

کتابخانه

استی

استی



نجف دریاوندی

با همکاری فهیمه راستکار • ویراستار: محمد زهرایی



ketabTala

کتابخانه سلامت

استوری

اسیر تپید



نجف دریابندری

با همکاری فهیمه راستکار • ویراستار: محمد زهرایی

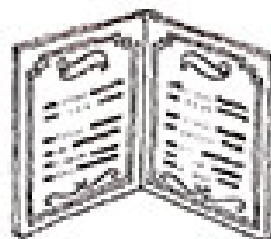


ketabTala



پیش‌گفتار نگارنده

دوباره هنر آشپزی و تشریح ساختمان کتاب مستطاب و راهنمایی لازم در چه‌گونگی به‌کار بردن آن، و نیز در سبب تألیف کتاب



پیش‌گفتار

سیاس‌نگاری: ۲۹

نهرست: ۳۳

مقیاس: ۲۵ • پیمانۀ وفاق: ۵۱ • کارد و نخته و پرش: ۵۳

کتاب اول: آشنایی و آموزش

بخش اول

مکتب‌های آشنایی

آشنایی با آداب و سنن آشنایی ایرانی و خارجی

| ۶۳ |

فصل اول: مکتب‌های مادر: ایرانی، چینی، روسی ۶۵

فصل دوم: آشنایی ایرانی ۶۹ • فصل سوم: آشنایی هندی ۱۰۳

فصل چهارم: آشنایی ترکی و عربی ۱۱۰ • فصل پنجم: آشنایی اسپانیایی ۱۱۵

فصل ششم: آشنایی چینی ۱۲۰ • فصل هفتم: آشنایی ژاپنی ۱۲۸

فصل هشتم: آشنایی ایتالیایی ۱۳۵

فصل نهم: آشنایی فرانسوی ۱۴۶

فصل دهم: آشنایی روسی ۱۵۴

بخش دوم

آشپزخانه

| ۱۶۳ |

فصل یازدهم: آشپزخانه: طرح و لوازم ۱۶۵ • فصل دوازدهم: بهداشت محیط زیست ۱۸۷

بخش سوم

مواد خوراکی

| ۱۹۷ |

فصل سیزدهم: اجزا ۱۹۹ • فصل چهاردهم: ادویه ۲۱۷ • فصل پانزدهم: ترکیب ادویه ۲۳۰
 فصل شانزدهم: گوشت ۲۳۵ • فصل هفدهم: مرغ ۲۵۲
 فصل هجدهم: تخم‌مرغ ۲۶۴ • فصل نوزدهم: ماهی ۲۶۸
 فصل بیستم: شیر و فراورده‌های شیری ۳۰۹ • فصل بیست و یکم: توت‌پاز ۳۲۰
 فصل بیست و دوم: بونج ۳۳۹ • فصل بیست و سوم: آب یخنی ۳۳۷

آشنایی از نزدیک

| ۳۵۲ |

کتاب دوم: دستوره‌های پخت و پز

بخش چهارم

نوشیدنی: گرم و سرد

| ۴۳۵ |

فصل بیست و چهارم: چای، ترش ۴۳۷ • فصل بیست و پنجم: قهوه، کاکائو ۴۴۴
 فصل بیست و ششم: دوغ ۴۵۲ • فصل بیست و هفتم: شربت ۴۵۶
 فصل بیست و هشتم: شیر و میوه ۴۶۴ • فصل بیست و نهم: شربت عرق‌های گیاهی ۴۶۹
 فصل سی‌ام: الفسره، خوشاب ۴۷۶

بخش پنجم

سالاد، چتنی، بورانی

| ۴۷۷ |

فصل سی و یکم: درشناخت سالاد، چتنی، بورانی ۴۷۹ • فصل سی و دوم: سالاد سبز ۴۸۴
 فصل سی و سوم: سالاد سفید ۴۹۴ • فصل سی و چهارم: چتنی تازه ۵۲۶

فصل سی و پنجم: چغنی پخته ۵۳۳ • فصل سی و هشتم: بورانی ۵۳۶

بخش نهم

سس

| ۵۴۹ |

فصل سی و هفتم: در شناخت سس ۵۵۱ • فصل سی و هشتم: سس سالاد ۵۵۴

فصل سی و نهم: سس کره برای گوشت و ماهی ۵۶۱

فصل چهارم: سس خوراک ۵۶۵

فصل چهل و یکم: در شناخت مایونز و خانواده ۵۹۹

فصل چهل و دوم: مشکل و رفع مشکل در درست کردن سس ۶۰۷

بخش دهم

هفت‌با

| ۶۰۹ |

فصل چهل و سوم: اجزا و آرایش آنس و سوپ ۶۱۱ • فصل چهل و چهارم: آنس ۶۱۳

فصل چهل و پنجم: سوپیا ۶۵۳ • فصل چهل و هشتم: حریره ۶۵۹

فصل چهل و هفتم: حلیم ۶۷۳ • فصل چهل و هشتم: بُزَن، اِنجَبی ۶۷۶

فصل چهل و نهم: سوپ گرم ۶۸۳

فصل پنجاهم: سوپ سرد ۷۳۳

بخش هشتم

پیش‌غذا (آرذُور)

| ۷۴۱ |

فصل پنجاه و یکم: میز پیش‌غذا (آرذُور) ۷۴۳

بخش نهم

چلو و پلو

| ۷۷۱ |

فصل پنجاه و دوم: چلو، تَرچلو، تَه‌دِیگ ۷۷۳ • فصل پنجاه و سوم: پلو ۷۷۸

فصل پنجاه و چهارم: دمی، کته ۸۰۹ • فصل پنجاه و پنجم: تَه‌چِن ۸۲۰

بخش دهم

خورش

| ۸۴۵ |

- فصل پنجاه و ششم: در شناخت خورش ۸۴۷ • فصل پنجاه و هفتم: قیمه ۸۵۰
 فصل پنجاه و هشتم: خورش‌های سبزی ۸۵۹ • فصل پنجاه و نهم: کسنگان ۸۷۴
 فصل نهم: خورش‌های صفوی ۸۸۱ • فصل نهم: کاری (خورش هندی) ۸۹۲
 فصل نهم: مسطای پادشاهان، کدو، بامیه ۹۳۱ • فصل نهم: خورش‌های جورواجور ۹۳۲

بخش یازدهم

آبگوشت، اشکنه

| ۹۵۱ |

- فصل نهم: آبگوشت ایرانی ۹۵۳ • فصل نهم: آبگوشت خارجی ۹۶۷
 فصل نهم: اشکنه، کاله جوش ۹۷۵

بخش دوازدهم

خوراک

| ۹۹۳ |

- فصل نهم: خوراک گوشت ۹۹۵ • فصل نهم: خوراک مرغ ۱۰۳۰
 فصل نهم: خوراک سرد: گوشت، مرغ، ماهی ۱۰۶۵

بخش سیزدهم

تاس کباب

| ۱۰۷۳ |

- فصل هفتم: تاس کباب ایرانی ۱۰۷۵ • فصل هفتم: تاس کباب خارجی ۱۰۸۲

بخش چهاردهم

کوفته، دلمه

| ۱۰۸۹ |

- فصل هفتم: در شناخت کوفته و دلمه ۱۰۹۱

فصل هفتاد و سوم: کوفته ایرانی ۱۰۹۵ • فصل هفتاد و چهارم: کوفته خارجی ۱۱۰۱
فصل هفتاد و پنجم: دلمه ۱۱۱۳

بخش پانزدهم

پاستا، پیتزا

| ۱۱۳۱ |

فصل هفتاد و ششم: پاستا ۱۱۳۳ • فصل هفتاد و هفتم: خورش پاستا ۱۱۳۵
فصل هفتاد و هشتم: پیتزا ۱۱۵۳

بخش شانزدهم

سوفله، گراتن

| ۱۱۶۱ |

فصل هفتاد و نهم: سوفله ۱۱۶۳ • فصل هشتادم: گراتن ۱۱۶۶

بخش هفدهم

کیاب، بریان، تنوری

| ۱۱۷۳ |

فصل هشتاد و یکم: آداب کیاب ۱۱۷۵ • فصل هشتاد و دوم: کیاب سیخ ۱۱۸۱
فصل هشتاد و سوم: کیاب دیگ، کیاب تابه (استیک و خانواده) ۱۱۹۶ • فصل هشتاد و چهارم:
بریان، تنوری ۱۲۱۸

بخش هجدهم

شامی، کتلت، روغن جوش

| ۱۲۳۵ |

فصل هشتاد و پنجم: شامی ۱۲۳۷
فصل هشتاد و ششم: کتلت، کُبه ۱۲۴۲
فصل هشتاد و هفتم: روغن جوش ۱۲۵۱

بخش نوزدهم

ماهی، میوه‌های دریا

| ۱۲۶۷ |

فصل هشتاد و هشتم: ماهی ۱۲۶۹
فصل هشتاد و نهم: میوه‌های دریا ۱۳۰۲

بخش بیستم

کوکو، خاکینه (املت)

| ۱۳۳۷ |

فصل نودم: کوکو ۱۳۳۹

فصل نود و یکم: کوکوهای فراموش شده ۱۳۴۶

فصل نود و دوم: خاکینه (املت) ۱۳۵۰

بخش بیست و یکم

سیمبزمینی

| ۱۳۶۵ |

فصل نود و سوم: پوره سیمبزمینی ۱۳۶۷

فصل نود و چهارم: حریره سیمبزمینی ۱۳۷۳

فصل نود و پنجم: خوراک سیمبزمینی ۱۳۷۶

بخش بیست و دوم

خوراک بُنشن

| ۱۳۹۹ |

فصل نود و ششم: لوبیا، باللا، عدس، نخود ۱۴۰۱

فصل نود و هفتم: دال ۱۴۱۰

بخش بیست و سوم

کالیاس، سوسیس، پاته

| ۱۴۱۷ |

فصل نود و هشتم: تاریخچه ۱۴۱۹. فصل نود و نهم: چند نمونه ۱۴۲۳

بخش بیست و چهارم

ساندویج

| ۱۴۲۹ |

فصل صدم: تاریخچه ساندویج ۱۴۳۱

فصل صد و یکم: ساندویج های جورواجور ۱۴۳۵

بخش بیست و پنجم

شکار

| ۱۴۴۵ |

فصل صد و دوم: گوشت شکار ۱۴۴۷. فصل صد و سوم: چند نمونه پخت و پز شکار ۱۴۵۱

بخش بیست و ششم

اندرونه

| ۱۴۷۳ |

فصل صد و چهارم: دل، جگر، قلوه، زبان، مغز ۱۴۷۵

بخش بیست و هفتم

غذاهای بازیافته

| ۱۴۹۵ |

فصل صد و پنجم: چند نمونه ۱۴۹۷

بخش بیست و هشتم

گیاه‌خواری و خام‌خواری

| ۱۵۰۵ |

فصل صد و ششم: خوراک گیاهی ۱۵۰۷. فصل صد و هفتم: آیین خام‌خواری ۱۵۱۸
فصل صد و هشتم: دستورهای خام‌خواری ۱۵۲۲

بخش بیست و نهم

دسر و مختصری شمیرینی

| ۱۵۳۳ |

فصل صد و نهم: دانستی‌های لازم ۱۵۳۵. فصل صد و دهم: دسر ایرانی ۱۵۵۰
فصل صد و یازدهم: دسر هندی ۱۵۶۹. فصل صد و دوازدهم: دسر ترکی-عربی ۱۵۷۷
فصل صد و سیزدهم: دسرهای گوناگون ۱۵۸۳. فصل صد و چهاردهم: زولبیا و خانواده ۱۵۹۷
فصل صد و پانزدهم: بستنی و پالوده: ایرانی، فرنگی ۱۶۰۳

فصل صد و شانزدهم: موس، سوفله، فزنک ۱۶۱۳ • فصل صد و هفدهم: پودینگ ۱۶۲۵
فصل صد و هجدهم: کیک، تارت، پای ۱۶۳۲ • فصل صد و نوزدهم: گرم، اندود، رومال ۱۶۶۲

بخش سیام

مربا و مارمالاد

| ۱۶۷۷ |

فصل صد و بیستم: دانستنی‌های لازم ۱۶۷۹ • فصل صد و بیست و یکم: مربا ۱۶۸۲
فصل صد و بیست و دوم: مارمالاد ۱۶۹۵

بخش سی و یکم

ترشی، شور

| ۱۷۰۳ |

فصل صد و بیست و سوم: دانستنی‌های لازم ۱۷۰۵ • فصل صد و بیست و چهارم: ترشی و شور ۱۷۰۸

بخش سی و دوم

نان

| ۱۷۲۳ |

فصل صد و بیست و پنجم: دانستنی‌های لازم ۱۷۲۵ • فصل صد و بیست و ششم: نان ایرانی ۱۷۲۴
فصل صد و بیست و هفتم: نان خارجی ۱۷۳۹
فصل صد و بیست و هشتم: بیسکویت ۱۷۷۲

کتاب سوم: پیوست‌ها

پیوست یکم

یخ‌بند (فریزر)

| ۱۷۷۹ |

فصل صد و بیست و نهم: یخ‌بندی مواد خوراکی ۱۷۸۱
فصل صد و سیام: مواد خوراکی یخ‌بسته ۱۷۸۶

پیوست دوم

فِر موج پز (مایکروویو)

| ۱۷۹۳ |

فصل صد و سی و یکم: فِر موج پز (مایکروویو) ۱۷۹۵

فصل صد و سی و دوم: پخت و پز در فِر موج پز ۱۷۹۹

فصل صد و سی و سوم: مدت و روشن پخت در فِر موج پز ۱۸۱۰

فصل صد و سی و چهارم: گوشت، مرغ، ماهی در فِر موج پز ۱۸۱۶

فصل صد و سی و پنجم: تبدیل دستورهای آشپزی ۱۸۲۱

فصل صد و سی و ششم: چند نمونه ۱۸۲۳ • فصل صد و سی و هفتم: نان و کیک موج پز ۱۸۲۷

فصل صد و سی و هشتم: مربا، مارمالاد، چتی در فِر موج پز ۱۸۲۷

پیوست سوم

فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها

| ۱۸۴۱ |

پیوست چهارم

نمایه‌ها (فهرست‌های راهنما)

| ۱۸۵۵ |





نشریات

کتاب مستطاب چشم‌پوشی

ترجمه: سید علی حسینی

(جلد دوم)

تجلیف: درویش‌پادشاه با همکاری هیئت مترجمان

شرح و ابواب: کارگاه نشر کتابخانه

تصویرسازی: کیانوش الطیفي و غلامعلي افشاري

خوانش‌نویس: آسترخنده و عنوان کتاب: حمید شیرازی و داوران خان جهان‌زاده

طراحی و تصویرسازی روی جلد: منصور زهرایی و بریسنا و هانی

بردارش تصویرها: روزبه زهرایی

نگارها: احمدرضا پناهی، شهراب درویش‌پادشاه، حاکم میرصفاقی

افشین علی‌زاده، عبدالعزیز طاهری و منصور زهرایی

آرایش منصفه‌ها: حمید زهرایی و عادل قنطاری

حروف‌چینی: زهرا قنطاری، تنیس و شهلا قنطاری، تنیس

نمونه خوانی: مهرداد خاکی‌زاد، عبدالعزیز طاهری، سید ناصر، آذر شکری و بهنام صادقی

تایپ‌ها: دکتر نورالله مرادی و محمد افشاری

ناشر: چاپ: محسن طهیر

فهرست‌گردانی: نگارشی: سید محمد سید قاسمی، پور

چاپ: ایبانه

صحافی: معین

مدیر هنری: محمد زهرایی

استادان: مهدیه مستغنی بزرگی، ماکان زهرایی، مرنا سید، امیر کاظمی و مهدیه زنجیر

چاپ اول: ۱۳۴۱

چاپ سی و هشتم: ۱۳۸۰ - ۱۰۰۰ تیراژ: هر جلدی

توجه: جلد دوم کتاب مستطاب چشم‌پوشی نیز به‌طور جداگانه در دسترس است. هرگونه اشتباه غیرعمد از آن، از جمله غلط‌نویسی و خطای متن کتاب، و تصویرهای رنگی و طرح‌های خطی آن، و همچنین نقاشی از منصفه‌های کتاب، از طریق چاپ روی کتاب با ضبط روی نوار و پخش و کتاب الکترونیکی و عرضه در فضای مجازی و شبکه‌های اجتماعی و غیره، موجب پیگرد قانونی نخواهد بود. بنده بر روی این دستورهای خاص این کتاب در تالیف هیئت مترجمان به‌کار برده شده است. شکر خدا که ۲۰۰ نسخه از منصفه این کتاب در دسترس است برای یک بار به منظور معرفی و نقد با ذکر نام‌ها آزاد است.

نشر کتابخانه: خاندان گرم‌خندان زاهد، طابع میرزا شیرازی، شماره ۱۶۱، واحد یک، تهران، ۰۲۱۹۹۸۵۴۳۱، تلفن: ۰۲۱-۸۸۱۰۴۰۸۴

مراکز پخش و فروش:

پخش کتابخانه: خاندان عهد باقریان‌پور، شماره ۱۳۵، تلفن: ۰۲۱۹۹۸۵۴۳۱ و ۰۲۱۹۹۸۵۴۳۱

فروشگاه بزرگ نشر کتاب تاوران: با همکاری نشر کتابخانه، خاندان عهد باقریان‌پور، شماره ۱۳۵

تلفن: ۰۲۱۹۹۸۵۴۳۱ - فکس: ۰۲۱۸۰۸۹۶۱



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

فرهنگ‌پژوهی، ترجمه: ۱۳۰۶-۱۳۹۹

کتاب مستطاب آشپزی که سرآیند پانزدهمین جلد است، با همکاری هیئت مترجمان، درویش‌پادشاه و مدیر هنری، حمید زهرایی، نگارشی: منصور رضا پناهی، ... (پو. دی. کوزل) تصویرسازی: کیانوش افشاری، بردارش تصویرها: روزبه زهرایی، منصفه آزاد عادل قنطاری، ... تهران: نشر کتابخانه، ۱۳۳۵.

۳ ج. ۱۹۵۵ ص. ۱۰۰. تصویر (پخش رنگی) - (کارنامه کار و زندگی) ۱

فهرست‌نویس: بر اساس اطلاعات فردا

این کتاب به‌طور جداگانه در دسترس است. هرگونه اشتباه غیرعمد از آن، از جمله غلط‌نویسی و خطای متن کتاب، و تصویرهای رنگی و طرح‌های خطی آن، و همچنین نقاشی از منصفه‌های کتاب، از طریق چاپ روی کتاب با ضبط روی نوار و پخش و کتاب الکترونیکی و عرضه در فضای مجازی و غیره، موجب پیگرد قانونی نخواهد بود. بنده بر روی این دستورهای خاص این کتاب در تالیف هیئت مترجمان به‌کار برده شده است. شکر خدا که ۲۰۰ نسخه از منصفه این کتاب در دسترس است برای یک بار به منظور معرفی و نقد با ذکر نام‌ها آزاد است.

۱. آشپزی، ۲. آشپزی ایرانی، ۳. آشپزخانه، ۴. وسایل و تجهیزات و بهداشت محیط زیست، ۵. تاریخ، ۶. آشپزی، ۷. اصطلاح‌ها و تصویرها، ۸. آشپزی، ۹. تعلیق، ۱۰. آشپزی، ۱۱. ایرانی، ۱۲. سبک‌های معاصر، ۱۳. نقد، ۱۴. دستورالعمل، ۱۵. هیئت مترجمان، ۱۶. زهرایی، ۱۷. مستطاب، ۱۸. ۱۳۹۹-۱۳۹۸، ۱۹. درویش‌پادشاه و مدیر هنری، ۲۰. ج. عنوان، ۲۱. آشپزی که سرآیند پانزدهمین جلد است.

۳۹۱۳۵

۳۹۳۳۵/۱۹ ۳۹

۳۹۸۸-۳۳۳۳۸

کتابخانه ملی ایران

6

جمله نوی: شابک ۹۷۸-۹۶۴-۴۳۱-۰۱۱-۹ • ۹۷۸-۹۶۴-۴۳۱-۰۱۱-۹ • ۹۷۸-۹۶۴-۴۳۱-۰۱۱-۹ • ۹۷۸-۹۶۴-۴۳۱-۰۱۱-۹
درویش‌پادشاه: شابک ۹۷۸-۹۶۴-۴۳۱-۰۱۱-۹ • ۹۷۸-۹۶۴-۴۳۱-۰۱۱-۹ • ۹۷۸-۹۶۴-۴۳۱-۰۱۱-۹ • ۹۷۸-۹۶۴-۴۳۱-۰۱۱-۹

آشنایی ایرانی هم مانند آشنایی جهانی در سوزن خوره محدود نباشد است. ایران مرکز جغرافیایی
ظهور میانه نیست، ولی مسلماً کانون فرهنگی این منطقه از جهان است و نورها فضای سوزن خوره
طرف را از این لحاظ روشن کرده است. چنان که در فصل آشنایی ایرانی این کتاب به شرح بیشتری
خواهیم دید. آشنایی ایرانی، به عنوان یکی از وجوه مهم فرهنگ خاور میانه، در واقع مکتب
مبارکی است که دو شاخه مهم آشنایی جهان امروز - آشنایی هندسی از یک طرف و آشنایی فیزیکی و
عربی از طرف دیگر - از تنه اصلی آن رویدادند...

