید از یک موزه عجیب در بلژیک

قشنگ و تن‌تنانه

موزه‌گردی یکی از اجزای جدانشدنی سفرهای گردشگری به کشورهای دیگر است؛ ضابطیان شرح بازدیدش از یک موزه خاص در کشور بلژیک را این گونه روایت می‌کند: «صبح جمعه از ذوق رفتن به مرکز کمیک‌استریپ بروکسل از خواب بیدار می‌شوم. صبحانه که تمام می‌شود، می‌زنم بیرون. مرکز کمیک استریپ یا همان موزه کمیک فقط به دلیل محتوایش جذاب نیست، بلکه خود ساختمان هم که در سال ۱۹۵۶ ساخته شده، تماشا دارد. سفارش دهنده ساختمان یک خانواده پولدار بلژیکی بوده‌اند که تجارت لباس داشته‌اند. روی یکی از دیوارها ده‌ها تصویر از تن‌تن است در تیپ‌های مختلف. هر تیپ یادآور یکی از کتاب‌های آشنای تن‌تن است. همین کار را با کاپیتان هادوک و میلو هم کرده‌اند. جابه‌جا تا بلوهای است دربار تن‌تن؛ این که چگونه شکل گرفت و چرا محبوب است. کمتر کسی به موزه کمیک نمی‌آید و در بخش مربوط به تن‌تن چندتایی عکس یادگاری نمی‌گیرد. بخش مورد توجه دیگر قسمتی است که به شخصیت‌های لوک خوش‌شانس مربوط می‌شود. لوک، دالتون‌ها، بوشوک و... ده‌ها کمیک معروف دیگر هم در بخش‌های دیگرند و چه کسی در جهان می‌داند اینها همه کار بلژیکی‌ها بوده است؟»



سرزمین میوه‌ها و غذاهای گران‌قیمت

ویتامینه برزیلی!



تجربه امتحان غذاهای جدید یکی از جذاب‌ترین بخش‌های سفر به جاهای دیگر است؛ ضابطیان نیز در جای جای این کتاب توضیحاتی درباره غذاهای مورد علاقه مردم کشورهای که به آنجا سفر کرده، آورده است. او درباره این تجربه در برزیل می‌نویسد: «هیجان‌انگیزترین چیزی که می‌شود در برزیل پیدا کرد، مغازه‌هایی است که انواع و اقسام آبمیوه می‌فروشند. از آب پرتقال و آناناس گرفته تا آب انواع و اقسام میوه‌هایی که نه آنها را دیدم و نه حتی اسمشان را در زندگی شنیده‌ام. اتفاقاً همین مسأله، ماجرا را هیجان‌انگیزتر می‌کند. این که هر بار تجربه‌ای جدید داشته باشی و طعمی جدید را زیربانت

مزمزه کنی. اما قیمت میوه هم مثل غذا در برزیل نسبتاً گران است. به غیر از آبمیوه‌ها، خوردن ویتامینه‌ها هم لذتبخش بود. برزیلی‌ها به ترکیب هر میوه‌ای، شیره‌ویتامینه می‌گویند. ویتامینه‌ها معمولاً در لیوان سرو نمی‌شوند. حجم‌شان بیشتر از یک آبمیوه معمولی است و آن را در پارچ‌های کوچک برای آدم می‌آورند. تا جایی که آدم آن قدر می‌خورد که از دماغش درمی‌آید. رستوران‌ها و غذاکده‌ها هم که معمولاً غلغلانند. غذاهای برزیلی تا حد زیادی می‌تواند ذائقه ایرانی را هم تأمین کند. برنج، بخش عمده‌ای از غذاهایشان را تشکیل می‌دهد و شیوه پختش هم تفاوت زیادی با پلوهای خودمان ندارد، گرم کمی خمیرتر و شبیه کته.»