

زبان آشپزی

سهیلا غضنفری

دریابندری، نجف با همکاری فهیمه راستکار، کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز، نشر کارنامه، تهران ۱۳۷۸، ۲ جلد، ۱۹۶۵ صفحه.

پیش از این، با نام نجف دریابندری فهرستی از آثار معتبر و ارزشمند به ذهن می‌آمد که به قلم توانا و زبان و بیانی بی‌اصول و ادا، بی‌پیرایه و، در عین حال، ساخته و پرداخته و سنجیده ترجمه شده‌اند.^۱ اما اکنون این کتاب آشپزی را می‌بینیم که دقیقاً دستورالعمل تهیه انواع و اقسام اطعمه و اشریه است و نه کتابی صرفاً تاریخی یا تحلیلی در پیرامون تاریخ آشپزی از نگاه یک محقق. در واقع، دریابندری در فنون متعددی که ظرافت و شم

(۱) وداع با اسلحه، ارنست همینگوی؛ بیگانه‌ای در دهکده، مارک توین؛ تاریخ فلسفه غرب (۳ جلد)، برتراند راسل؛ تاریخ سینما، آرتور نایت؛ قضیه رابرت اپنهایمر، هاینریش کیپ‌هارت؛ یک گل سرخ برای امیلی، ویلیام فاکنر؛ عرفان و منطق، برتراند راسل؛ معنی هنر، هربرت رید؛ چنین کنند بزرگان، ویل کاپی؛ نمایشنامه‌های ساموئل بکت (۲ جلد)؛ آنتیگونه، سوفوکل؛ متفکران روس، آیزایا برلین؛ افسانه دولت، ارنست کاسپر؛ قدرت، برتراند راسل؛ پیرمرد و دریا، ارنست همینگوی؛ سرگذشت هکلبری فین، مارک توین؛ رگنایم، ای.ال. دکتروف؛ تاریخ روسیه شوروی (۳ جلد)، ای.اچ. کار؛ گور به گور، ویلیام فاکنر؛ فلسفه روشن‌اندیشی، ارنست کاسپر؛ بازمانده روز، کازوئو ایشی‌گورو؛ بلی باتگیت، ای.ال. دکتروف؛ برف‌های کلیمانجارو، ارنست همینگوی؛ پیامبر و دیوانه، جبران خلیل جبران؛ کئی‌ها، هیلری استنیلند.

زیباشناختی می‌خواهد دست دارد و، چنان‌که آثار متنوع و متعدّدش نشان می‌دهد، به تعبیری، همه‌فن‌حریف است: مترجم، منتقد، ویراستار، خوش‌سلیقه در کتاب‌آرایی و ظریف‌کار در صنعت نشر، طراح سیاه‌قلم‌کار، متفکر در فلسفه و، علاوه بر همه اینها، آشپزی هنرمند.

نجف دریابندری در پیشگفتار (ج ۱، ص ۲۶-۲۷) پرسش خوانندگان آشنا را پیش‌بینی کرده و به کنج‌کاوی آنان چنین پاسخ داده است:

و اما سبب تألیف. برای کسانی که با کارهای دیگر نگارنده کم یا بیش آشنا هستند ناگزیر این پرسش پیش آمده است که چرا و چگونه او به مقوله آشپزی پرداخته است؛ حتی برخی از دوستان از راه خیرخواهی به او ایراد کرده‌اند که نمی‌بایست وقت خود را، که ممکن بود به کار دیگری بیاید، صرف این کار کند... دو رشته نقاشی و آشپزی همیشه علاقه مرا جلب کرده‌اند، و با آنکه شاید کمتر کسی میان این دو رشته شباهتی ببیند، برای من همیشه این دو کار به یکدیگر شبیه و حتی با هم مربوط بوده‌اند. در هر دو مورد، انسان چیزهایی را با هم ترکیب می‌کند و چیز دیگری به وجود می‌آورد که ممکن است برای خودش و دیگران خوشایند باشد یا نباشد. همچنین، از یک طرف، آموختن نتایج تجربه نسل‌های گذشته و، از طرف دیگر، عامل تصادف و قوه تشخیص نتیجه تصادف فرخنده‌ای که ممکن است در ضمن کار پیش بیاید، در هر دو زمینه آشپزی و نقاشی دخالت دارد. به نظر من، نقاش و آشپز کسانی هستند که بتوانند از این دو عامل آموزش و انتخاب بهره‌برداری کنند... من کار نقاشی و آشپزی را در یک زمان و مکان آغاز کرده بودم. زمان اسفند سال ۱۳۳۶ است و مکان اتاق شماره ۱۲ در زندان شماره ۳ در مجتمع زندان‌های قصر قنجر. در آن هنگام، من، به مناسبت فعالیت‌های سیاسی به زندان درازمدتی محکوم بودم و وقت خود را با ترجمه و نقاشی می‌گذراندم؛ ضمناً، به واسطه همان علاقه معروف، آشپزی برای زندانیان هم‌اتاق را برعهده گرفته بودم... کار تألیف و تدوین این کتاب، که با مقدار زیادی کار در آشپزخانه همراه بود، رفته رفته جای خالی بزرگی را که در زبان و فرهنگ ما در زمینه آشپزی وجود دارد آشکار کرد و من، سرانجام، بر آن شدم که، با پرداختن به آن علاقه دیرینه خود، آن جای خالی را پر کنم.

واقعاً هم این جای خالی وجود داشت و می‌بایست پر شود و الحق که دریابندری آن را استادانه پر کرده است. آنچه ما را بر آن داشت که در نامه فرهنگستان چنین اثری مطرح کنیم همین کار کارستان دریابندری است: آفرینش هنرمندانه زبان آشپزی.

دریابندری در مصاحبه تلویزیونی گفته بود که، هرگاه کتاب با ارزش و خوبی را

می‌خواندم و از آن لذت می‌بردم، دلم می‌خواست آن را به فارسی ترجمه کنم تا دیگران را در این لذت شریک سازم؛ همچنین، هرگاه غذای لذیذی را می‌چشیدم، دوست داشتم طرز تهیه آن را بنویسم تا دیگران را نیز در احساس خود سهیم کنم. او انگیزه خود را برای تجربه کردن این‌همه غذاهای ایرانی و غذاهای ملل دیگر ارضای «ذایقه ماجراجو»ی خود دانسته است. نگاه دریابندری به آشپزی مانند خود او خاص است:

امر خورد و خوراک، چه مربوط به خود آدم باشد و چه مربوط به خانواده و مهمان، مانند مشروطه سابق تعطیل‌بردار نیست و کار پخت و پز غذا به هر تقدیر گریبان آدم را می‌گیرد... آشپزی یکی از هنرهایی است که درجه پیشرفت فرهنگی جامعه را نشان می‌دهد و این هنر می‌تواند به مراحل بالایی از ظرافت و زیبایی برسد. (ج ۱، ص ۱۰)

روشن است که در باور دریابندری آشپزی هنر است. او حتی به دقایقی از شباهت‌های هنر و آشپزی توجه داشته است:

شاید گفته شود که آشپزی هنری است که فرآورده آن در ظرف نیم ساعت یا یک ساعت صرف می‌شود و اجر هنرمند هم چیزی جز چند کلمه دست‌مریزاد نیست. ولی در بسیاری از هنرهای دیگر هم هنرمند اثر خود را فقط در لحظه‌های گذرایی به وجود می‌آورد و از آن درمی‌گذرد... امروز البته نوار ضبط صوت و ویدئو وجود دارد؛ ولی اینها عین اثر هنرمند نیست بلکه «کنسرو» آن اثر است... هنرمند از کار خود و از ارتباطی که با مخاطبان خود برقرار می‌کند - یعنی از حالی که در آنها به وجود می‌آورد و خود از آنها یاد می‌گیرد - لذت می‌برد؛ و روشن است که این امکان در کنسرو موسیقی وجود ندارد. (ج ۱، ص ۱۱)

اما چرا مستطاب؟ پاسخ آن می‌تواند در طنز زیبایی که چاشنی زبان دریابندری است نهفته باشد؛ یعنی آشپزی آن‌گونه که می‌پندارید کم‌پایه و بی‌ارج نیست. مقام مستطابی است که در صدر جایگاه علم و هنر می‌نشیند. البته، در نگاه خواننده، لقب مستطاب می‌تواند از آن کتاب و، به تبع آن، نویسنده کتاب نیز باشد: این کتاب مستطاب دانشنامه‌ای است پرطمطراق و عظیم که در محتوا، سبک، روش کار و شیوه پرداخت نه تنها کاملاً علمی است که جذابیت هنری هم دارد. کدام نوع خوردنی است که به‌گوش خورده است اما در این کتاب یافت نمی‌شود؟ دیگر از آن همه اقسام غذاهای ایرانی و اقوام دیگر که انسان پیش از خواندن این کتاب حتی از نصف عیش آن

بی بهره بوده سخن نمی‌گوییم. کیست که بیش از ۱۸۰۰ صفحه را ورق بزند و احساس نکند که در نمایشگاهی عظیم از سفره‌های رنگین سیر و سیاحت می‌کند؟ زندگی در کتاب مستطاب موج می‌زند. انسان آرزو می‌کند ای کاش مجال آن را داشته باشد تا همه این غذاها را نوبتی طبخ کند و بچشد تا حسرت به دل نرود. آیا به‌راستی نجف دریابندری همه این طعم‌ها را چشیده است؟

نثر شیرین و دلپذیر کتاب خوراکی‌ها را لذیذتر کرده است. هر صفحه از آن رنگی و بویی و طعمی متفاوت دارد. این تنوع با زبان خودمانی و شیرین و دلپذیر کتاب چنان درآمیخته است که انسان نمی‌داند خوراکی‌ها زبان را شیرین کرده‌اند یا این زبان است که آنها را خوش طعم کرده است؟ کتاب اصیل و بی‌بدیل مستطاب می‌تواند هم، در زمره منابع معتبر فرهنگ‌نویسی، جایگاه منحصر به خود را پیدا کند هم، در مآخذ سبک‌شناسی زبان فارسی، برای خود جا باز کند.

کتاب مستطاب آشپزی، در ۲ جلد، مجموعاً ۱۹۶۵ صفحه، تدوین شده است. مطالب گسترده و صدها عنوان چنان در بخش‌ها و فصل‌ها ساماندهی شده‌اند که همه را می‌توان در فهرست یافت بی‌آنکه ازدحام آنها هرج و مرج و بی‌نظمی یا سردرگمی را سبب شود. اختیار قلم حروف در متن با غرض نویسنده هماهنگی دارد. نام خوردنی، مواد لازم، اندازه مواد، دستورالعمل و توضیحات هر یک قلم خاص خود را دارند که، علاوه بر آراسته کردن کتاب، به تندخوانی و زودیابی خواننده کمک می‌کند.

کتاب با تصویری از سیر، و تره‌بار و ماهی و... که در یک خط عمودی ردیف شده‌اند، همخوان با عبارت «از سیر تا پیاز» در عنوان کتاب، آغاز می‌شود. تصویر پشت صفحه عنوان نمای کوچکی از اتاقی است که، در نگاه اول، آشپزخانه ساده قدیمی به نظر می‌رسد. مؤلف، در پیشگفتار (ص ۲۷)، از این تصویر، که نقاشی خود اوست، و از اتاقی که در آن زندانی بوده یاد می‌کند.

وی نخست دیدگاه خود را در پیوند با آشپزی بیان کرده سپس به معرفی ساختار اثر پرداخته است که سه کتاب (دفتر) - آشنایی و آموزش؛ دستورهای پخت و پز؛ پیوست‌ها را شامل می‌شود. دو کتاب اول و دوم، در واقع، همان مراحل نظری و عملی هنر آشپزی را نشان می‌دهند. در کتاب اول، با مطالبی سروکار داریم که می‌توان آنها را مقدمات کلی

و عمومی هنر آشپزی خواند. این مقدمات هم از دو نوع است و در دو بخش آمده است: آنچه به تاریخ آشپزی و معرفی مکتب‌های معروف و شناخت ذایقه و آداب سفره اقوام گوناگون مربوط می‌شود؛ آنچه دانستن آن برای شناخت مواد غذایی و انتخاب و نگهداری و کاربرد این مواد لازم است. در بخش‌های گوناگون کتاب، خواننده با شئون گوناگون آشپزی آشنا می‌گردد. علاوه بر آن، در مقدمه دستورهای آشپزی، هر جا ضرورتی احساس شده یا فرصتی دست داده است، به سابقه تاریخی یا فرهنگی خوراک یا شیوه پخت و پز آن اشاره شده است. همچنین، در آغاز بسیاری از بخش‌ها یا فصل‌ها، مقدمه‌ای با عنوان «دانستنی‌های لازم، تاریخچه، شناخت یا آداب» آمده است.

کتاب سوم، پیوست‌ها، به چند بخش تقسیم می‌شود: پیوست ۱، یخ‌بند (فریزر)؛ پیوست ۲، فر موج‌پز (مایکروویو)؛ پیوست ۳، فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها؛ پیوست ۴، نمایه‌ها. نمایه اول فهرست تفصیلی مندرجات است و در آن نام همه خوراکی‌ها درج شده است. مثلاً اگر در جست‌وجوی دستور خورش معینی باشید، کافی است به بخش خورش و فصل‌های زیر آن نگاه کنید. نمایه دوم فهرست غذاهای ایرانی و کشورهای دیگر است. به ترتیب الفبایی، در آغاز آن، نام همه غذاهای ایرانی و، به دنبال آن، نام غذاهای کشورهای دیگر به تفکیک آمده است. نمایه سوم فهرست غذاهای بدون گوشت است. نمایه چهارم فهرست خوراکی‌هایی است که از گوشت شکار درست می‌شود. نمایه پنجم فهرست راهنمای عمومی است. این فهرست جامع هر چهار نمایه است به اضافه نام مواد خوراکی اصلی و نام اشخاص و کشورها و شهرها و اعلام دیگر.

در بخش اول کتاب اول «مکتب‌های آشپزی»، تحقیقی گسترده، در ده فصل، در پیرامون مکتب‌های مادر- ایرانی، چینی، رومی- و آشپزی ایرانی، هندی، ترکی و عربی، اسپانیایی، چینی، ژاپنی، ایتالیایی، فرانسوی، و روسی معرفی شده است. دریابندری تأکید می‌کند که به شمار کشورهای جهان شیوه‌های آشپزی وجود دارد؛ اما اگر این شیوه‌ها را از روی شباهت‌ها و تفاوت‌های آنها دسته‌بندی کنیم، در نهایت، به سه شیوه آشپزی- ایرانی، چینی، رومی- متمایز می‌رسیم، که قابل تحویل به یکدیگر نیستند و، به تعبیر او، مکتب‌های مادر شمرده می‌شوند (ج ۱، ص ۶۵). آشپزی ایرانی،

به عنوان یکی از وجوه مهم فرهنگ خاورمیانه، در واقع، مکتب مادری است که دو شاخه مهم آشپزی جهان امروز - آشپزی هندی از یک طرف و آشپزی ترکی و عربی از طرف دیگر - از تنه اصلی آن رویداده اند. (ج ۱، ص ۶۷)

در ایران، سه عامل عمده در تکوین و تکامل این هنر نقش داشته اند: فرآورده های بومی، نوع سوخت، و نحوه زندگی مردم به طور کلی. (ج ۱، ص ۶۹)

هر کدام از غذاهای اصلی ایرانی الگویی است که به واسطه قرن ها تجربه به دست آمده است و می توان آن را با مواد گوناگون پر کرد. برای دیدن این حقیقت کافی است به انواع پلو و خورش و آبگوشت و اشکنه و کوکوی ایرانی نگاهی بیندازیم: در همه این موارد می توان گفت که امکان تنوع بی پایان است، در حالی که هویت غذا - اینکه مثلاً پلو است یا خورش یا آبگوشت - سر جای خود باقی می ماند. بنابراین، خورش یا آبگوشت یا اشکنه ایرانی یک غذای معین نیست بلکه الگویی است برای درست کردن غذاهای بی شماری که می تواند با هرفصلی از سال یا هر منطقه ای از کشور یا با ذوق و توانایی هر پزنده و خورنده ای جور دربیاید. این کیفیتی است که آشپزی ایرانی را به طور کلی از آشپزی سایر ملل متمایز می کند. (ج ۱، ص ۷۴)

دریابندری، در سراسر کتاب دوم، توجه خاص به سفره ایرانی و آداب سفره داشته است. او، با معرفی سفرنامه ابن بطوطه، قابوس نامه و انیس الناس، شواهدی از قابوس نامه نقل کرده است. وی، بر پایه ملاحظات نویسندگان ایرانی و خارجی و مطالعه زندگی موجود، آداب سفره و پذیرایی در میان مردم طبقه متوسط ایران را چنین توصیف می کند:

مهمان ها دور اتاق می نشستند - بزرگ ترها چهارزانو و جوان ترها دو زانو... پیش از شام نوعی تنقل - شیرینی، آجیل، میوه - به مهمانان تعارف می شد و یک سینی چای تازه دم با یکی دو قلیان چاق کرده دور می گشت... چند دقیقه پیش از صرف شام، آفتابه لگن می آوردند تا مهمان ها دست خود را بشویند... سفره شام را در همان اتاق نشیمن یا در اتاق مجاور (سفره خانه) می انداختند. سفره چارگوش درازی بود از پارچه قلمکار یا کتان سفید، که روی چرم یا مشمع گسترده می شد. ابتدا برش های نان تازه و ظرف های سبزی خوردن و پنیر و پیاله های ترشی و ماست و نمکدان اطراف سفره چیده می شد. به تعداد مهمان ها بشقاب کنار سفره می گذاشتند. ظرف های پیش غذا و پس غذا را در سفره می چیدند. قاب ها یا لنگری (سینی) های چلو سفید و پلو، که با کمی برنج زعفرانی آرایش شده بود، با کفگیر بهره،

در یک ردیف، وسط سفره قرار می‌گرفت. گوشت و مرغ معمولاً لای پلو نیمه‌پنهان بود و قدح‌ها و کاسه‌های آش و خورش را با ملاقه و قاشق به طور قرینه در ردیف سینی‌های پلو می‌چیدند. پیش غذا و هوسانه و پس غذا یا دسر، مانند بورانی و کشک و لبو و کدو و بادنجان سرخ کرده و کشک و بادنجان و شامی و حلوا و خرما و خربزه و غیره، در بشقاب‌های لب‌تخت در گوشه و کنار سفره پراکنده می‌شد، به طوری که در دسترس همه باشد. برای هر پنج شش نفر مهمان، یک قدح آفشره یا دوغ با یخ و قاشق چوبی افشره‌خوری و لیوان بلوری در نظر می‌گرفتند. غذا همیشه بیشتر از اشتهای مهمانان بود، به طوری که مقدار زیادی در سفره باقی می‌ماند. این غذا را سپس خدمت‌کاران و آن عده از اعضای خانواده که در مجلس حاضر نمی‌شدند می‌خوردند و به مستمندان محل هم می‌دادند... خورنده با چهار انگشت دست راست به کمک شصت لقمه کوچکی در بشقاب درست می‌کرد، سپس آن را با ظرافت برمی‌داشت و به دهن می‌گذاشت. کسانی که می‌خواستند ظرافت بیشتری به خرج دهند انگشت کوچک را عجلتاً از خدمت مرخص می‌کردند. قاشق فقط در خوردن آش و بورانی و غذاهای شل به کار می‌رفت... گرفتن لقمه بزرگ یا «کله‌گره‌ای»، پر کردن دهن، ریختن غذا هنگام برداشتن لقمه، صدا در آوردن از دهن یا باز کردن دهن هنگام جویدن غذا و حرف زدن خلاف ادب محسوب می‌شد. بسیاری از اشخاص دوست داشتند که غذای خود را با یکی دو لقمه نان و پنیر و سبزی تمام کنند و این را «طلایی کردن دهن» می‌نامیدند. (ج ۱، ص ۷۹-۸۳)

مؤلف، در ذیل عنوان فرعی دورنمای تاریخی در فصل «آشپزی ایرانی»، از همه آثار تاریخی که در آنها نام اطعمه و اشربه و وسایل آشپزی و ذکر آداب سفره و مهمانی و ... آمده است شواهدی آورده و از ظروف طرح‌هایی ترسیم کرده است (ج ۱، ص ۸۳-۹۲). نام رساله‌های آشپزی که تاکنون به چاپ رسیده نیز در این قسمت (ج ۱، ص ۹۲) آمده است: کارنامه و ماده الحیوة که ایرج افشار آنها را در آشپزی دوره صفوی منتشر کرده است؛ سفره اطعمه به قلم میرزا علی اکبرخان کاشانی، آشپزباشی دربار ناصرالدین شاه، که به نفقه بنیاد فرهنگ ایران در ۱۳۵۳ چاپ شده است.

از میان رساله‌های قدیم عربی، دو رساله به دست آمده: یکی الطیب؛ دیگری الوصله الی الحیب فی وصف الطیبات و الطیب. مؤلف الطیب و الوصله الی الحیب را دو کتاب در آشپزی ایرانی معرفی می‌کند بدین لحاظ که در دستوره‌های آنها کلمات فارسی و غذاهای ایرانی به چشم می‌خورد (ج ۱، ص ۹۲-۹۳) - کلماتی چون ابزار، ابازیر، افزار الطیب؛ اترنج (ترنج)؛ اسفناخیه (خورش اسفناج)؛ برمکیه (برمکی، نوعی عطر)؛ بورانیه (بورانی) (ج ۱،

ص ۹۳). دلیل دیگر اینکه «بسیاری از موادی که در این دستورها آمده از نوعی است که، پیش از آمدن اعراب به ایران، در سرزمین عربستان به دست نمی آمده یا بسیار کمیاب بوده است؛ مانند آب غوره، آلو، انار، انگور، بادام و چغاله بادام، بنفشه، بهار نارنج، پسته، ریواس». (همان جا)

در رابطه با این گفتار، به مقاله «هنر زیبای خوراک‌پزی و خوان آریائی در ایران باستان» از امام شوشتری اشاره شده است. نویسنده مقاله نام فارسی غذاها و مواد غذایی و وسایل آشپزخانه و سفره را از متون آشپزی و کتاب‌های تاریخی و ادبی و سیر عربی بیرون کشیده است. در یابندری گزیده‌ای از نام‌ها و اصطلاحات این مقاله را استخراج کرده است، از جمله، ابرج: آب‌ریز، آفتابه؛ افایه: جمع فویه، ضبط عربی بویا، چیزهای خوش بو؛ آفشُرَج: آفشُرَگ پهلوی و آفشُرَه فارسی، آب میوه و شربت؛ خُشاف: خوشاب، خشکبار خیسانده در آب یا پخته در آب و شکر (کمپوت)؛ دستور: دست آور، دستمال سفره؛ دستینج و دستینج: دستینک، بشقاب کوچک، پیش‌دستی؛ زماورد: بزم آورد، غذای پیچیده در نان برای بزم (ساندویچ)؛ فیشارج، فیشارق، شبارق: پیش‌آرک، آنچه پیش از غذای اصلی سر سفره می آورده‌اند، پیش‌غذا (اُزْدُوْر). (ص ۹۳-۹۴)

مؤلف، به مناسبت اشاره به هنر آشپزی در دوره تیموری، از فهرست منتشر نشده‌ای از کتاب‌های خطی فارسی و آثار نویسندگان ایرانی در بخش آشپزی که در «بنیاد فهرستگان» فراهم آمده و در اختیار وی قرار گرفته یاد کرده است (ص ۹۸-۹۹). در همین جاست که از شیخ بسحاق، معروف به «شیخ اطعمه»، و مجموعه اشعار شیخ که خود او آن را سفره کز الاشتهای نام نهاده سخن به میان آمده است. از اشعار شیخ، در متن کتاب مستطاب به مناسبت نام غذا یا آداب آن ابیاتی نقل شده است. در اینجا، فصل «آشپزی ایرانی»، در یابندری چند نمونه از توضیحات شیخ اطعمه را در باب بعضی مواد غذایی و غذاهای زمانه او مرور کرده است. (ص ۱۰۰-۱۰۲)

از این روال، در فصل‌های بعدی این بخش یعنی آشپزی هندی و ترکی و عربی و اسپانیائی ... نیز پیروی شده است. (ص ۱۰۳-۱۰۲)

در بخش دوم کتاب، طرح و لوازم آشپزخانه و بهداشت محیط زیست؛ و بخش سوم، مواد خوراکی؛ همچنین، در سراسر کتاب دوم، «دستورهای پخت و پز»، نوآوری‌هایی را شاهدیم. مقایسه دو نمونه - یکی از هنر آشپزی رُزا منتظمی؛ دیگری از کتاب مستطاب - فضیلت کار در یابندری را نمایان می‌سازد.

نمونه ۱

هنر آشپزی (منتظمی، ج ۱، ص ۷۶۹-۷۷۰)، ذیل «چلو ساده»:

برنج را در آب جوش می‌ریزیم. یکی دو بار آهسته به هم می‌زنیم. می‌گذاریم برنج جوش بیاید. حرارت را کمی ملایم می‌کنیم تا مغز برنج کمی نرم شود به طوری که وقتی دانه برنج را در دست له کردیم مغز آن زیر و خشک نباشد. در فاصله جوشیدن برنج، گاهی کف آن را می‌گیریم و، برای اینکه برنج شفاف‌تر شود، ممکن است دو سه قاشق روغن ضمن جوشیدن داخل برنج بریزیم. بعد برنج را در آبکش، که بهتر است سبد چوبی باشد، می‌ریزیم؛ مقداری آب نیم‌گرم روی سطح آن می‌دهیم که لیزی و شوری برنج گرفته شود. بعد، به نسبت هر یک کیلو برنج دو یا سه قاشق سوپ‌خوری، روغن ته دیگ می‌ریزیم، نصف لیوان آب نیز اضافه می‌کنیم. دیگ را می‌گذاریم روی آتش تا آب روغن داغ شود بعد برنج را در دیگ می‌ریزیم و اطرافش را به شکل مخروط بالا می‌آوریم و در ظرف را می‌گذاریم.

کتاب مستطاب (ج ۱، ص ۷۷۳-۷۷۴)، ذیل «چلو ساده»:

۳ لیتر آب را در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید... آبکش جاداری را در حوضچه ظرف شویی آماده کنید... برنج خیسانده را آب بکشید و در آب جوشان بریزید. آتش را تیز نگه دارید. با کفگیر یکی دو دور برنج را آهسته بگردانید، به طوری که دانه‌های آن خرد نشود. کف برنج را بگیرید. پس از آنکه برنج ۸ تا ۱۰ دقیقه جوشید، با کفگیر چند دانه برنج از آب بگیرید و میان شصت و انگشت اشاره یا زیر دندان امتحان کنید؛ همین قدر که مغز آن استخوانی نباشد سیرجوش است و باید آبکش شود... برنج آبکش شده را با کفگیر روی آب روغن باقی مانده در دیگ کوت کنید تا به شکل مخروطی دربیاید.

نمونه ۲

هنر آشپزی (منتظمی ج ۲، ص ۴۳۸-۴۳۹)، ذیل «کوفته ریزه»:

تخم مرغ و پیاز رنده شده و ادویه و کمی نمک و فلفل را مخلوط می‌کنیم. نان خشک کوبیده و گوشت را اضافه نموده مالش می‌دهیم تا تمام مواد مخلوط شده صاف و یکنواخت شود؛ با دست گلوله‌هایی به اندازه یک گردو از گوشت برمی‌داریم؛ دست را کمی مرطوب می‌کنیم و گوشت را در دست می‌غلطانیم تا گرد و منظم شود. کره را در تابه آب می‌کنیم و کوفته‌ها را در کره در حدی که خشک نشود کمی سرخ می‌نماییم.

کتاب مستطاب (ج ۱، ص ۶۱۳)، ذیل «کوفته سرگنجه‌سکی»:

به هر نیم کیلو گوشت چرخ کرده یک پیاز رنده شده و اندکی نمک و فلفل و زردچوبه و، اگر

بخواهید، ادویه اضافه کنید و چنگ بزنید تا مایه کوفته همگیر شود. آن‌گاه دست‌ها را در یک کاسه آب سرد بزنید، به اندازه سرگنجشک از مایه بردارید، میان دو دست گلوله کنید، درآرد بغلتانید و در سینی بگذارید. پس از آنکه تمام گوشت سرگنجشکی شد، سه چهار قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و کوفته را در روغن بگذارید و غل بدهید، همین قدر که خودش را بگیرد.

چشم‌گیرترین نوآوری در یابندری در حوزه واژگان و اصطلاحات آشپزی است. برای اشاره به نمونه‌هایی از آن می‌توان با فصل بندی کتاب هماهنگ شد:

لوازم آشپزخانه

یخ‌بند = فریزر؛ حوضچه ظرف شویی یا حوضچه = سینک ظرف شویی؛ فر موج‌پز = مایکروویو؛ پاتیل = واک چینی، ظرفی به شکل نیم‌کره؛ دیگ بر دیگ = بن ماری، دیگ دو طبقه‌ای؛ دیگچه؛ آبگردان؛ ظرف‌های آستر نچسب = تفلون؛ کفگیر بهره = کفچه دسته کوتاه؛ تابه دو پوشه = تابه دو جداره؛ چرخ هرکاره = غذا ساز یا یک دو سه؛ آب‌دزدک = پوآر؛ قاشق دسته بلند؛ قاشقک تیله‌کن (برای درآوردن تیله از طالبی و خربزه).

(← ج ۱، ص ۱۶۶-۱۸۶)

شکل یا اندازه مواد

سگه سگه کردن: بریدن تره‌بار استوانه‌ای شکل مانند خیار، هویج، به شکل دایره‌های سگه‌مانند. «خیار را... هر چه نازک‌تر سگه‌سگه کنید.» (ج ۱، ص ۵۲۷)؛ سبزی خشک کف‌مال (ج ۲، ص ۱۱۲۷)؛ ذیل مواد بادنجان شکم‌پاره)؛ هندی‌بُر کردن ماهی (ج ۲، ص ۱۱۹۴)؛ بریدن ماهی با برش عرضی، یعنی با قطع کردن تیر پشت، به قطعه‌هایی به نظر یک تا دو بند انگشت؛ فارسی‌بُر کردن (ج ۱، ص ۵۴)؛ برش عرضی مورب خیار و هویج و مانند آن، به طوری که هر تکه‌ای شکل بیضی پیدا کند؛ کینجه کردن = چنجه کردن (ج ۲، ص ۱۱۷۶)؛ سان سان کردن مرغ (ج ۱، ص ۲۵۲) = قطعه قطعه کردن؛ آهاری = صفت سفیده تخم مرغ زده چنان که کف آن شکل خود را نگه دارد. «سفیده تخم مرغ را با آب لیمو در بادیه بزنید تا آهاری شود، ولی خشک نشود.» (ج ۲، ص ۱۱۶۵)؛ ۱ تا ۲ گردو [= به اندازه یک تا دو گردو] کره (ج ۲، ص ۱۰۰)؛ خمیر را روی تخته با نورد به نازکی ۳ تیغه‌کار پهن کنید (ج ۲، ص ۹۹۸).

شیوه‌ها و روش‌های پخت و پز یا مواد پختنی

گهواره کردن آب‌کش: «با پراندن یا گهواره کردن آب‌کش سبزی و برنج را به صورت یک دست مخلوط کنید.» (ج ۱، ص ۷۷۹)؛ بلوری شدن: «پیاز دوم را در آن تفت دهید تا بلوری شود.» (ج ۱، ص ۷۸۵)؛ همگیر

شدن: «مایه کوفته همگیر شود.» (ج ۱، ص ۶۱۳): تنگ آب، صفت خورشی که آب آن اندک باشد: «خورش گزر را می توان تنگ آب گرفت.» (ج ۱، ص ۸۸۸); بیشترک و کمترک، اندازه تقریبی: «یک پیمانۀ، بیشترک» (ج ۲، ص ۱۱۵۵); «گوشت را حدود دو ساعت کمترک بپزید.» (ج ۲، ص ۱۰۲۵); یقه بستن: «ظرف سوپله را کره مالیده و با ورق آلومینیوم کره مالیده، یک «یقه» دور آن ببندید.» (ج ۲، ص ۱۱۶۴); فرش کردن: «یک لای پیاز و سیبزمینی در ظرف فرش کنید.» (ج ۲، ص ۱۱۶۹); مزاج، ترکیب گوشت و پیاز و نمک در کباب کوبیده: «اگر حدود یک چهارم گوشت چرخ کرده را پیش از مزاج کردن در یک دوسه یا چرخ همه کاره بگردانید همگیری گوشت بیشتر می شود.» (ج ۲، ص ۱۱۷۸); تنوری کردن: «سبب زمینی را در فر موج پز با فر تنوری کنید.» (ج ۲، ص ۱۱۸۷); تیز کردن آتش؛ آتش دادن، سرخ کردن: «هر روی ماهی را فقط یک بار آتش بدهید.» (ج ۲، ص ۱۲۷۶); دست هم دادن، دو چیز را با هم مخلوط و ترکیب کردن یا چیدن غذا در ظرف؛ ترساندن، تفت دادن؛ سترون کردن، استریلیزه کردن (ج ۲، ص ۱۷۰۵); نثار پلو، چیزی که روی پلو می ریزند: «کمی از زرشک را برای نثار کردن روی پلو کنار بگذارید.» (ج ۱، ص ۷۸۰); ریز جوش: «آتش باید به اندازه ای باشد که آب در ته دیگ ریز جوش بزند.» (ج ۲، ص ۱۲۲۱); روغن جوش کردن (deep frying)، سرخ کردن در روغن داغ (این ترکیب را نگارنده از شعر شیخ اطعمه گرفته است: تا جوش چو روغن زنی بر سر آتش / هرگز نرسی از لب سنبوسه به کامی) (ج ۲، ص ۱۲۵۱ و ۱۲۵۲); معادل های فارسی برای انواع پاستا: مفتول، اسپاگتی، بالشتک، راویولی؛ گوش ماهی، کُنکیلی؛ لوله تنبوشه ای، کانلونی؛ تسمه ای و تسمه پیچ، فتوجینه؛ بند قبا، لازانیا؛ رشته، ماکارونی؛ کلاف، ورمیشل (ج ۲، ص ۱۱۳۵); استفاده از دیزی به جای «پای» مانند دیزی گوشت و قلوه (انگلستان) steak and kidney pie، دیزی چوپان (انگلستان) shepherd's pie (ج ۲، ص ۱۰۱۲ و ۱۰۱۴).

نویسنده بعضی واژه ها را با احتیاط به کار برده است؛ نمونه اش «چینی ها تره بار را نمی پزند، بلکه آن را فقط می ترسانند - به این معنی که تره بار پاک کرده و خرد کرده را فقط چند لحظه در اندکی روغن داغ تفت می دهند.» (ج ۱، ص ۳۲۱). گویی استفاده از واژه ترساندن به جای تفت دادن را مزه مزه می کند؛ زیرا، در مواقع دیگر، همان تفت دادن را به کار می برد. یا آنجا که می گوید: «اگر می خواهید مرغ را قطعه قطعه کنید (نویسنده رساله آشپزی دوره صفوی می گوید سان سان کنید و ما هم کم کم اصطلاح او را رایج خواهیم کرد)» (ج ۱، ص ۲۵۲)

گنجینه واژگان نویسنده، در زمینه آشپزی، اصطلاحات این حرفه و هنر را، با زنده کردن واژه‌های منسوخ و هم با معادل‌یابی، غنا بخشیده است. واژه‌ها عموماً پیش از این وجود داشته‌اند و در آشپزی به کار می‌رفته‌اند و بعضاً هنوز هم به کار می‌روند. دریابندری آنها را وارد نوشته کرده و ثبات و دوام بخشیده است. از جمله، پیش از این می‌دانستیم که «موادی مانند گوشت، قلم، مرغ، بوقلمون، ماهی، میگو یا تره‌بار را در آب می‌جوشانند و، پس از صاف کردن، برای درست کردن سوپ، سس، خورش، دمی و مانند اینها در یخچال یا یخ‌بند نگه می‌دارند.» اما نام این محصول چیست؟ عصاره؟ آب قلم؟ جناب مستطاب نام درست آن را می‌داند: آب یخنی. آب یخنی را به نام ماده‌ای که در آن جوشانده می‌شود می‌نامند؛ مثلاً *یخنی قلم* (ج ۱، ص ۳۴۷). نمونه‌ای دیگر، ذیل *دم کردن چای*: «هنگام ریختن آب جوش روی چای خشک، اگر قوری به اندازه کافی گرم باشد و حرارت آن پایین نیفتد، برگ چای روی آب شناور می‌شود یا، به اصطلاح نوشندگان چای، روی آب لشکر می‌بندد.» (ج ۱، ص ۴۳۹). در فصل نود و هشتم، ذیل *کالباس*، *سوسیس*، *پاته*، نویسنده، ضمن ذکر شواهدی از اشعار بسحاق، دریاب سابقه کنسرو گوشت در ایران می‌نویسد:

منظور از آوردن این ابیات یادآوری این نکته است که آنچه امروز ما به نام‌های روسی و فرانسوی و آلمانی و انگلیسی کالباس و سوسیس و فرانکفورتر و هات‌داگ و غیره می‌شناسیم در فرهنگ خود ما هم سابقه دیرین دارد، و گرنه واقعیت این است که نام این غذاها همراه با شکل قدیم آنها از یاد رفته است و زنده کردن آنها نیازمند نوعی دم مسیحایی است که به نظر نمی‌رسد نگارنده از آن بهره‌ای داشته باشد. (ج ۲، ص ۱۴۱۹-۱۴۲۰)

یکی از ویژگی‌های برجسته کتاب *مستطاب اطلاعاتی* است که خواننده، علاوه بر طرز تهیه غذا، در پیرامون وجه تسمیه و تاریخچه و آداب و رسوم طبخ و صرف آن طعام به دست می‌آورد. مهم‌تر از آن، زبان و بیان این *اطلاعات علمی* است که هم ساده است و هم با چاشنی طنز خوشگوار و ذایقه‌نواز شده است. پای بیشتر غذاها، پس از فهرست مواد آن، توضیحی چندسطری به قلم ریز آمده است در وجه تسمیه آن اگر فرنگی باشد؛ نام مواد اصلی آن، که چه بسا برای ایرانیان ناشناخته باشد؛ و مشابه آنها در ایران؛ آداب و رسوم خوردن آن و اینکه مثلاً همراه با چه یا کی و چگونه خورده می‌شود. در آغاز هر فصل نیز، توضیحات کافی دریاب غذای مورد نظر، شامل وجه تسمیه، خاستگاه،

پیشینه آن در متون فارسی، انواع و اقسام آن و جایگاه و منزلتش در سفره و فرهنگ مردم به دست داده شده است. ذیلاً شواهدی برای این خصایص و مزایا ذکر می‌شود:

زبان شوخ و طنزآمیز: «گوشت کوره‌پز ما شبیه می‌شود به گارد احترام، یعنی دوردیف سرباز که روبه روی هم ایستاده‌اند و سرنیزه‌هاشان را به طرف همدیگر مایل کرده‌اند.» (ج ۲، ص ۱۰۱۷)؛ «داغ جلو داماد بگذارید؛ خورد، نخورد، معلوم می‌شود کارش اشکال دارد.» (ج ۲، ص ۱۰۳۲)؛ «بنابراین مرغ تپ‌کابی یعنی خوراک مرغ به شیوه دربار عثمانی؛ حال خود دانید.» (ج ۲، ص ۱۰۸۳)؛ «اگر خواستید مکزیکی کامل عیار شوید، دوسه دانه اوکادو را هم به سالاد اضافه کنید.» (ج ۲، ص ۱۰۳۷)؛ «ریختن چنددانه نخود خام و چند پرسیپ پوست گرفته هم گویا بوهای بد را برطرف می‌کند (حالا چطور نخود بوهای بد را از خوب تشخیص می‌دهد، چیزی است که لابد خود نخود می‌داند.» (ج ۲، ص ۱۷۰۶)؛ «دیزی را باز نکرده سر سفره ببرید و به خورندگان اجازه بدهید خودشان باز کنند و بگویند: 'به به، عین استیک آند کیدنی پای لندن!'» (ج ۲، ص ۱۰۱۳)؛ «میان چپلی‌کبابی که نیم ساعت در آشپزخانه مانده باشد و چپلی‌کبابی که تازه از تابه درآمده همان تفاوت میان ما و من تا ماه گردون است.» (ج ۲، ص ۱۲۴۱)؛ «در آداب سرمیز فرنگی، یکی از مواردی که به کار بردن انگشت برای گرفتن غذا مجاز است هنگام مکیدن چنگک و پاهای شاه‌میگو و خرچنگ است. از اینجا می‌توان به مقام شاه‌میگو و خرچنگ در آشپزی فرنگی پی برد.» (ج ۱، ص ۳۰۹)؛ «چلو یا پلو دم‌کشیده و ته‌دیگ‌بسته را باید هرچه زودتر کشید و به سر سفره برد و گرنه پیر می‌شود، یعنی تازگی و طراوت خود را از دست می‌دهد و برعکس آدم پیر، چندان ارج و قربی ندارد.» (ج ۱، ص ۳۴۶)

توضیحات درباب نام غذا یا آداب آن: ذیل شیش‌لیک: «شیش در ترکی قفقازی همان 'سیخ' فارسی است و 'لیک' هم علامت نسبت است؛ بنابراین 'شیش‌لیک' یعنی 'سیخی'.» (ج ۲، ص ۱۱۸۸)؛ ذیل **گووچ** (ترکیه): «گووچ ترکی، که احتمالاً با گمچ گیلکی از یک جنس است، نوعی دیگ سفالی است که در زمان قدیم غذاهای آبدار را در آن می‌پخته‌اند. امروز آن ظرف سفالی از آشپزخانه‌های ترکیه بیرون رفته ولی نام آن روی چند جور تاس کباب ترکی باقی مانده است.» (ج ۲، ص ۱۰۸۵)؛ ذیل **تاس کباب فلامان:** «کلمه 'فلامان' یعنی منسوب به فلاندر بخشی است از دو کشور بلژیک و فرانسه که زبان و فرهنگ مردم آن نزدیک به هلندی است.» (ج ۲، ص ۱۰۸۷)؛ ذیل **خورش کوفته ریزه و اسفناج:** «اسم قدیم این خورش ساق بوده، که به معنای اسفناج است. دستور این خورش به همین نام در کتاب ریشارخان مؤدب‌الملک به یادگار مانده است.» (ج ۱، ص ۸۷۱)؛ ذیل **فصل دهم، تاریخچه ساندویچ:**

«ساندویچ به صورتی که ما امروزه درست می‌کنیم البته سوغات فرنگ است؛ ولی این غذا در تاریخ و فرهنگ خود ما هم سابقه کهن دارد... جاحظ بصری... در کتاب اخبار الملوک، که از روی یک کتاب ایرانی به زبان پهلوی به نام آیین‌نامک نوشته شده است، درباره آداب سفره پادشاهان ایران پیش از اسلام می‌گوید: 'در هنگام پیش آمدن حوادث سخت، مانند جنگ و امثال آن، خوان گستری در دربار متوقف می‌شد و برخوان شاهنشاه جز نان و نمک و سرکه و سبزی چیزی نمی‌نهادند و خوالگیر [آشپز] در طبقه بزم آورد [لقمه پیچیده یا ساندویچ] می‌آورد.' (ج ۲، ص ۱۴۳۱-۱۴۳۲)؛ ذیل فصل صد و دهم، دیسر ایرانی: «در آشپزی ایرانی، مقوله‌ای به نام 'دیسر' نداریم گرچه خوردنی‌های شیرینی که در پایان غذا یا برای تفتن خورده می‌شوند فراوان داریم و، با اندکی دستکاری، می‌توان آنها را به صورت مجموعه نغزی از دسرهای متنوع درآورد و، به قیاس 'پیشارک' (آزردور) آنها را 'پسارک' نامید.» (ج ۲، ص ۱۵۵۰)؛ ذیل گیپا: «شیخ اطعمه، شاعر معاصر حافظ، که گویا علاقه زیادی به گیپا داشته، این شوخی را با حافظ کرده است: گیپاپزان سحر که در دگه واکنند/ آیا بود که گوشه چشمی به ما کنند؟» (ج ۲، ص ۱۱۲۷)؛ ذیل نان چرب شوشتر: «این غذای صبح عروسی است که در شوشتر از طرف مادر عروس برای شخص داماد فرستاده می‌شود... جلو داماد بگذارید؛ خورد، نخورد؛ معلوم می‌شود کارش اشکال دارد.» (ج ۲، ص ۱۰۳۲)

منابع

دریابندری، نجف، با همکاری فهیمه راستکار، کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز، نشر کارنامه، چاپ دوازدهم، تهران ۱۳۸۴ (چاپ اول: ۱۳۷۸).

منتظمی، رزا، هنر آشپزی، ویرایش جدید، انتشارات کتاب ایران، چاپ سی و هفتم، تهران ۱۳۷۹ (چاپ اول: ۱۳۴۳).

