

## آشپزی با آقای مترجم

«اولین نکته‌ای که خواننده گرمای باید بداند این است که هیچ‌کس با خواندن کتاب آشپزی آشپز نمی‌شود، اما نکته دوم این است که هیچ‌کسی که بخواهد آشپز شود، یا حتی که گاهی آشپزی کند، از کتاب آشپزی بی‌نیاز نیست...» این چند جمله، اولین جملاتی است که خواننده «کتاب مستطاب آشپزی: از سیر تا پیاز» با آنها روبه‌رو می‌شود. در واقع شمای که مشغول خواندن این گزارش هستید فعلاً با آن کسی که این کتاب را تهیه کرده در حد چند جمله مشترک هستید ولی قصه از اینجا به بعد شروع می‌شود. یعنی آنجا که آقای نجف دریابندری به همراه همسرش فهیمه راستکار دست به نوشتن کتابی برای آشپزی می‌شوند.

حتماً با خودتان می‌گویید: «درست خواندم؟ نجف دریابندری؟! باید به شما یادآوری کنم که بله درست متوجه شدید نجف دریابندری، مترجم معروف که الان احتمالاً مشغول مرور ترجمه‌هایی هستید که از او خوانده‌اید! او دست به نوشتن و آزمودن و پختن و مزه کردن زده و کتابی برای خوانندگان فراهم کرده که بعید است بتوانید مقدمه آن را بخوانید و دست از خواندن آن بکشید!

کتابی که فقط مجموعه‌ای از دستورهای طبخ غذا نیست و باید آن را از حیث زبان و فرهنگ نیز بررسی کرد و حین مطالعه این کتاب به آنها توجه داشت. دستورها و توصیه‌های بهداشتی چه حین پخت و چه در کنار هم قرار دادن مواد اولیه این اثر را به یک کتاب تکرارنشدنی در میان کتاب‌های آشپزی تبدیل می‌کند و هر خواننده‌ای گواهی می‌دهد که فقط قرار نیست با خواندن این کتاب قدم در راه آشپز شدن بگذارد، بلکه می‌تواند به ظرایف زبان فارسی هم آگاه شود و حتی

نوشتن را از روی دست نجف دریابندری بیاموزد.

او در این کتاب به ریشه‌های فرهنگی یک غذا و پیشینه و جایگاهی که در تاریخ یک قوم داشته نیز اشاره می‌کند. تاریخ آشپزی و زمینه‌های فرهنگی این رشته هنری از جمله نکاتی است که در جلد اول این مجموعه دو جلدی خواننده را به خود جلب می‌کند. برای مثال او فقط نگفته سوپ فلان، این هم دستور تهیه‌اش؛ بلکه به ریشه اسم آن و تاریخچه پیدایش آن نیز اشاره کرده و تلاش کرده سوال‌های احتمالی خواننده در مواجهه با یک دستور پخت را بدهد. شما اگر خیلی هم به آشپزی و حواشی آن علاقه نداشته باشید، این کتاب از آن دست آثاری است که شما را به آن علاقه‌مند می‌کند به شکلی که دلتان می‌خواهد دست به چاقو و ملاقه شوید و مقداری استعدادهای کشف نشده خود را بروز دهید. نجف دریابندری و همسرش در این کتاب دست به تجربه و پختن غذاها

زده‌اند تا مقیاس‌ها و معیارهایی که برای مخاطب در یک دستور پخت کنار هم قرار می‌دهند آزمایشگاهی نباشد، بلکه از جنس میدانی و سنجیده شده باشد!

مجموعه دو جلدی «کتاب مستطاب آشپزی» دستنامه آشپزی با چاشنی با زبان و ادبیات فارسی است که می‌تواند خواندن آن (بدون عمل کردن به دستورات عمل‌هایش) هم لحظات خوشمزه‌ای برای خواننده فراهم کند.



## مجله به جای کتاب

در واقع او انتشار مجلات را از اواسط دهه ۸۰ آغاز کرد، ولی با این وجود کلاس‌های آشپزی او دایر بوده است. دایره‌المعارفی که به اندازه نام مولفش نتوانسته موفق باشد و با وجود امکانات رسانه‌ای که خانم مینایی در اختیار داشته به اندازه کتاب‌های دیگر موجود در این عرصه موفق نبوده است.

البته نمی‌توان از تاثیر مجلات ساناز سانیا در میان افراد به سادگی گذر کرد، ولی از آنجا که در این مطلب درباره کتاب‌ها حرف زده‌ایم باید اعتراف کرد که کسی درباره دایره‌المعارف خانم مینایی چیز زیادی ننشیده و اغلب او را با ماهنامه‌هایش می‌شناسند!

شاید اغلب «ساناز سانیا» را با تبلیغات تلویزیونی و بعد از آن روی دکه روزنامه‌فروشی‌ها بشناسیم. عبارتی که با آشپزی سال‌هاست، همنشین است. اکر مینایی از سال‌های دهه ۶۰ شمسی فعالیت‌های خود در زمینه آموزش آشپزی را آغاز کرده و عبارت «ساناز سانیا» را از اسم دخترانش انتخاب کرده، دایره‌المعارفی در زمینه آشپزی تدوین کرده ولی به اندازه مجلاتی که به صورت ماهانه منتشر می‌کند معروف نیستند.

## سراشیز ویکی‌پدیا!

بازدیدکنندگانش (حتی گاه بدون نیاز به نام‌نویسی در تارنما)، اجازه ویرایش، افزودن یا حذف نوشته‌ها را می‌دهد. معمولاً در ویکی‌ها متن‌ها با استفاده از یک زبان نشانه‌گذاری ساده نوشته می‌شوند و با کمک یک ویرایشگر متن غنی قابل ویرایش است.» حالا که فهمیدیم اصلاً ویکی چیست به نظر اگر در روزهایی که نوروز صدای پایش می‌آید و کرونا هم شمارا در بیرون رفتن از خانه محدود کرده، از ویکی کتاب برای رسیدن به یک دستور پخت جذاب استفاده کنید ولی یادتان باشد، این ویکی از زیرمجموعه‌های ویکی‌پدیای معروف است و چون اطلاعاتش از جنس اطلاعات آزاد است شاید خیلی برای پخت و پز قابل اتکا نباشد و باید با احتیاط سراغ دستورهای موجود در آن بروید تا در این روزهایی که مواد اولیه سواره هستند و مصرف‌کننده پیاده از مواد اولیه‌ای که به زحمت گیر آورده‌اید جا نمانید. [



این روزها کافی است سوالی به ذهنتان برسد و روش طرح کردن آن را بلد باشید تا جناب گوگل در کوتاه‌ترین زمان بهترین پاسخ‌هایی که در دلش دارد را برای شما رو کند. باور کردنی نیست که یک صفحه با عنوان «ویکی کتاب» وجود دارد که در آن دستور پخت غذاهای مختلف از سراسر جهان در آن به اشتراک گذاشته شده و با توجه به موردی که جست‌وجو می‌کنید می‌توانید از محتوای آن استفاده کنید. قبل از هر چیزی بهتر است بگوییم «ویکی» چیست؟ «معمولاً به انواعی از تارنماها (همان سایت) گفته می‌شود که به تمام

ن به قلم شدند  
قه دست گرفتند؟

ی‌های  
مزه