

حسام آنبوس

روزنامه‌نگار

گفتیم حالا که کرونا اغلب را مجبور به خانه‌نشینی کرده (البته عده‌ای هم هستند که از تعطیلات کرونایی سوءاستفاده کرده‌اند و دل به جاده زده‌اند و حسابی داد مسوولان بهداشتی کشور را درآورده‌اند، که حتما مخاطب مادر این شماره آنها نیستند) و بدون غذا هم تا چند روز بیشتر نمی‌توان دوام آورد و رستوران‌ها هم یا تعطیل شده‌اند یا در روزگار کم‌رونقی خود قرار دارند و البته نزدیک شدن نوروز و تعطیلات آن، تعدادی کتاب آشپزی به شما معرفی کنیم که با کمک گرفتن از آنها بتوانید در روزهایی که اعضای خانواده دور هم هستند لذت طعم‌های متفاوت را بچشید و دورهمی مزه‌داری را تجربه کنید.

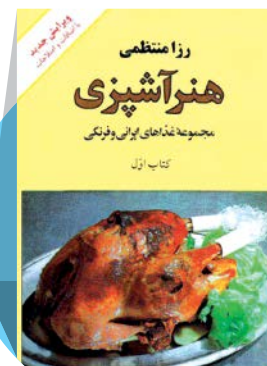
کتاب‌های آشپزی در همه جای جهان از گونه کتاب‌های معروف

و حتی پرکاربرد در میان مخاطبان است. حتی باید گفت تنها کتاب‌هایی است که در قفسه کتابخانه جایی نداشته و اغلب روی پیشخان آشپزخانه و وسط چاقو و ساطور و کنار ملاقه و کفگیر قرار می‌گیرد. کتاب‌هایی که از قرط استفاده رنگ و بوی آنها نیز عوض شده و دیگر خبری از بوی کاغذ در آنها نیست و رایحه فلفل و زردچوبه از آنها به مشام می‌رسد. کتاب‌هایی که شاید برخی برای زینت بخشیدن به کتابخانه خود آنها را تهیه کنند (عطف به گزارشی که چند هفته قبل در همین ضمیمه با تیتیر «مصائب کتاب‌بازی» منتشر شد) اما اهل عمل از آنها به عنوان راهنمای پخت و پز استفاده می‌کنند تا بتوانند با همکاری آنها شکم‌مشتی گرسنه را سیر کنند. کتاب‌هایی که هیچ‌کس موقع فخر فروختن به خواننده‌ها و داشته‌هایش به آنها اشاره‌ای نمی‌کند و حتی دیده شده که از دستور پخت‌های آنها استفاده می‌شود ولی یادی از آنها

حین به به و تعریف شنیدن از دست‌پخت نمی‌شود. کتاب‌هایی که همین الان اگر به یکی از کتابفروشی‌های نزدیک سرزنید، می‌بینید که هیچ‌گاه در قفسه‌های بالا قرار نمی‌گیرد و همیشه جایی آن پایین‌ها برایش در نظر می‌گیرند؛ چون به هر حال پرفروش بوده و نیاز نیست برایشان کار ویژه‌ای کرد، زیرا فروش می‌رود. شاهدش کتابی از همین کتاب‌های آشپزی است که بعد از دیوان حافظ یکی از کتب پرفروش غیرداستانی ایران بوده است. در این شماره می‌بینید که هم آشپزهایی داریم که دست به قلم شده‌اند و کتاب نوشته‌اند و هم نویسندگانی را که دست به ملاقه زده‌اند و آشپزی را تجربه کرده‌اند و تجربیات خود را برای مخاطب ثبت و ضبط کرده‌اند. در این گزارش چند مورد کتاب آشپزی را با هم مرور کرده‌ایم که برخی از آنها را احتمالاً نامشان را هم نشنیده‌اید و برخی از فرط شهرت مانند یک عضو خانواده ایرانی است!

## رکورددار آشپزی

اولین‌ها همیشه با بقیه فرق دارند. از این جهت فرق دارند که دیکته نوشته شده محسوب می‌شوند و در حد حرف و نظریه پردازی نیستند؛ چون از قدیم گفته‌اند دیکته نوشته نشده غلط ندارد و استعاره از این است که کاری که انجام نشده بی‌عیب است برای همین کسی که آستین همت بالا می‌زند و دست به احداث یک حرکت می‌زند اقدامش ستودنی است. کتاب «هنر آشپزی» خانم رزا منتظمی از اولین کتاب‌های رسمی و به سبک و سیاق دقیق آموزش آشپزی در میان کتب فارسی است و پیش از آن خیلی این ماجرا به صورت جدی پی گرفته نمی‌شد. «فاطمه بحرینی» یا همان رزا منتظمی معروف مولف کتاب دو جلدی «هنر آشپزی» است که در سال‌های دهه ۷۰ شمسی در خانه قشر طبقه متوسط جامعه ایرانی می‌توانستی یک نسخه از آن را ببینی! کتابی که به گفته نویسنده در دو سال تالیف چاپ اول آن طول کشیده و تا سال‌ها به صورت ناشر مولف منتشر می‌شده و یکی از پرفروش‌ترین کتاب‌های غیرداستانی سال‌های متمادی ایران بوده است. اولین چاپ کتاب سال ۱۳۴۳ با



۶۰۰ دستور پخت منتشر شد و بعدها در ویراست‌های مجدد مولف دستور غذاهای این کتاب به ۱۷۰۰ عنوان رسید که در دو جلد منتشر می‌شد. یکی از قصه‌های معروف درباره این کتاب این‌گونه نقل شده: «این کتاب در سال‌های جنگ هشت ساله عراق علیه ایران و دوران کمبود کاغذ و مشکلات چاپ در ایران، برای جلوگیری از فروش به صورت بازار سیاه، با «دفترچه بسیج اقتصادی» فروخته می‌شد. هنگام خرید کتاب این دفترچه‌ها ممهور می‌شد تا نشان‌دهنده آن باشد که خریدار سهمیه هنر آشپزی را دریافت کرده است.» این کتاب این روزها با قیمت‌های مختلفی در بازار به فروش می‌رسد، نکته مهم درباره این کتاب این است، دستورهایی که در این کتاب به آنها ارجاع داده می‌شود توسط مولف آزموده شده، مخاطب می‌تواند با اطمینان از جواب گرفتن آنها دست به طبخ و آماده‌سازی غذا بزند. این کتاب از این حیث که شاید اولین کتاب آشپزی به صورت مدرن است محل توجه است که در کنار آن باید اقبال مخاطبان طی سال‌های متمادی را نیز مد نظر قرار داد؛ مخاطبانی که از دهه ۵۰ شمسی تا همین ده سال قبل که هنوز مولف در قید حیات بود، با این کتاب سفره‌های متنوعی پهن کردند و از مهمان‌های خود پذیرایی کردند. کتابی که تا قبل از مرگ مولف آن، بیش از یک میلیون نسخه از آن به فروش رفته بود آن هم در شرایطی که خانم منتظمی این اثر را به صورت یک نسخه می‌فروخته و از طریق فروش آن امرار معاش می‌کرده و از این حیث باید فروش آن را یک رکورد در بازار کتاب ایران به شمار آورد!

## در مطبخ همایونی

بالتر درباره کتاب رزا منتظمی حرف شد و گفتیم اولین کتاب آشپزی به سبک مدرن را او نوشته که پیربیره نگفتیم ولی تا یادمان نرفته باید یادآوری کنیم که تالیف کتب آشپزی و دستوره‌های پخت غذا در ایران سابقه بسیاری دارد؛ سابقه‌ای به درازای تاریخ! کتاب «طباخی نشاط» یکی از آثاری است که با رویکردی زنانه در دوران قاجار تالیف شده و به عنوان یک دستنامه آموزش آشپزی با رعایت اصول بهداشتی و زیستی معرفی شده است. کتابی که با هدف آموزش آشپزی ایرانی در کنار طبخ غذاهای فرنگی به خصوص فرانسوی نوشته شده بود آن قدر با اقبال روبه‌رو شد تا که ۱۵ سال هیچ کتابی در این زمینه منتشر نشد. این کتاب از آن رو که در روزگار قاجار تالیف شده و مولف آن نیز یک خانم بوده تصویری از وضعیت زنان در روزگار قاجار را می‌تواند به خواننده منتقل کند هرچند تصویری که خواننده خواهد دید احتمالاً مربوط به زنان طبقات دیوانی و ارتش و درباری است و کمتر زنان طبقات محروم

جامعه در آن به نمایش درآمده باشند، زیرا خواندن و نوشتن امر عمومی نبوده و زنان خاصی از آن بهره و

سود می‌برده‌اند.

«طباخی نشاط» از آن آثاری است که می‌تواند نشان دهد زنان در روزگار قاجار هم دنبال احقاق حقوق خود و ارتقای سطح زندگی بوده‌اند. این کتاب را اگر پیدا کردید توصیه می‌کنیم حتما مرور کنید، زیرا نویسنده آن از فرهنگ ایرانی جاری در آن روزگار نقبی به فرهنگ مدرن زده و این اثر می‌تواند نشان دهد که از نظر فرهنگی در امر پخت‌وپز چه تفاوت‌هایی میان ایرانیان آن زمان و کشورهای غربی وجود داشته و امروز بر اثر گذر زمان چه سنت‌هایی را ترک و چه سبکی از آنها را دریافت کرده‌ایم.

آشپزهایی که دست  
یا نویسندگانی که ملا

خواندن  
خوش