

از سیر تا پیازداغ، از دنبلان تا ناف عروس، چنین طبخ کنند بزرگان

نوشته، عبدی کلانتری

ایام نوروز است و موسم دید و بازدید و مهمانی و البته بساط سفره‌های رنگین و غذاهای رنگ و وارنگ ایرانی. به همین مناسبت ما هم در برنامه‌ی نیلگون این هفته‌ی رادیو زمانه تصمیم گرفتیم برویم به سراغ دست‌پخت یکی از معتبرترین، قدیمی‌ترین، و استخواندارترین آشپزباشی‌های صحنه‌ی روشنفکری ایران.

اثر نفیس دوهزارصفحه‌ای «کتاب مستطاب آشپزی - از سیر تا پیاز» که تا حالا به چندین چاپ رسیده، در ادبیات معاصر ما بی نظیر است، این تنها کتاب آشپزی است که می‌توان بدون نیت پخت و پز، آنرا با اشتها خواند و لذت برد. می‌توان حتماً مثل طبخیات شاعرباشی شیراز با آن فال گرفت: مطمئن باشید اگر چشم‌تان را ببندید و همینطور اتفاقی جایی را در وسط «کتاب مستطاب از سیر تا پیاز» باز کنید و شروع کنید به خواندن، آنچه خواهید آموخت معرفتی است به مراتب بیشتر از طرز پختن این یا آن خوراک؛ و درست به همین دلیل، چه بسا پرسش‌هایی عمیق‌تر برای شما مطرح شود، پرسشهایی که ادراکهای بویایی و چشایی شما را نسبت به هستی دیگرگون خواهد کرد. ما هم همین کار را کردیم و سپس ده پرسش را با استاد، که برای دیداری کوتاه به نیویورک آمده بودند، در میان گذاشتیم. فرصت استاد عزیزمان کم بود و ایشان گفتند در دیدار بعدی به این پرسشها پاسخ خواهند داد.

۱- آقای دریابندری، در «کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز»، دستور غذایی را داریم به نام «دوپپازه» (ص ۱۰۱۰). اسم غذا «دوپپازه» است اما در لیست مواد آن ۳ تا ۴ پیاز ذکر شده؛ در خود دستور هم نوشته شده اول نیمی از پیاز را در روغن سرخ می‌کنیم و با هل و میخک و دارچین مخلوط کرده، بعد نیمه‌ی دیگر پیاز را به آن اضافه می‌کنیم، که روی هم می‌شود یک پیاز. این غذا بالاخره چند پیازه است؟

۲ — در کتاب مستطاب چند جور دستور غذای بلدرچین ، اردک ، و بوقلمون آورده اید. شما در ایران از کجا بلدرچین سفارش می‌دهید؟

۳ — در کتاب مستطاب دستور غدایی است به نام «کباب دنبلان زمینی». اما در این غذا از دنبلان خبری نیست! در عوض گفته می‌شود: «دنبلان زمینی قارچ کم یاب و گران قیمتی است که آن را به سیخ می‌کشند و کباب می‌کنند.» این رسم که به قارچ بگویند دنبلان از کجا می‌آید؟ بعضی قارچهای کمیاب و گران هم هستند که قیافه شان به جای آنکه گوی مانند باشد، پهن است و شکاف و شیار دارد و از هم باز می‌شود!

۴ — دنبلان غیرزمینی چطور؟ آویزان، مثل خرما بر نخیل. در فهرست کبابهای سیخی کتاب مستطاب نیامده است.

۵ — صحبت دنبلان شد ، در بخش لغت نامه‌ی کتاب مستطاب ، در تعریف «اخته کردن» آمده که اخته کردن یعنی بیات کردن یا خواباندن گوشت به مدت چند روز. این تعریف از کجا آمده و چه قرابتی با آن تعریف دیگر دارد؟ مثلاً، آیا ملیجک را هم به مدت چند روز خوابانده بودند که بیات شود؟

۶ — در فصل «در شناخت کوفته و دلمه» ، نوشته اید: «کوفته غدایی است که مانند آبگوشت می‌توان آن را به صورت آش یا سوپ ، ترید ، و نان خورش صرف کرد.» (ص ۱۰۹۱) منظورتان این است که در کوفته می‌شود نان ترید کرد؟ یا خود کوفته را می‌توان ترید کرد؟ کوفته که شباهتی به آبگوشت ندارد.

۷ — در کتاب مستطاب دستور غدایی آمده به نام «گیپا» که از شکمبه‌ی گوسفند یا گوساله درست می‌شود. شما در وصف این غذا از یک شاعر شیرازی یک بیت هم آورده اید که می‌گوید:

گیپاپزان ، سحر که در دکه وا کنند
آیا بود که گوشه‌ی چشمی به ما کنند؟

این شعر به طرز مشکوکی آشنا به نظر می‌آید! این همان شاعری نیست که شکمبه را به چهارده روش پاره می‌کرده؟

۸ — در فصل «پیتزا» شما غذایی دارید به نام «پیتزای مصری»؛ که در آن پیاز و شکر و گوشت گوساله و جعفری و گشنیز و آب لیمو به کار رفته. شما مطمئن هستید این غذا از خانواده‌ی پیتزا است؟

۹ — در فصل کباب‌ها، شما دستور «کتلت دسته دار» را نوشته اید. از همان خط اول معلوم است که شما با دسته‌ی این کتلت مسأله دارید. در آخر هم می‌نویسید: «کتلت دسته دار شنیتسلی است که مانند دستمال گردگیری به دسته آویزان است، و این دسته جز مزاحمت برای آشپز و خورنده هیچ نقشی ندارد. با توجه به مراتب بالا، نگارنده از علاقه مندان به کتلت دسته دار تقاضا می‌کند با بردن آخرین رشته‌ی پیوند راسته و دنده، این شکل ناساز کتلت را از صفحه‌ی روزگار محو کنند.»

خوب، اول اینکه شما با مقایسه‌ی کتلت دسته دار با دستمال گردگیری، اشتباهی آدم را کور می‌کنید. ثانیاً اگر شما همین کتلت را بدون دسته ترجیح می‌دهید، می‌توانستید در کنار آن دستور دیگری داشته باشید که از همان اول دسته نداشته باشد، نه اینکه مثل پرزیدنت احمدی نژاد هر چیزی را که دوست ندارید بخواهید از صفحه‌ی روزگار محو کنید.

۱۰ — در بخش دسرها، دستور یک جور شیرینی را می‌دهید به نام «ناف عروس»؛ که به قول شما «از خانواده‌ی جلیل زولبیا و بامیه است.» که، خوب، همین اسم و توصیف دهان آدم را آب می‌اندازد. اما ما دستور را که خواندیم اصلاً متوجه ارتباط این شیرینی با عروس و ناف او نشدیم. البته نوشته شده که: مایه را میان دو کف دست گلوله کنید، سپس کمی آن را پهن کنید، انگشتان خود را چرب نمایید، و با شست خود وسط آن را چال کنید.

ولی باز هم در اینجا ابهام وجود دارد.

حالا هرکس انگشت اش را چرب کرده و چال زده به جای خود، اگر داماد شخص دیگری باشد، باز هم ما می‌توانیم از «ناف عروس» کام مان را شیرین کنیم؟

×