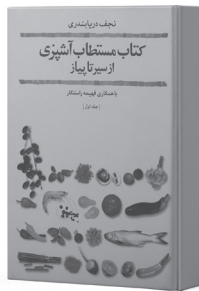


نیم‌نگاهی به کتاب مستطاب آشپزی از سیرت‌ایاز^۱

ماهور زهرایی^۲



۱. این کتاب در سال ۱۳۷۸ از سوی نشر کارنامه منتشر شده است. مقاله حاضر به مناسبت برگزاری پانزدهمین نشست از سلسله نشست‌های صد کتاب ماندگار قرن تهیه شده است. در این نشست که در ۱۰ تیر ۱۴۰۳ با دبیری مهدی مظفری ساوچی برگزار شد، فرهاد طاهری و معصومه ابراهیمی به بررسی کتاب کتاب مستطاب آشپزی از سیرت‌ایاز، اثر ماندگار نجف دریابندری و فهیمه راستکار، پرداختند. ۲. مدیر نشر کارنامه.

10.30484/JII.2026.3329 | karnameh.publishing.house@gmail.com

• استناد: زهرایی، ماهور (۱۴۰۴). نیم‌نگاهی به کتاب مستطاب آشپزی از سیرت‌ایاز. مجله مطالعات ایرانی-اسلامی. (۲) ۱۵. ص ۱۶-۲۱.

کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز، شامل دستور پخت صدها غذای مختلف از فرهنگ‌های غذایی متنوع است. کتابی که علاوه بر موضوع آشپزی، ما را با دایرةالمعارفی از تاریخ آشپزی گرفته تا مواد غذایی مختلف، ابزار آشپزی، محیط آشپزخانه و «ذائقه ماجراجو» آشنا می‌کند.

نام نجف دریابندری همواره برای ما با ترجمه گره خورده است. او دوران کودکی و سال‌های مدرسه را در آبادان گذراند و به دلیل حضور گسترده انگلیسی‌ها و فعالیت در صنعت نفت ایران، مشتاق شد تا زبان انگلیسی را بیاموزد و به این منظور، یادگیری زبان را آغاز کرد. حدوداً بیست‌ساله بود که وداع با اسلحه، اثر ارنست همینگوی، را به فارسی برگرداند و آن را برای چاپ به تهران فرستاد.

دریابندری اولین مترجم همینگوی به زبان فارسی نیست؛ اما بسیاری، آثار همینگوی را با ترجمه‌های او شناخته‌اند. به تازگی کتابخانه و موزه ریاست جمهوری جان اف. کندی چندین نسخه دیجیتالی از نامه‌ها، تلگراف‌ها، صورت حساب‌ها و یادداشت‌های همینگوی را در دسترس عموم قرار داده است. از میان این اسناد، آنچه توجه بسیاری را جلب کرده است، دستور پخت غذاهای اوست. بنابراین، به نظر می‌آید آنچه نام دریابندری را به همینگوی گره زده، افزون بر نثر شیوای او در ترجمه آثار همینگوی، به تشابه خصوصياتی از شخصیت آن دو نیز مربوط می‌شود.

در همین راستا، می‌دانیم کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز، نوشته نجف دریابندری و با همکاری همسرش، فهیمه راستکار، کتابی است شامل دستور پخت صدها غذای مختلف از فرهنگ‌های غذایی متنوع. کتابی که علاوه بر موضوع آشپزی، ما را با دایرةالمعارفی از تاریخ آشپزی گرفته تا مواد غذایی مختلف، ابزار آشپزی، محیط آشپزخانه و «ذائقه ماجراجو» آشنا می‌کند.

در یک نگاه کلی، ساختار کتاب را می‌توان به سه بخش جداگانه تقسیم کرد. قسمت

اول کتاب مربوط به «آشنایی و آموزش» و قسمت دوم شامل «دستورهای پخت‌وپز» است و در نهایت، پیوست‌های کتاب قرار دارد.

دو بخش ابتدایی کتاب، در حقیقت، همان مراحل نظری و عملی هنر آشپزی را نشان می‌دهند. در آغاز کتاب، خواننده با تاریخ آشپزی، مکاتب معروف و آداب سفره‌ملت‌های گوناگون آشنا می‌شود و بسیاری از نکات آشپزی را مانند قسمت‌های مختلف اندام حیوانات و روش صحیح بُرش گوشت، تنوع مواد غذایی، معرفی ابزار آشپزی و ... می‌آموزد. سپس به سراغ انواع دستورپخت‌ها می‌رود. در این بخش به انواع ادویه و تنوع دستورهای غذایی برای ذائقه‌های مختلف می‌پردازد.

در آخر نیز قسمت پیوست کتاب قرار دارد که در آن توضیحاتی درباره دو وسیله کاربردی آشپزخانه، یعنی «یخ‌بند» (فریزر) و «فر موج‌پز» (مایکرو ویو)، ارائه می‌دهد و در پایان همین فصل، بخش‌هایی شامل «فرهنگ واژگان و اصطلاح‌ها» و نمایه کتاب قرار گرفته است.

کتاب با مقدمه‌ای از نثر دل‌نشین دریابندری آغاز می‌شود. در آغاز، از لزوم استفاده از کتاب آشپزی برای هر آشپز می‌نویسد: «اولین نکته‌ای که خواننده گرامی باید بداند، این است که هیچ‌کس با خواندن کتاب آشپزی، آشپز نمی‌شود؛ اما نکته دوم این است که هیچ آشپزی و نیز هیچ‌کسی که خیال آشپز شدن را در سر داشته باشد، از کتاب آشپزی بی‌نیاز نیست ... واقعیت این است که در جوامع بشری، امر آشپزی، فعلاً بر عهده نیمه بهتر بشریت، یعنی زنان، قرار گرفته است؛ اما زنان را از این لحاظ می‌توان به سه گروه تقسیم کرد: آنهایی که آشپزی را دوست می‌دارند، آنهایی که به آشپزی اعتنایی ندارند، و آنهایی که از آشپزی بیزارند. ... اینجا روی سخن با گروه دوم و سوم است ... البته نگارنده نمی‌تواند ادعا کند که مشکل همه افراد این دو گروه را به‌کلی حل خواهد کرد؛ ممکن است بعضی از

انتشار کتاب مستطاب را می‌توان نقطه آغاز تحول در زمینه کتاب‌آرایی و تألیف کتاب‌های آشپزی در ایران در نظر گرفت؛ تحولی که به همت محمد زهرایی، بنیان‌گذار نشر کارنامه، فراهم شده است. نثر بی‌نظیر نجف دریابندری، در کنار کیفیت بالای ویرایش و صفحه‌آرایی کتاب و همچنین نوآوری در طرح‌ها و عکس‌های آن، سبک جدیدی از کتاب آشپزی را به بازار نشر معرفی کرد و زمینه‌ساز تحولی در استانداردهای تولید کتاب شد.

افراد این گروه‌ها نیاز به آشپز شخصی یا نیاز به روان‌پزشک و روان‌کاو یا حتی نیاز به دادگاه خانواده داشته باشند؛ روشن است که همه اینها از دایره توانایی ما بیرون است.»

انتشار کتاب مستطاب، در زمان خود، آغازگر تغییر دیدگاه به فرهنگ آشپزی ایران بود. تأثیر این کتاب بر قشر فرهنگی آن زمان به گونه‌ای بود که از آن پس، امر آشپزی را به هنر تبدیل و آشپز را خالق اثر هنری معرفی کرد. نتیجه همکاری نجف دریابندری و محمد زهرایی، جمع‌آوری بیش از دو هزار نسخه دست‌نویس غذاهایی بود که برای تولید سیر تا پیاز آن، از نوآوری‌ها و محتواهای خلاقانه بسیاری بهره گرفتند. گروه عکاسان و تصویرگران برای قسمت توضیحات دست‌نویس‌ها، بیش از هزار تصویر طراحی و آماده کردند. این محتوای خلاقانه، نه تنها در تصاویر و موتیف (نقش‌مایه) های کتاب، بلکه در نثر و انتخاب واژگان نیز هویدا است.

دریابندری افزون بر استفاده از اصطلاحات رایج آشپزی، معادل‌هایی برای مواد یا ابزار به کار می‌گیرد که تنها از مترجم آثار همینگوی برمی‌آید، مانند «پنیر زنگاری» به جای بلوچیز، «فر موج‌پز» به جای مایکروویو، «یخ‌بند» به جای فریزر و غیره.

در مقدمه کتاب، درباره این معادل‌های مبتکرانه آمده است: «نگارنده از آن عده از خوانندگان که اصرار خاصی در چسبیدن به کلمات فرنگی ندارند، این تقاضا را هم دارد که از راه لطف، برای کلمه «یخ‌بند» (فریزر) در کنار یخچال در ذهن خودشان جایی باز کنند، همان‌طور که برای خود یخ‌بند در آشپزخانه [جا] باز کرده‌اند.»

واژه‌های جایگزینی که او در دایره‌المعارف خود پیشنهاد می‌دهد، بسیار روان و گوش‌نوازند و خواننده بدون زحمت معنی‌شان را می‌فهمد و گوش به راحتی به آنها عادت می‌کند.

منتقدان ادبی، همینگوی را از پایه‌گذاران یکی از مکاتب ادبی موسوم به «وقایع‌نگاری ادبی» می‌شناسند؛ توانایی همینگوی در توصیف شخصیت‌ها و توجه به جزئیات آنها، آثار او را از دیگر هم‌نسلان خود متمایز می‌کند. دریابندری نیز، گویی خصلت توصیف و پرداختن به جزئیات را از همینگوی به ارث می‌برد. او در کتاب مستطاب خود، چنان با جزئیات به توصیف ابزار و محیط مناسب آشپزی می‌پردازد که در زمانه خود کم‌نظیر یا حتی بی‌مانند بوده است. در بخشی با عنوان «آشپزخانه و لوازم آشپزخانه»، برای کسانی که می‌خواهند «طرح خانه تازه‌ای بزنند»، مخاطب را با انواع ابزار و چیدمان صحیح و کاربردی محیط آشپزخانه آشنا می‌کند. در همان فصل، بخشی درباره بهداشت محیط زیست و لایه اُزن آمده است؛ چراکه به گفته او: «آشپزخانه جدید، یکی از سرچشمه‌های آلودگی محیط زیست است و کسانی که امور این آشپزخانه را می‌گردانند، در چاره کردن این مشکل بزرگ عصر ما می‌توانند بسیار مؤثر باشند.»

از نظر دریابندری، در آشپزی، صرف پختن غذا مورد توجه نبوده است، بلکه به تمامی فرایندهای آن، اعم از تهیه و قیمه کردن مواد، رندیدن پیاز، خرد کردن سبزی، پاک کردن برنج و ... با دقت پرداخته شده است.

دریابندری آشپزی را همچون هنری نیازمند صبر، مهارت و دقت در نظر می‌گیرد. او فصل‌های ابتدایی کتاب را به هنر آشپزی ایرانی و وصف مقام و مرتبه آن در فرهنگ ملت‌ها اختصاص داده است و در ستایش آشپزی ایرانی اشاره می‌کند که: «در جریان مطالعه درباره آشپزی و آداب سفره در میان ملت‌ها و قوم‌های گوناگون به این نتیجه [می‌رسیم] که آشپزی ایرانی که مانند فرش و معماری و عرفان و ادبیات ایرانی هنری است، بسیار پیش‌رفته و مانند فرش دستاورد بی‌چون و چرای زنان ایرانی هم هست و در طول تاریخ خود سرچشمه زاینده‌ای بوده است که تا شعاع بلندی بیرون از سرزمین کنونی ما را سیراب کرده و در واقع به صورت مکتب مادر آشپزی مسلمان و شبه‌قاره هندوستان درآمده، و حتی به واسطه تسلط طولانی اعراب مسلمان در اسپانیا و دادوستد با ایتالیا، در آشپزی جنوب اروپا هم نفوذ کرده است.»

بنابراین، آشپزی ایرانی با غذا به مثابه امری ارزشمند برخورد می‌کند. در چنین فرهنگی، غذا همچون فرش پر نقش و نگاری است که در آن هارمونی رنگ‌ها و کیفیت به هم گره خورده است. او به همین ترتیب، مکاتب، پیشینه و فرهنگ آشپزی ملل مختلف را نیز به مخاطب عرضه می‌کند.

دریابندری در توضیحات مقدمه کتاب خود اشاره می‌کند که انواع غذاهایی که دستور آنها را در کتاب آشپزی می‌توان آورد، بی‌شمار است؛ اما مسلماً امکان اشاره به تمامی آنها امکان‌پذیر نیست، آنچه در کتاب مستطاب عرضه شده، علاوه بر غذاهای متداول و معروف، دستور غذاهای ناشناخته گوشت و کنار کشور است که در معرض فراموشی قرار گرفته‌اند. از میان غذاهای ملل نیز همه غذاهای معروف و متداول، در کتاب آمده و در انتخاب دستوپخت‌ها، دو اصل ذائقه ایرانی و در دسترس بودن مواد غذایی در نظر گرفته شده است. «بالین حال در موارد معدودی هم، برای رضای خاطر خوانندگان کنجکاو یا دارندگان ذائقه‌های ماجراجو، این اصل پرهیز از غرابت زیر پا گذاشته شده است.»

او در ادامه، و درباره اصطلاح «ذائقه‌های ماجراجو» توضیح می‌دهد که در زمان‌های دور و به علت روابط محدود میان مناطق مختلف، ذائقه هر جماعتی به منطقه‌ای که در آن ساکن بودند، محدود می‌شد و بیرون از این دایره «فقط دارندگان ذائقه‌های ماجراجو حاضر می‌شدند غذاهای غریب را بخورند.» در این راستا، دریابندری در دایرةالمعارف خود به معرفی انواع مواد غذایی موجود در هر منطقه می‌پردازد تا مخاطب خود را با تنوع دستوپخت‌های موجود آشنا کند.

اولین نکته‌ای که خواننده گرامی باید بداند، این است که هیچ‌کس با خواندن کتاب آشپزی، آشپز نمی‌شود؛ اما نکته دوم این است که هیچ آشپزی و نیز هیچ‌کسی که خیال آشپز شدن را در سر داشته باشد، از کتاب آشپزی بی‌نیاز نیست.

در انتها، پس از گذر از دو بخش نظری و عملی کتاب، به قسمت پایانی که شامل فرهنگ اصطلاحات، پیوست‌ها و نمایه‌هاست می‌رسیم. به واسطه نشر خلافت دریا باندی در این کتاب، به واژه‌های زیادی برمی‌خوریم که ممکن است برای ما تازگی داشته باشند و برای یافتن معنا و کاربرد آنها بخشی با عنوان «فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها» تنظیم شده است که در آن به معنای هر واژه ناآشنا یا کاربرد اصطلاحات تازه می‌پردازد.

همچنین، به منظور سهولت کار خوانندگان هنگام استفاده از کتاب، علاوه بر فهرستی که در ابتدا آمده، پنج نمایه با عنوان «فهرست‌های راهنما» در پایان جلد دوم قرار دارد که به طبقه‌بندی دستورپخت‌ها پرداخته است.

انتشار کتاب مستطاب را می‌توان نقطه آغاز تحول در زمینه کتاب‌آرایی و تألیف کتاب‌های آشپزی در ایران در نظر گرفت؛ تحولی که به همت محمد زهرایی، بنیان‌گذار نشر کارنامه، فراهم شده است. نشر بی‌نظیر نجف دریا باندی، در کنار کیفیت بالای ویرایش و صفحه‌آرایی کتاب و همچنین نوآوری در طرح‌ها و عکس‌های آن، سبک جدیدی از کتاب آشپزی را به بازار نشر معرفی کرد و زمینه‌ساز تحولی در استانداردهای تولید کتاب شد. زهرایی از ابتدای شکل‌گیری ایده چاپ کتاب، در تک‌تک مراحل، با دریا باندی همراه بود و در پرورش ایده‌ها و پیاده‌سازی آنها مشارکت داشت.

حاصل درخشان این همکاری، انتشار متنی پاکیزه، با استانداردهای فرمی و محتوایی است. زهرایی، حتی به منظور ایجاد بستری مناسب برای انتشار کتاب مستطاب، فروشگاه‌ای با عنوان «شهر کتاب نیاوران» افتتاح و در مراسم افتتاحیه فروشگاه از این کتاب رونمایی کرد. به‌رغم گذشت نزدیک به بیست و پنج سال از نگارش این اثر، اگرچه جلد و گرافیک آن، نسبت به چاپ اول تغییراتی کرده است؛ اما همان محتوای چاپ نخست را دارد؛ محتوایی که همچنان، مخاطبان بسیاری جذب می‌کند و بر تغییر نگرش به هنر آشپزی در ایران، تأثیر به‌سزایی داشته است.