



پانصد سال

آشپزی عثمانی

ماریانا یراسیموس

مترجم: ندا خوشقانی



پانصد سال

ماریانا یراسیموس

مترجم: ندا خوشقانی



۱۳۹۹

سرشناسه: یراسیموس، ماریانا Yerasimos, Marianna

عنوان و نام پدیدآور: پانصد سال آشپزی عثمانی / ماریانا یراسیموس؛ ترجمه انگلیسی از استانبولی: سالی بردبروک؛ ترجمه فارسی از انگلیسی: ندا خوشقانی.

مشخصات نشر: تهران: شرکت انتشارات علمی و فرهنگی، ۱۳۹۹.

مشخصات ظاهری: هجده، ۳۸۲ ص.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۴۳۶-۹۲۳-۷

وضعیت فهرست‌نویسی: فیبا

یادداشت: عنوان اصلی: 500 years of Ottoman Cuisine.

موضوع: آشپزی عثمانی -- تاریخ

موضوع: Cooking, Ottoman -- History

شناسه افزوده: بردبروک، سالی، مترجم

شناسه افزوده: Bradbrook, Sally

شناسه افزوده: خوشقانی، ندا، ۱۳۶۳ - مترجم

رده‌بندی کنگره: TX ۷۲۴/۲

رده‌بندی دیویی: ۶۴۱/۵۹۵۶۱

شماره کتابشناسی ملی: ۶۱۹۲۲۶۷

پانصد سال آشپزی عثمانی

نویسنده: ماریانا یراسیموس

مترجم: ندا خوشقانی

چاپ نخست: ۱۳۹۹

شمارگان: ۵۰۰ نسخه

حروفچینی و آماده‌سازی: انتشارات علمی و فرهنگی

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: شرکت چاپ و نشر علمی و فرهنگی کتیبه

حق چاپ محفوظ است.



انتشارات
علمی و فرهنگی

اداره مرکزی و مرکز پخش: خیابان نلسون ماندلا (افریقا)، چهارراه حقانی (جهان کودک)، کوچه

کمان، پلاک ۲۵؛ کدپستی: ۱۵۱۸۷۳۶۳۱۳؛ صندوق پستی: ۹۶۴۷ - ۱۵۸۷۵؛ تلفن اداره مرکزی:

۰۷۰-۸۸۷۷۴۵۶۹؛ فکس: ۸۸۷۷۴۵۷۲؛ تلفن مرکز پخش: ۸۸۸۰۱۵۲؛ فکس: ۸۸۸۰۱۵۱

آدرس اینترنتی: www.elmifarhangi.ir info@elmifarhangi.ir

وبسایت فروش آنلاین: www.elmifarhangi.com

فروشگاه مرکزی (پرندۀ آبی): خیابان نلسون ماندلا (افریقا)، بین بلوار گلشهر و ناهید، کوچه گلفام،

پلاک ۷۲؛ تلفن: ۳-۲۲۰۲۴۱۴۰

فروشگاه یک: خیابان انقلاب، روبه‌روی در اصلی دانشگاه تهران؛ تلفن: ۱۶-۶۶۹۶۳۸۱۵ و ۶۶۴۰۰۷۸۶

فروشگاه دو: میدان هفت‌تیر، خیابان کریمخان زند، بین قائم مقام فراهانی و خردمند، پلاک ۱۳؛

تلفن: ۷-۸۸۳۴۳۸۰۶

فهرست مطالب

- پیشگفتار مترجم فارسی سیزده
- مقدمه ۱
- منابع مربوط به آشپزی عثمانی ۱۱
- آشپزخانه‌های کاخ عثمانی ۲۳
- عادت‌های غذایی عثمانیان ۳۱
- مقدمه‌ای مختصر بر دستورالعمل‌های غذایی ۴۷
- ادویه‌ها و دیگر چاشنی‌ها ۵۱
- ادویه‌جات و دیگر چاشنی‌های به‌کاررفته در آشپزی عثمانی از سده
پانزدهم تا نوزدهم ۵۶
- چاشنی‌های دیگر ۵۷
- آجیل و میوه‌های خشک ۵۷

- سوپ‌ها ۵۹
- سوپ حبوبات، بقولات، و خمیرها ۶۰
- سوپ گوشت و مواد زائد گوسفند ۶۱
- سوپ ماست و شیر ۶۱
- سوپ مرغ ۶۱
- سوپ سبزیجات ۶۱
- سوپ‌های سده پانزدهم ۶۱
- سوپ‌های سده شانزدهم ۶۲
- سوپ‌های سده هفدهم ۶۲
- سوپ‌های سده هجدهم ۶۲
- سوپ‌های سده نوزدهم ۶۳
۱. سوپ برنج (سده پانزدهم) ۶۹
۲. سوپ گندم (سده‌های پانزدهم تا هجدهم) ۷۱
۳. سوپ نخود (سده‌های پانزدهم تا نوزدهم) ۷۳
۴. سوپ سیرابی (از سده پانزدهم تا کنون) ۷۵
۵. سوپ عدس (سده پانزدهم تا کنون) ۷۷
۶. سوپ سفید (سده شانزدهم تا کنون) ۷۹
۷. سوپ مرغ و بادام با سس (سده شانزدهم) ۸۱
۸. سوپ ماهی با گندم (سده هجدهم) ۸۴
۹. سوپ جگر (سده هجدهم) ۸۷
۱۰. آش عروسی (از سده نوزدهم تا کنون) ۸۹
- گوشت و ماکیان ۹۱
- روش‌های پخت گوشت و پرندۀ در آشپزی عثمانی ۹۸
- کباب‌ها ۹۸
- یخنی ۱۰۰
- کولباستی ۱۰۲
- کوفته ۱۰۳

۱۰۵.....	غذاهای گوشت و ماکیان در سدهٔ پانزدهم
۱۰۵.....	خوراک‌های گوشت و ماکیان در سدهٔ شانزدهم
۱۰۷.....	خوراک‌های گوشت و ماکیان در سدهٔ هفدهم
۱۰۷.....	غذاهای گوشت و ماکیان در سدهٔ هجدهم
۱۰۷.....	غذاهای گوشت و ماکیان در سدهٔ نوزدهم
۱۰۹.....	۱۱. محمودیه/ مرغ با میوه (سده‌های پانزدهم و شانزدهم)
۱۱۱.....	۱۲. مُطنجه یا یخنی ترش و شیرین بره (سده‌های پانزدهم و شانزدهم)
۱۱۴.....	۱۳. بره با میوهٔ مخلوط (سده‌های پانزدهم و شانزدهم)
۱۱۷.....	۱۴. آش سلما/ گوشت بره با نخود (سده‌های پانزدهم و شانزدهم)
۱۲۰.....	۱۵. یخنی خرگوش (سدهٔ پانزدهم تا هجدهم)
۱۲۴.....	۱۶. مرغ سرخ‌شده (سدهٔ پانزدهم)
۱۲۶.....	۱۷. یخنی مرغ (سدهٔ شانزدهم تا هجدهم)
۱۲۹.....	۱۸. تاس کباب (سدهٔ هجدهم)
۱۳۱.....	۱۹. کباب وُز گوسفند (سدهٔ هجدهم)
۱۳۳.....	۲۰. کولباستی گوشت گوسفند (سدهٔ هجدهم)
۱۳۴.....	۲۱. کباب خرما (سدهٔ هجدهم)
۱۳۶.....	۲۲. کوفتهٔ ران خانم (سدهٔ نوزدهم تا کنون)
۱۳۷.....	۲۳. گوشت شیرین (سدهٔ نوزدهم)

۱۳۹.....	برنج و پلو
۱۳۹.....	پلو
۱۴۴.....	خوراک‌های برنج سدهٔ پانزدهم
۱۴۴.....	غذاهای برنجی سدهٔ شانزدهم
۱۴۴.....	خوراک‌های برنجی سدهٔ هفدهم
۱۴۵.....	غذاهای برنجی سدهٔ هجدهم
۱۴۵.....	خوراک‌های برنجی سدهٔ نوزدهم
۱۴۵.....	غذاهای بلغوردار
۱۴۵.....	روش‌های پخت برنج

- ۱۴۶..... توصیه‌های پخت برنج
- ۱۴۷..... دستورالعمل‌ها
- ۱۴۸..... ۲۴. هریسه برنج (سده پانزدهم)
- ۱۵۰..... ۲۵. برنج با نخود (سده‌های پانزدهم و شانزدهم)
- ۱۵۳..... ۲۶. برنج با سیر (سده شانزدهم)
- ۱۵۴..... ۲۷. پلوی زرد (زعفرانی) (سده پانزدهم تا هجدهم)
- ۱۵۶..... ۲۸. برنج سبز (سده شانزدهم)
- ۱۵۸..... ۲۹. برنج کوبونی (سده‌های پانزدهم تا هجدهم)
- ۱۶۱..... ۳۰. برنج با بادنجان (سده شانزدهم تا کنون)
- ۱۶۳..... ۳۱. برنج بدون روغن (سده هجدهم)
- ۱۶۵..... ۳۲. برنج بره شکم‌پر (سده نوزدهم)
- ۱۶۸..... ۳۳. برنج ایرانی (سده نوزدهم)
- ۱۷۰..... ۳۴. برنج بدون گوشت (سده نوزدهم)
- ۱۷۲..... پلوهای بلغوردار
- ۱۷۳..... یک توصیه آشپزی
- ۱۷۴..... ۳۵. بلغور با میوه بلوط (سده هجدهم)
- ۱۷۷..... **غذاهای تهیه‌شده از خمیر و بورک‌ها**
- ۱۸۴..... غذاهای تهیه‌شده از خمیر و بورک‌های سده پانزدهم
- ۱۸۴..... غذاهای خمیری و بورک‌های سده شانزدهم
- ۱۸۴..... غذاهای تهیه‌شده از خمیر و بورک‌های سده هفدهم
- ۱۸۵..... غذاهای تهیه‌شده از خمیر و بورک‌های سده هجدهم
- ۱۸۵..... غذاهای تهیه‌شده از خمیر و بورک‌های سده نوزدهم
- ۱۸۵..... پیشنهادهایی برای پیچیدن خمیر
- ۱۸۷..... ۳۶. مانتی، بورک تاتار، و پیروهی (سده پانزدهم تا کنون)
- ۱۸۹..... ۳۷. پیده پنیری (سده پانزدهم تا کنون)
- ۱۹۲..... ۳۸. بورک مرغ (سده پانزدهم تا کنون)

۳۹. بورک فنجانی (سده هفدهم تا کنون)..... ۱۹۵
۴۰. بورک پیاز (سده هجدهم)..... ۱۹۷
۴۱. بورک پفکی (سده نوزدهم تا کنون)..... ۱۹۸
۴۲. بورک آب (سده نوزدهم تا کنون)..... ۲۰۱
۴۳. ورتیکا (سده نوزدهم)..... ۲۰۴

- ماهی..... ۲۰۷
روش‌های پخت ماهی در آشپزی عثمانی..... ۲۱۴
کباب..... ۲۱۴
یخنی‌ها..... ۲۱۴
پیلاکی..... ۲۱۵
خوراک‌های ماهی و غذاهای دریایی سده پانزدهم..... ۲۱۶
خوراک‌های ماهی سده شانزدهم..... ۲۱۶
خوراک‌های ماهی سده هفدهم..... ۲۱۶
خوراک‌های ماهی و غذاهای دریایی سده هجدهم..... ۲۱۶
خوراک‌های ماهی و غذاهای دریایی سده نوزدهم..... ۲۱۷
۴۴. یخنی طوقه ماهی (سده هجدهم)..... ۲۱۹
۴۵. سوپ ماهی کفال (سده هفدهم)..... ۲۲۱
۴۶. یخنی ماهی خال‌مخالی (سده هجدهم)..... ۲۲۴
۴۷. ترشی ماهی (سده هجدهم و نوزدهم)..... ۲۲۷
۴۸. یخنی شبان (سده هجدهم و نوزدهم)..... ۲۲۹
۴۹. تاراتور ماهی خال‌مخالی (سده نوزدهم)..... ۲۳۱

- سبزیجات و دلمه‌ها..... ۲۳۳
خوراک‌های سبزیجات سده پانزدهم..... ۲۴۱
خوراک‌های سبزیجات سده شانزدهم..... ۲۴۱
خوراک‌های سبزیجات سده هفدهم..... ۲۴۱
خوراک‌های سبزیجات سده هجدهم..... ۲۴۱

- ۲۴۲..... خوراک‌های سبزیجات سده نوزدهم.
- ۲۴۳..... خوراک‌های سبزیجات سده نوزدهم.
- ۲۴۴..... ۵۰. سَفَرَجَلِیَه / به با گوشت (سده پانزدهم و شانزدهم).
- ۲۴۶..... ۵۱. قَلِیَه کدو (سده‌های پانزدهم و هجدهم).
- ۲۴۸..... ۵۲. مَرْمَرِیَنَه (سده هجدهم).
- ۲۵۰..... ۵۳. خَاگِیَنَه بادنجان (سده هجدهم و نوزدهم).
- ۲۵۲..... ۵۴. مَدْفُونَه (سده پانزدهم تا امروز).
- ۲۵۴..... ۵۵. شاه‌پسند (سده نوزدهم تا کنون).
- ۲۵۶..... ۵۶. چُمَلِک کباب (سده‌های هجدهم و نوزدهم).
- ۲۵۸..... دلمه
- ۲۶۰..... ۵۷. دلمه سیب (سده پانزدهم و شانزدهم).
- ۲۶۳..... ۵۸. شیخ مُحْشِی / شاه دلمه‌ها (سده هجدهم).
- ۲۶۶..... ۵۹. دلمه حلب (سده هجدهم).
- ۲۶۸..... ۶۰. دلمه بادنجان قلبی (سده نوزدهم).
- ۲۷۰..... ۶۱. دلمه کدو با پنیر
- ۲۷۳..... خوراک‌های تخم‌مرغ‌دار
- ۲۷۶..... خوراک‌های تخم‌مرغ‌دار
- ۲۷۷..... ۶۲. کایگانا/ خاگینه (سده پانزدهم تا کنون).
- ۲۷۹..... ۶۳. تخم‌مرغ با اسفناج (سده پانزدهم تا امروز).
- ۲۸۰..... ۶۴. چیلیر (از سده نوزدهم تا کنون).
- ۲۸۲..... ۶۵. موجور لوبیاسبز (سده هجدهم و نوزدهم).
- ۲۸۴..... ۶۶. تخم‌مرغ با پیاز (سده نوزدهم).
- ۲۸۷..... سالادها، مزه‌ها، و ترشی‌ها
- ۲۸۹..... سالادها و ترشی‌های سده پانزدهم
- ۲۸۹..... سالادها و ترشی‌های سده شانزدهم
- ۲۹۰..... سالادها و ترشی‌های سده هجدهم

۲۹۰.....	سالادها و ترشی‌های سده نوزدهم.....
۲۹۲.....	۶۷. ماستابه (ماست با برگ چغندر) (سده پانزدهم).....
۲۹۴.....	۶۸. سالاد کاهو (سده هجدهم).....
۲۹۵.....	۶۹. سالاد خیار رنده شده (سده نوزدهم).....
۲۹۶.....	۷۰. سالاد چرکسی (سده نوزدهم).....
۲۹۷.....	ترشی‌ها.....
۲۹۹.....	۷۱. ترشی بادنجان (سده پانزدهم تا کنون).....
۳۰۱.....	۷۲. ترشی خیار (سده پانزدهم تا کنون).....
۳۰۳.....	۷۳. ترشی چغندر (سده شانزدهم تا کنون).....
۳۰۴.....	۷۴. ترشی سیر (سده هجدهم).....
۳۰۵.....	۷۵. ترشی فلفل قرمز تند جوشانده (سده هجدهم).....
۳۰۶.....	۷۶. ترشی فلفل سبز (سده نوزدهم تا کنون).....
۳۰۸.....	۷۷. دلمه ترشی (سده نوزدهم تا کنون).....

۳۰۹.....	دسرها، شربت‌ها، و شیرینی‌ها.....
۳۱۴.....	حلواها.....
۳۱۴.....	شیرینی‌های میوه‌ای.....
۳۱۴.....	دسرهای غله و شیر.....
۳۱۶.....	دسرهای خمیری.....
۳۱۶.....	شیرینی‌های سده پانزدهم.....
۳۱۷.....	شیرینی‌های سده شانزدهم.....
۳۱۷.....	شیرینی‌های سده هفدهم.....
۳۱۸.....	شیرینی‌های سده هجدهم.....
۳۱۹.....	شیرینی‌های سده نوزدهم.....
۳۲۳.....	حلواها.....
۳۲۵.....	۷۸. حلوی صابونی (سده پانزدهم تا نوزدهم).....
۳۲۷.....	۷۹. حلوی خاقانی (سده‌های پانزدهم و نوزدهم).....
۳۲۹.....	شیرینی‌های میوه‌ای.....

- ۳۳۴..... ۸۰ مربای گل رز (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۳۵..... ۸۱ شربت رز (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۳۶..... ۸۲ شربت تمرهندی (سده شانزدهم تا کنون)
- ۳۳۷..... ۸۳ شربت نارنج (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۳۸..... ۸۴ شربت بادام (سده نوزدهم تا کنون)
- ۳۴۰..... ۸۵ شربت هلو (سده نوزدهم تا کنون)
- ۳۴۱..... ۸۶ خوشاب آلبالوی تازه (سده شانزدهم تا کنون)
- ۳۴۲..... ۸۷ فالوده شاهتوت (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۴۳..... ۸۸ فالوده لیمو (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۴۵..... ۸۹ فالوده به (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۴۶..... ۹۰ زردآلو با کایماک (سده نوزدهم)
- ۳۴۷..... شیرینی‌های تهیه‌شده از غلات و شیر
- ۳۵۲..... ۹۱ زرده (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۵۳..... ۹۲ عاشور (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۵۶..... ۹۳ محلی / پودینگ شیری کندردار (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۵۸..... ۹۴ سوتلاج یا پودینگ برنج (سده شانزدهم تا کنون)
- ۳۶۰..... ۹۵ سینه مرغ (سده نوزدهم تا کنون)
- ۳۶۲..... شیرینی‌های تهیه‌شده از خمیر
- ۳۶۴..... ۹۶ لالانگا (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۶۶..... ۹۷ کادایف با گردو (سده پانزدهم تا کنون)
- ۳۶۸..... ۹۸ شیرینی ناف زن (سده هجدهم تا کنون)
- ۳۷۰..... معجون‌ها
- ۳۷۴..... ۹۹ نوروزیه (سده شانزدهم تا کنون)

۳۷۵..... واژه‌نامه

۳۷۷..... کتاب‌شناسی

پیشگفتار مترجم فارسی

هنگامی که به سفارش گروه تاریخ اجتماعی بنیاد دایره‌المعارف اسلامی مدخل‌های «شیرینی» و «شربت» را می‌نوشتم در کتابخانه بنیاد با کتاب حاضر روبه‌رو شدم؛ کتابی که به سبک و سیاق تاریخ اجتماعی نزدیک است و به قول مؤلفش به جای تمرکز مستقیم بر فرهنگ پخت‌وپز عثمانی، به سراغ پژوهش‌هایی از آشپزی عثمانی (بین سال‌های ۱۴۵۳ - ۱۹۲۳ میلادی) رفته که در حوزه‌های تاریخ اقتصادی، تاریخ اجتماعی، تاریخ اجتماعی زندگی روزانه، و تاریخ پزشکی صورت گرفته است. باید بگویم از میان منابعی که به آن‌ها مراجعه کردم تا ایده مناسبی برای تألیف این دو مدخل باروش تاریخ اجتماعی در زمینه خوراکی‌ها بیابم، بیش از همه کتاب حاضر برایم کارساز بوده است؛ گرچه از این کتاب داده‌های مستقیم زیادی برای تألیف این مدخل‌ها نیافتم، اطلاعات ارزشمند و ایده‌های مفیدی درباره تأثیر فرهنگ‌های غذایی ملل مختلف بر یکدیگر، علل کم و زیاد شدن برخی از مواد غذایی و بالا و پایین رفتن قیمت آن‌ها در دوره‌های مختلف، ارتباط اجتماعی اقشار مختلف جامعه حول خوراک‌ها و تهیه آن‌ها، آیین‌ها و رسم‌های ملی و مذهبی

در ارتباط با برخی غذاها، آداب الأكل طبقات مختلف جامعه، جایگاه غذاها در فرهنگ طبی یک جامعه، نقش غذا در تشریفات رسمی و دولتی مهمانان دربار، نظارت دولتی بر بازار و اقتصاد خوراکی‌ها و غیره در این بازه از تاریخ عثمانی به دست آوردم.

اصل کتاب به زبان ترکی استانبولی با عنوان *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü; Osmanlı Mutfağı* در سال ۲۰۰۲ برای نخستین بار در استانبول منتشر شده و در سال‌های ۲۰۰۳ و ۲۰۰۵ نیز تجدید چاپ شده است. همچنین، در سال ۲۰۰۵ ترجمه انگلیسی آن در استانبول نخستین بار با عنوان *500 Years of Ottoman Cuisine* به چاپ رسید که ترجمه فارسی حاضر نیز از همین ترجمه انگلیسی صورت گرفته است. نویسنده کتاب ماریانا یراسیموس (متولد ۱۹۴۷ در استانبول) که فارغ‌التحصیل از دانشگاه استانبول است و در حوزه تاریخ عثمانی پژوهش‌هایی انجام داده، در سال ۲۰۰۲ شروع به بررسی آشپزی عثمانی و تألیف کتاب حاضر کرده است و ۹۹ دستور از غذاهای عثمانی را در این کتاب گنجانده است. به گفته نویسنده، وی اکثر دستور پخت‌های عثمانی را با داورانی از خانواده و دوستانش آزموده و پخته است و با معیارهای پخت‌وپز امروزی وفق داده و کار ما را از این لحاظ راحت کرده است؛ هر چند ممکن است برخی از دستورالعمل‌های آن چندان موافق با طبع ما ایرانیان نباشد و با ذائقه غذایی ما فاصله زیادی داشته باشد، یا ممکن است برخی مواد اولیه غذاهای این کتاب، بومی ایران نباشد یا دسترسی به آن‌ها مشکل باشد، با این حال، می‌تواند با موادی مشابه در آشپزی ایرانی جایگزین شوند و ملهم خلاقیت باشند و ایده‌هایی برای پخت خوراک‌هایی جدید با مواد ایرانی به دست دهند، به خصوص آنکه جای چنین کتابی مشابه درباره آشپزی ایرانی، که ریشه‌های خوراک‌ها و داده‌های اجتماعی از این دست را بررسی کند،

خالی است و کتاب حاضر می‌تواند الگویی برای پژوهش‌های مشابهی در آشپزی ایرانی با این روش باشد.

پراسیموس در این کتاب برای ارائه دستور پخت غذاهای ۵۰۰ سال از آشپزی عثمانی آن‌ها را به این ترتیب دسته‌بندی کرده است و دستورالعمل ۹۹ خوراک را ذیل هر یک از بخش‌ها آورده است: سوپ‌ها؛ گوشت و ماکیان؛ برنج و پلو؛ غذاهای تهیه‌شده از خمیر و بورک‌ها؛ ماهی؛ سبزیجات و دلمه؛ خوراک‌های تخم‌مرغ‌دار؛ سالادها، مزه‌ها و ترشی‌ها؛ دسرها، شربت‌ها، و شیرینی‌ها.

وی گذشته از مقدمه‌ای مفصل درباره آشپزی عثمانی در ابتدای کتاب، در آغاز هر فصل نیز به صورت جداگانه توضیحاتی درباره هر یک از بخش‌های غذاها، که در بالا ذکر شد، داده و پیش از هر دستورالعمل نیز به صورت جداگانه، اطلاعاتی درباره هر یک از خوراک‌ها در اختیار خواننده قرار داده است. نویسنده همان‌طور که خود اشاره می‌کند برای ارائه دستورالعمل غذاها به سراغ خوراک‌های آشنای مردم ترکیه نرفته است، بلکه طرز تهیه خوراک‌هایی را داده که امروزه یا کمتر پخته می‌شوند یا کاملاً از فرهنگ غذایی ترکی پاک شده‌اند و دیگر کسی آن‌ها را نمی‌پزد؛ از این رو، در این کتاب طرز تهیه کباب دونر یا شیش کباب را، که تقریباً همه مردم ترکیه با آن آشنا هستند، نمی‌یابیم. اما چند نکته درباره کتاب و ترجمه حاضر:

- نثر کتاب بسیار ساده و صمیمی است و نویسنده کاملاً به آنچه می‌نویسد و توضیح می‌دهد اشراف دارد. امید است که لحن دوستانه نویسنده در ترجمه فارسی نیز منتقل شده باشد.
- استفاده نویسنده از تصاویر و نقاشی‌های تاریخی در سراسر کتاب، به عنوان داده‌هایی بصری، و تحلیل آن‌ها یکی از ویژگی‌های ارزشمند این پژوهش است. با این حال، با وجود اینکه نویسنده

از منابع ارزشمندی در تدوین این کتاب استفاده کرده است و در جای جای کتاب به آن‌ها اشاره می‌کند، عدم ارجاع دقیق به برخی منابع و صفحاتشان یکی از نقص‌های پژوهش مؤلف به شمار می‌آید.

- در ترجمه فارسی سعی شده است برخی کلمات، عبارات، و اعلامی که چندان در متن توضیحی ندارند و خوانش را برای خواننده مشکل و پیچیده می‌کنند، در پابرج با علامت «م.» از سوی مترجم توضیح داده شوند. توضیحات مترجم انگلیسی نیز در پابرج‌ها با عبارت «یادداشت مترجم انگلیسی:» آورده شده است.
- کلمات و عباراتی که در متن داخل [] گذاشته شده، توضیحات افزوده مترجم فارسی است و توضیحاتی که در داخل {} آمده‌اند از مترجم انگلیسی است.
- اکثر غذاها علاوه بر ترجمه فارسی، معادل ترکی‌شان نیز در متن یا در پابرج آورده شده است.
- در ضبط فارسی اعلام از کتاب فرهنگ تلفظ نام‌های خاص نوشته فریرز مجیدی استفاده شده و بنابراین، بر تلفظ زبان مبدأ تأکید شده است.
- از میان دستورالعمل‌های پخت، مقادیر مواد بزرگ پیاز (دستورالعمل شماره ۴۰) در ترجمه انگلیسی آورده نشده است. با وجود این، در ترجمه فارسی با استفاده از طرز تهیه آن، مقادیر مواد لازم به طور تقریبی در پابرج نوشته شده است.
- از آنجا که اصل این کتاب به زبان استانبولی در دسترس نبود، در برخی از موارد که احساس می‌شد مترجم انگلیسی متن را درست ترجمه نکرده باشد یا تناقضی در متن باشد، در پابرج توضیحاتی درباره آن داده شد.

ترجمه حاضر با همه تلاش و دقتی که صرف آن شده است، بدون شک کاستی‌ها و ایرادهای خود را دارد و راهنمایی‌ها و تذکرات خواننده محترم را برای رفع اشکالات در چاپ‌های بعدی می‌طلبید.

در مجموع، ترجمه این کتاب برایم بسیار لذت‌بخش بود و ساعت‌های خوبی را با خواندن آن گذراندم. هر چند خودم همه دستورالعمل‌های آن را نیازموده‌ام، از خواندن بسیاری از مطالب آن بهره بردم و اطلاعات سودمندی درباره غذاهای ترکی به دست آوردم و امیدوارم فرصتی بیابم که این تجربه مطالعاتی را به تجربه عملی نیز تبدیل کنم.

در پایان، ترجمه این کتاب را تقدیم می‌کنم به مادرم که تن و جانم با دست‌پنجه عشق مادرانه‌اش رشد و پرورش یافته است؛ به همسر و استاد مهربانم، امین مهربانی، که در ترجمه کتاب مرا با نکته‌های بسیار دقیق و راهگشایش راهنمایی کرد؛ و به فرزندم آیین مهربانی که موهبت مادری را مدیون او هستم. همچنین، از استاد عزیزم، جناب آقای دکتر ابراهیم موسی پور بشلی، مدیر گروه تاریخ اجتماعی بنیاد دایرةالمعارف اسلامی، که در ترجمه این کتاب تشویق و ترغیب و راهنمایی‌ام نمودند، بسیار متشکرم.

به امید آنکه همواره دیگ برکت و مهربانی در همه آشپزخانه‌ها بجوشد.

مقدمه

هنگامی که تصمیم گرفتم کتابی درباره آشپزی عثمانی بنویسم، دانش آشپزی ام به زحمت از پخت و پزهای خانگی و غذاهایی که هر کس در رستوران‌های استانبول می‌خورد، تجاوز می‌کرد. با وجود این، تا آنجا که به یاد دارم همواره درباره زندگی روزانه مردمی که طی قرن‌ها در سرزمینم زیسته‌اند، کنجکاو بوده‌ام؛ لباس‌هایشان و آنچه می‌خوردند و می‌نوشیدند. همیشه بر این باور بوده‌ام که یک «ایمام بایلدی»^۱ خوش‌پخت، پلو، و انواع باقلوا خوش‌مزه‌تر از گونه‌های دیگر غذاها هستند. گرچه باید اعتراف کنم که درباره آشپزی آنچنانی و مجللی که مقدر بود به سراغش بروم و فراتر از خرده‌ریزهایی بود که با آنها آشنا بودم، هیچ ایده‌ای نداشتم.

برای خاتمه دادن به ناآگاهی خود، سعی کردم همه منابعی را که ممکن بود پیدا کنم تا پاسخگوی این پرسش باشند که «مردم پیش از سده نوزدهم چه می‌خوردند» بخوانم. بی اندازه از خواندن و آموختن

۱. imam bayıldı: به معنی «شیخ غش کرده» نام غذایی است که با بادنجان، گوجه‌فرنگی، سیر، پیاز، و روغن زیتون پخته می‌شود. - م.

بسیاری از چیزهای جدید لذت می‌بردم و از این رو، دلگرمی‌ام خیلی بیشتر می‌شد. طرز پخت‌هایی که برایم فاش می‌شد، رمزگشایی می‌کردم، به آشپزخانه می‌بردم تا بیازمایم و آن‌ها را با آشپزی معاصر وفق دهم؛ گذشته از شماری خطاها، غذاهایی خوشمزه‌تر از آنچه تصور می‌شد، کشف می‌کردم. یخنی‌های^۱ ترش و شیرین، ماهی با دارچین، سوپ با گندم خردشده و برنج را می‌پختم و آن‌ها را با اشتهای زیاد با خانواده و دوستان می‌خوردم. در گرمای تابستان، دو کیلو پیاز را با حرارت کم، یک ساعت و نیم، سرخ می‌کردم تا به خوبی طلایی شود و بعد، تخم‌مرغ را در آن می‌شکستم؛ همه از زودهضمی و خوشمزگی این غذا تعجب می‌کردند. بالأخره به این باور رسیدم که داده‌هایی برای نوشتن کتابی جالب دارم و از این رو، دست به کار شدم.

همین قدر برای داستان کتاب کافی است؛ برویم سراغ داستان آشپزی عثمانی؛ نخست باید اهمیت موضوع را شرح دهیم.

آشپزی عثمانی مربوط به فرهنگ پخت‌وپزی بود که از سده پانزدهم به بعد رشد کرد و از سوی طبقه‌ای ممتاز شکل گرفت که در کاخ استانبول و در حوالی آن زندگی و از خوردن غذای خوب کیف می‌کردند. این فرهنگ شامل هر چیزی می‌شد؛ از مواد به کاررفته در انواع آشپزی و انواع غذاهایی که خورده می‌شد گرفته، تا عادت‌های خوردن، آداب سفره، و نوع آشپزخانه‌هایی که غذا در آن‌ها تهیه می‌شد. بخش نخست کتاب به عناصری از آشپزی عثمانی توجه دارد و در بخش دوم گزیده‌ای از دستورالعمل‌های پخت را خواهید یافت.

این کتاب با آشپزی کاخ عثمانی و طبقه اشراف سروکار دارد، نه با خوراک نسبتاً ساده مردم عادی. همچون همه جوامع، تفاوتی چشمگیر بین فرهنگ غذایی کاخ عثمانی و مردم عادی، و همچنین تمایزاتی بین

۱. yahni: خوراکی مانند تاس کباب است. طرز تهیه آن در بخش دستورالعمل‌ها آمده است. -م.

شیوه پخت و پز استانبول با مناطق دیگر وجود داشته است. خوراک نسبتاً محقر اقشار پایین تر جامعه و دستورالعمل های پخت آن موضوع کتاب دیگری است که می ترسم برای نویسنده اش با دشواری همراه باشد، چرا که بعید به نظر می رسد کسی زمانی را برای ثبت ترکیبات ساده غذاهایی که مردم عادی می خوردند، صرف کرده باشد.

نکته قابل توجه دیگر دوره ای است که کتاب بدان پرداخته است. از آنجایی که منطقه جغرافیایی مورد بحث و محدوده های اجتماعی آن به روشنی تعیین شدنی است، می ماند چارچوب زمانی آن: استانبول از ۲۹ مه ۱۴۵۳ تا ۱۳ سپتامبر ۱۹۲۳ پایتخت امپراتوری عثمانی بوده، و توسعه آشپزی عثمانی در همین چارچوب زمانی اتفاق افتاده است که در کتاب حاضر در صدد معرفی آن هستم.

از آنجایی که این قاب زمانی شبیه قاب عکسی با چارچوبی مشخص نیست، به پیشتر از سده پانزدهم و به عصر حاضر نیز سفر خواهیم کرد و نه تنها در زمان، بلکه در جغرافی نیز پرسه خواهیم زد. برای آگاهی از عادت های غذایی عثمانی، گاه به آسیای مرکزی سده هفتم و گاه به پایتخت عباسی سده نهم، بغداد، سری می زنیم، تا سرچشمه های خوراکی معین را بیابیم؛ یا اینکه برای کشف راز پلو، به سراغ اشغال آناتولی به وسیله مغول سده سیزدهم خواهیم رفت و از آنجا به قصر صفوی سفر می کنیم. و بنا بر موقعیت، هنگام صحبت از ماهی، خاویار، ماهی بونیتو^۱ نمک سود، ماهی خال مخالی^۲ نمک سود و خشک، یا صحبت از دسر خاصی، سری به بیزانس یا حتی امپراتوری رم می زنیم. در این پرسه زدن ها، نشانه هایی از سرچشمه های آشپزی عثمانی را گرد هم می آوریم. تمایل دارم موضوعی بسیار بحث برانگیز را، که در

۱. bonito: نام یکی از ماهیان از تبار تون ماهیان است. این ماهی یکی از خوشمزه ترین ماهیان دنیا شناخته شده است. - م.

بخش دستورالعمل کتاب اشاره خواهم کرد، در اینجا مختصراً، بیان کنم. تحقیقی که در پنجاه سال اخیر در حل معمای تأثیر آشپزی بیزانس بر آشپزی عثمانی صورت گرفته، ناموفق بوده است. علل مختلفی برای حل نشدن آن وجود دارد؛ علت نخست اینکه ملی‌گرایی بر موضوع غذا و نوشیدنی سایه افکنده است. این روزها، نظریه‌های ملی‌گرایی بیشتر اوقات در کتاب‌ها و مقالات آشپزی فرهنگ پخت‌وپز یافت می‌شوند. علت دوم، تحقیق نارسا، هم در آشپزی بیزانس و هم در آشپزی عثمانی، بوده است و مطالعات دانشگاهی هم به اندازه کافی در منابع کندوکاو نکرده‌اند.

این دو علت به تنهایی برای این دوگانگی کافی است: اینکه بیزانس بر آشپزی عثمانی تأثیر داشته است یا اینکه بیزانس اثرگذار نبوده است. معتقدان به «عدم تأثیر بیزانس» می‌گویند فرهنگ غذای عثمانی از آسیای مرکزی گرفته شده است و برای مثال شیش کباب^۱، بورک^۲، و مانتی^۳ را نام می‌برند. کسانی که به «تأثیر بیزانس» باور داشته‌اند توجه‌شان را به ماهی و غذاهای دریایی، خوراکی‌های سبزی، غذاهایی با روغن‌زیتون، و حتی دلمه برنج جلب می‌کنند. افزون بر این، هر دو گروه یخنی آشپزی کاخ عثمانی، غذاهای سرخ‌شده با میوه، پلوهای معطر رنگین، حلواها و شربت‌ها را فراموش می‌کنند، و تأثیر مهم و قطعی فرهنگ‌های آشپزی خلافت عباسی (عربی) و صفوی (ایرانی) را بر شیوه آشپزی عثمانی نادیده می‌گیرند.

هنگامی که ترک‌ها از آسیای مرکزی به آناتولی آمدند، طبیعتاً عادت‌های غذایی‌شان را با خود آوردند، اما برخی از عادت‌های آناتولی را نیز پذیرفتند. در اینجا بر کلمه «برخی» تأکید می‌کنم، زیرا

1. shish kebab

2. börek

3. manti

فکر نمی‌کنم برای مثال اینکه روغن‌زیتون را پذیرفتند، کاملاً حرف درستی باشد. عثمانی‌ها، با اینکه موطن روغن‌زیتون در آناتولی بود، برای قرن‌ها، روغن دمبه^۱ گوسفند، و کره‌ای از فتودوسیا^۲ و شبه‌جزیره کریمه^۳ را می‌خوردند؛ از سدهٔ پانزدهم تا هفدهم، از روغن‌زیتون در دستورالعمل‌های آشپزی عثمانی خیلی کم صحبت می‌شود، و تنها در سدهٔ هجدهم است که در برخی خوراکی‌های ماهی و سالادها ظاهر می‌شود. ترکان عثمانی زیتون را در آشپزخانه به کار نمی‌بردند، اما بیشتر برای روشنایی و نیز دارو استفاده می‌کردند. همان طور که سامی زبیده می‌گوید این موضوع ما را با معمایی مواجه می‌کند، اما به هر حال، نتیجه‌ای است که منابع موجود به آن رهنمونمان می‌سازد.

هیچ یک از تأثیرهای آسیای مرکزی، آناتولی، یا بیزانس، به تنهایی در توضیح آشپزی عثمانی و غنای فوق‌العاده در مواد به کاررفته و تنوع غذاهايش، به هیچ وجه، کافی نیست. همان گونه که در دستورالعمل‌های پخت خواهید دید، آشپزی عثمانی، به ویژه در سده‌های پانزدهم و شانزدهم، در مواد به کاررفته، شیوه‌های طبخ، و نام غذاها با خاورمیانه شریک بوده است. با توجه به منابع ناکافی، دست کم در این زمان، تعیین قطعی نقاط مشترک با بیزانس در آشپزی ناممکن است. همچنین، رگه‌های قوی یا ضعیف دیگری نیز وجود دارد که به آشپزی عثمانی قوت می‌بخشند، همچون تأثیر روملیا^۴ (بخشی از امپراتوری عثمانی واقع در اروپا) و کشورهای بالکان^۵.

پیش از اینکه خوراک‌شناسان^۵ اعتراض کنند، به بنده اجازه دهید توضیحم را با این واقعیت کلی به پایان برسانم که امپراتوری عثمانی، از آنجا که آخرین قدرت مسلط در منطقه و یکی از دیرپاترین

۱. Feodosia: نام شهری است در شبه‌جزیرهٔ کریمه که در کشور اوکراین واقع شده است. -م.

2. Crimea

3. Rumelia

4. Balkans

5. gourmet

امپراتوری‌های برجامانده در بسیاری از مناطق است، محل تلاقی نفوذ فرهنگ‌های خوراکی مختلف با هم بوده است.

دسته‌بندی‌های مهم غذاها در آشپزی عثمانی به این ترتیب است: کباب‌های گوشت و ماکیان؛ خوراک‌های ترش و شیرین گوشتی، که با میوه و برخی اوقات با حبوبات طبخ می‌شد؛ پلوهای ساده و ترکیبی؛ غذاهای تهیه‌شده از خمیر؛ بورک‌ها؛ غذاهای گوشتی با سبزیجات یا دلمه‌ها؛ سوپ‌ها؛ بسیاری از انواع شیرینی. شمار کمی از غذاهای دریایی، سالادها، ترشی‌ها، و پنیرهایی که به عنوان مزه یا پیش‌غذا^۱ خورده می‌شد، نیز وجود دارند. در بخش‌های طرز تهیه خوراک‌ها، به اینکه چگونه این غذاهای اصلی طی زمان تغییر کرده‌اند، خواهیم پرداخت.

این فهرستی از خوردنی‌ها بود، و اما در مورد نوشیدنی‌ها؛ آب در سفره‌های عثمانیان ثروتمند نوشیده نمی‌شد و خوشاب^۲ یا شربت در کنار غذاها صرف می‌شد. همان‌طور که در بخش شیرینی‌های کتاب خواهید دید، شربت‌ها نوشیدنی‌های همیشه متداولی بودند که از گل‌ها، میوه‌ها، شکر، و عسل درست می‌شد و با هر چاشنی دیگری هم خوشایند بود. دیگر نوشیدنی رایج، که اغلب در ماه‌های زمستانی نوشیده می‌شد، بُزْآ^۳ بود. بزْآ (شربتی تهیه‌شده از ارزن سفید) را سرآشپزان حلواخانه‌های قصر و عمارت‌ها و نیز آلبانیایی‌های شبگرد در خیابان‌های استانبول، که شربت را از داخل پوست یا کوزه مسی بزرگی می‌فروختند، درست می‌کردند.

الکل، از آنجا که اسلام آن را حرام کرده بود، کم مصرف می‌شد. می‌دانیم که در شهرهای بزرگی همچون استانبول، دو سطح از جامعه، یکی پایین‌ترین قشر، به ویژه دریانوردان و ماهی‌گیران، و دیگری

1. hors d'oeuvres

2. stewed fruit

3. boza

تحصیل کردگان ثروتمند، اغلب در خفا شراب و راکی می نوشیدند، اما گاهی اوقات شرب خمر در ملاءعام، برای مثال در جشن های برگزار شده از سوی سلطان (عروسی ها، تولدها و جز آن)، نیز علنی می شد، در این هنگام، مرحمت سلطان این بود که برای شادی مسلمانان در این جشن ها به دیده اغماض به ایشان بنگرد. حتی اشعار مکتوبی در ستایش شراب وجود دارد.

و اما چگونه دستورالعمل های باارزش پانصدساله آشپزی را گزینش کردم؟ صادقانه بگویم، روی هم رفته هیچ معیار ثابتی نداشتم؛ مراقب بودم که دستورالعمل هایی را که خیلی با ذائقه مدرن ناسازگار نیستند و مواد اولیه شان نسبتاً در دسترس اند انتخاب کنم، و البته خوراکی های لذیذی هم انتخاب کردم.

شیش کباب^۱ یا موساکا^۲ را در این کتاب نخواهید یافت. اینجا، اکثر دستورالعمل ها آنهایی اند که حتی غالب ترک ها هم هرگز نخورده اند یا نشنیده اند. با این حال، همه دستور پخت های عثمانی الاصل با آشپزخانه و آشپزی مدرن وفق داده شده است. شما حق دارید پرسید چگونه یک دستور پخت وفق داده [با ذائقه امروزی] می تواند به مزه اصیل عثمانی آن نزدیک باشد. صادقانه، پاسخ این پرسش را نمی دانم، و فکر نمی کنم که در حال حاضر کسی هم باشد که بتواند به آن پاسخ دهد. مطمئناً عوامل بسیاری وجود دارد که بر مزه نهایی اثر می گذارد: از وسایل به کاررفته در طی زمان آشپزی گرفته تا روغن و ادویه هایی که به کار می بردند. غیرممکن است اینک روغن کفه^۳ را، که عثمانیان به کار می بردند، پیدا

۱. shish kebab: نوعی کباب که گوشت را به صورت چنجه با سبزیجاتی مانند فلفل دلمه ای و پیاز بین تکه های گوشت سیخ و کباب می کنند. -م.

۲. mousaka: غذایی مربوط به منطقه بالکان و مدیترانه؛ نوعی گراتن است که غالباً با بادنجان، گوجه فرنگی، سیب زمینی و گوشت چرخ کرده، و سس بشامل تهیه می شود. -م.

3. kefe



شامی که در آن از صدر اعظم، نوشهیرلی دامات ابراهیم پاشا، در جشن‌های ۱۷۲۰ پذیرایی می‌شود. لونی^۱، مینیاتور، سده هجدهم، 21b از سورنامه وهبی، به شماره سند TSM A3593، کتابخانه موزه کاخ توپکاپی^۲.

1. Levni

۲. نشانی ذکر شده در اصل چنین است: Topkapı Palace Museum Library, TSM

A3₅₉₃, detail f. 21b؛ همه نشانی‌های تصاویر، به همین شکل ترجمه شده‌اند. - م.



کنیم. اگر هم می‌شد این روغن گرفته‌شده از دنبه گوسفند را پیدا کنیم، نمی‌توانستیم مزه آن را تحمل کنیم. و همان طور که پیشتر اشاره کردیم، روغن زیتون تقریباً استفاده نمی‌شده است. در دوره‌های پیشتر (سده‌های پانزدهم و شانزدهم) روغن‌هایی که به غیر از چربی‌های حیوانی به کار می‌رفت، روغن کنجد و بادام بوده است. من در خوراکی‌ها، به جای آن، برای سازگاری با ذائقه امروزی از کره استفاده کرده‌ام.

در مورد ادویه‌جات می‌دانیم که همچون آشپزی رومی، شیوه پخت‌وپز عثمانی بر استفاده بیش از اندازه از آن‌ها نبوده است. تقریباً همه ادویه‌هایی که در گذشته به کار می‌رفتند، ولو اینکه هم‌اکنون کم‌کاربرد باشند، به آسانی نزد ادویه‌فروشان پیدا می‌شوند. با این وجود، از آنجا که هیچ یک از مقادیر در دستورالعمل‌های قدیمی بیان نمی‌شدند، ممکن نیست بدانیم چه میزان ادویه در یک غذای طبخ‌شده در سده پانزدهم، هفدهم یا هجدهم به کار می‌رفته است.

گفتنی است امروزه نیز طعم ناخالص یا فقدان مزه گوشت‌ها و سبزیجات متنوع هر چه بیشتر ما را از مزه اصلی غذاها دور می‌کند. این مطلب را در بخش بعدی کتاب، که طرز پخت‌ها را مطرح می‌کنم، خواهید یافت. سخت است که از کابوس نوشتن کتابی در مورد طرز پخت غذاهای عثمانی بدون دانستن زبان عثمانی سخن بگویم؛ مشکلی که علت بی‌خوابی‌های شب‌هایم شد. با تشکر فراوان از همه محققانی که متون خطی قدیم را به القبای لاتین برایم بازنویسی کردند، از جنیت^۱ و تورگوت کوت^۲ که به من کمک کردند بر مشکل متون خطی غلبه کنم، از اصلاحات علی اُزدامار^۳ بر متنم، و از عایشه یتیشکین^۴ که منابع را از کتابخانه‌ها برایم تهیه می‌کرد.

1. Güneyt

2. Turgut Kut

3. Ali Özdamar

4. Ayşe Yetişkin

منابع مربوط به آشپزی عثمانی

منابع مکتوب زیادی درباره تغذیه و عادات غذایی عثمانی وجود دارد، اما تعداد ناچیزی از آنها دستور پخت دارند. تلاش برای یافتن کتاب‌های آشپزی عثمانی، که ۵۰۰ سال هنر آشپزی عثمانی را با دستورالعمل‌ها و توضیحاتش با هم جمع کرده باشد، پیگیری بیهوده‌ای خواهد بود. نه یک چنین کتابی در گذشته نوشته شده، و نه کتاب جدیدی (که چندین سده را در بر بگیرد) به نگارش درآمده است.

برای کشف رازهای آشپزی عثمانی و به حداقل رساندن ابهامات و تفسیری درخور از دستور پخت‌های قابل دسترس، منابع مرتبط را به صورت غیرمستقیم به کار بسته‌ام. گفتنی است بر خلاف گرایشی که در میان محققان این عرصه وجود دارد، به جای تمرکز مستقیم بر فرهنگ پخت‌وپز به سراغ پژوهش‌هایی رفته‌ام که در حوزه‌های تاریخ اقتصادی، تاریخ اجتماعی، تاریخ اجتماعی زندگی روزانه، و تاریخ پزشکی صورت گرفته است.

منابع مهمی که غیر از خود دستور پخت‌های اصلی به کار برده‌ام، عبارت‌اند از: کتاب‌های مربوط به خرید و محاسباتی که دبیران قصر

نگهداری می کردند؛ موارد ثبت شده از غذاها و نوشیدنی ها که برای جشن ها خریداری و پذیرایی می شدند و پول هایی که صرف این ها می کردند؛ فهرست هایی از نام غذاهایی که در آشپزخانه های قصر پخته می شدند؛ متونی نگاشته محققان پزشکی این دوره، که توصیه به خوردن خوراک سالم کرده اند؛ بایگانی های مربوط به قیمت اجناسی که در مغازه ها و بازارها فروخته می شده اند؛ اسناد قانونی از غذاهای خام و پخته؛ آثار ادبی که حاوی اطلاعات غذایی است؛ و گزارش های مسافرانی که توضیحات ریزی از عادت های خوردن و نوشیدن عثمانی به دست داده اند. در ادامه درباره منابعی خواهم گفت که برای دستور پخت ها در این کتاب استفاده کرده ام.

جامع ترین منبع درباره مواد به کاررفته در آشپزخانه های قصر عثمانی، دفترهای حساب کاخ استانبول^۱ از انتشارات عمر لطفی بارکان^۲ است. اسناد محاسبات سده های پانزدهم، شانزدهم، و اوایل هفدهم، جدای از اطلاعاتی درباره وجوه صرف شده بر دستمزدها و پوشاک، اطلاعاتی را درباره خرید لوازم آشپزخانه ها، قیمت هایشان، و گاه جایی که خریداری می شدند، و اینکه چطور به کار می رفتند، شامل می شوند. برای مثال در سال ۱۵۷۳، ۳۷۸۹۵ گوسفند، به علاوه ۶۶۸ قطار^۳ و ۲۳ قیه^۴ و ۱۶۰ درهم^۵ شکر برای پختن خوشاب ها، شربت ها، آب نبات ها، حلواها، و دیگر شیرینی ها برای آشپزخانه امپراتوری خریداری شده، و ۱۴۲۳ مد^۶

1. *Istanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri*

2. Ömer Lütfi Barkan

3. kantar

4. kiyye

۵. dirhem: قطار، قیه و درهم از واحدهای وزن عثمانی هستند. به جدول وزن های عثمانی در پایان کتاب مراجعه فرمایید. - م.

۶. در متن انگلیسی مد را به صورت mud آورده است که البته mudd صحیح است. مد از مقادیر وزن است و اقوال مختلفی در مورد معادل وزنی آن وجود دارد؛ از آن جمله است معادل:

۳۸۶/۶۰۲؛ ۳۹۰/۸۹۷؛ ۴۱۲/۵۶۳؛ ۴۱۶/۸۵۸؛ ۶۱۸/۵۶۲؛ ۶۹۴/۸۸۳ گرم (← دهخدا). - م.

و ۱۰ کیل (حدود ۷۱۲ تن) برنج مصر و پلوودیف^۱ برای درست کردن پلو استفاده شده است. خلاصه، اسنادی دربارهٔ گوشت‌ها، حبوبات، سبزیجات، میوه‌های خشک و تازه، ادویه‌جات، و حتی لوازم آشپزخانه نظیر «رنده‌های آهنی برای پیاز»، «سیخ‌های کباب^۲ برای شیش کباب‌های سلطان» و «ساطرور برای کوفته» وجود دارد.

قدیمی‌ترین منبع شناخته‌شده در مورد عادات غذایی عثمانی راهنمای طبی اسلامی کوتاهی دربارهٔ «تغذیهٔ سالم» است که به شکل نظم درآمده و به شاعر و طبیعی به نام شیخی (متوفای ۱۴۳۱) منسوب است. این منظومه، با عنوان نظم الطبیاع و ترجمه و چاپ حسن علی یوجل^۳، فهرست‌واره‌ای از غذاها و نوشیدنی‌های اوایل سدهٔ پانزدهم به دست می‌دهد. از این اشعار درمی‌یابیم که عثمانیان این دوره علاوه بر گوشت گوسفند و بز، گوشت اسب، شتر، خرگوش، قرقاول، سیاه‌خروس^۴، اردک، غاز، و ماهی تازه و نمک‌سود را نیز می‌خوردند و از سبزی‌های تازه و چاشنی‌هایی نظیر ترخون، نعناع، زنجبیل، و کندر زیاد استفاده می‌کردند.

قدیم‌ترین و جالب‌ترین دستور پخت‌هایی که یافتیم از آن محمدبن محمود شیروانی (۱۳۷۵-۱۴۵۰) است. شیروانی اهل شیروان آذربایجان بوده و در دربار سلطان مراد دوم (۱۴۲۱-۱۴۵۱) طبیب بوده است. او به دلیل آثار فراوانش در طب و ترجمهٔ آثارش از فارسی و عربی به ترکی، بسیار شهرت دارد. از میان ترجمه‌هایش، کتابی معروف به کتاب الطبیخ (کتاب آشپزی) دارد. شیروانی اطلاعاتی دربارهٔ سلامت و ۷۷ دستور غذا را، که بی‌شک در کاخ عثمانی در آن زمان رایج بودند، به این کتاب، که از عربی به ترکی ترجمه کرده، افزوده است.

۱. Plovdiv: شهری باستانی در بلغارستان که شالیزارهای برنج آن معروف است. -م.

2. shish

3. Hasan Ali Yücel

4. grouse

نسخه خطی شیروانی، که در کتابخانه سلیمانیه استانبول بود، به وسیله جنیت کوت با انتشار مقاله‌ای در سال ۱۹۸۴ معرفی شد و منبع بی‌نظیری برای علاقه‌مندان به آشپزی عثمانی شد. تعدادی از این ۷۷ دستور پخت را که با آشپزی امروزی وفق داده شده‌اند، در بخش‌های مربوط به گوشت، پلو، و سبزی در این کتاب خواهید یافت.

منبع دیگر سده پانزدهم خوراک‌های دوره فاتح^۱ (محمد دوم) است که سهیل اونور^۲ آن را به چاپ رسانده است. این اثر حاوی فهرست‌هایی از خریدهای مواد غذایی، که در آشپزخانه‌های قصر برای سفره سلطان تهیه می‌شده، و اسامی خوراک‌های طبخ شده است.

تاکنون، هیچ دستور پختی از سده شانزدهم پیدا نشده است، اما اسنادی در مورد غذاهای این دوره و مواد به کاررفته در آن‌ها وجود دارد. مهم‌ترین این‌ها دفتر ضیافت^۳ است که شیرینی‌ها و غذاهای گرم و کلاً مواد خریداری شده در ختنه‌سوران‌های پسران سلطان سلیمان قانونی (۱۵۲۰-۱۵۶۶)، یعنی شاهزاده بایزید و شاهزاده جهانگیر، در آن ثبت و ضبط شده است. این جشن‌ها ۱۳ روز طول کشیده است و راجل سیاسی و توده مردم در آن حضور داشته‌اند. طبع و نشر ترکی این نسخه، که در کتابخانه ایالتی برلین^۴ است، بر عهده سمیه تزجان^۵ بوده است. در این کتاب ۳۶ غذای لذیذ اصلی، ۵۷ نوع شیرینی، و ۳ گونه نان نام برده شده‌اند.

منبع بعدی سده شانزدهم نسخه‌ای خطی باز هم مطابق طب اسلامی است که آنچه باید در هر فصل سال خورده شود، توضیح می‌دهد. در این راهنما، که در بایگانی‌های کاخ توپکاپی موجود است، ۷۵ نوع غذای مهم و ۳۰ نوع سوپ نام برده شده‌اند.

1. *Fatih Devri Yemekleri*

2. Süheyl Ünver

3. *Zıyafet Defteri*

4. Berlin State Library

5. Semih Tezcan

فهرست‌های موجود از خوراک‌ها، دستور پخت‌ها، و اسناد حساب سده‌های پانزدهم و شانزدهم بسیار باارزش‌اند و کمک بزرگی به فهم آشپزی این دوره می‌کنند.

مهم‌ترین سند سده هفدهم دفتر خاطرات روزهایی است که نویسنده در آن چیزهایی درباره خوراک‌ها نوشته است. سیدمحمد افندی، عضو طریقت سنبلیه، دفتر خاطراتی بین سال‌های ۱۶۶۰ و ۱۶۶۴ نوشته و آن را صحبت‌نامه نامیده است. این کتاب حاوی گفت‌وگوهای زمان شام^۱، جزئیات جالبی درباره زندگی اجتماعی، و فهرست مفصلی از غذاهایی است که بین این گفت‌وگوها خورده می‌شده است. در این یادداشت‌های روزانه، که مطالب در آن‌ها با دقت بالایی نوشته شده‌اند، ۲۰ یا گاه ۲۴ غذای خورده‌شده یک به یک نام برده می‌شوند و بعد از آن، نویسنده می‌گوید: «و [خوردن] این‌ها به ترتیب است»، گویی او، آن زمان، مشکل امروز ما را در فهم غذاهای عثمانی و نحوه خوردن آن پیش‌بینی کرده است.

دو منبع دیگر از سده هفدهم، یکی سیاحت‌نامه اولیا چلبی و دیگری، کتابی درباره قیمت‌های دولتی سال ۱۶۴۰ است. قیمت‌ها از سوی دولت برای خرید و فروش اجناس مصرف‌کننده در مغازه‌ها و بازارهای شهرهای بزرگی همچون استانبول و بورسا^۲ در دفترهای مربوط به قیمت‌های رسمی ثبت می‌شدند. این دفترها اغلب برای جمع‌آوری اطلاعاتی درباره آنچه عثمانیان مصرف می‌کردند و اینکه چه مقدار پول برای چیزها می‌پرداختند، مفیدند. این دفترها بر اساس سیاست «وزن ثابت، قیمت ثابت»^۳ حکومت مرکزی بودند، که برای نظارت بر بازارها تدوین و نوشته شده بودند. امروزه می‌توانیم از این اسناد در مورد اینکه

۱. چنین جمعی، در معنای اصلی یونانی‌اش، گونه‌ای سمپوزیوم است؛ یعنی جمعی که برای بحث فلسفی به همراه خوردن و نوشیدن دور هم جمع می‌شدند. - م.

2. Bursa

3. fixed weight-fixed price

چه غذاهایی در این سده‌ها در استانبول مصرف می‌شدند اطلاعاتی به دست آوریم و همچنین نکاتی در مورد قیمت خرید و فروش نان، کلوچه‌ها، گوشت، ماهی، میوه، سبزیجات، ادویه‌جات، یا غذاهای پخته‌ای مانند کباب، جگر، سوپ برنج به دست آوریم.

خلاصه فرمان‌های سلطان، که حاوی قوانین جدید و به‌روزرند، نکاتی درباره زندگی اقتصادی، مقررات قیمت مقطوع جاری یا مقررات جدید، و نحوه پیروی از آن‌ها و مجازاتی که در موقع نیاز بر آن‌ها اعمال می‌شدند، به دست می‌دهند. برخی از این متون چنان با جزئیات اند که می‌توان به آسانی دستور پخت غذاها را از آن‌ها استخراج کرد. برای مثال «بورک پزها»، باید ۲۵۰ درهم گوشت گوسفند را در بورک گوشت استفاده کنند... و نباید آن را پر از پیاز کنند... این گوشت نباید مخلوط باشد، تنها باید از گوشت گوسفندی استفاده شود. خمیر باید از آرد مرغوب به عمل آید. پیه نباید به خمیر اضافه شود... در غیر این صورت جریمه سنگینی به همراه خواهد داشت» (از خلاصه قوانین سلطان محمد چهارم، به تاریخ ۱۶۸۰).

دوباره، در سده هجدهم متونی می‌یابیم که به رغم اینکه کاملاً گویای تعریف امروزی از دستور آشپزی نیستند، می‌توان آن‌ها را دستور آشپزی نامید. اولین متن این‌چنینی را در کتابچه‌ای حاوی ۱۲۷ دستور غذا، با نام نسخه‌ای از رساله آشپزی قرن هجدهم^۱ می‌بینیم که گفته می‌شود در سال ۱۷۶۴ نوشته شده و نجات سفرجی اوغلو^۲ آن را به چاپ رسانده است. به احتمال زیاد آن را یک خوراک‌شناس نوشته است و کم‌وبیش حاوی انواع معمولی‌تری از غذاها، در مقایسه با آشپزی مجلل دوره عثمانی کلاسیک (سده‌های پانزدهم و شانزدهم)

1. börek makers

2. XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi

3. Nejat Sefercioğlu

است. با این حال، این اثر گمنام منبعی مهم تلقی می‌شود. زبان این کتابچه ساده است. دستورالعمل‌ها طوری نوشته شده‌اند که فهمشان آسان است؛ گرچه همان‌گونه که در ادامه از این طرز تهیه سوپ ماهی مشاهده خواهد شد، مقادیر مواد بسیار باورنکردنی است: «بعد از این، ۱۵۰ یا در صورت امکان ۲۰۰ تخم مرغ را در کاسه‌ای هم بزیند و کمی مایه سوپ را اضافه کنید، و سپس آن را به آب ۲۰ یا ۳۰ لیمو بیفزایید». برای همه ترکیبات غذایی چنین مقادیری داده نمی‌شود، این سوپ ماهی یکی از نمونه‌هایی است که مقادیر زیادی از مواد در آن به کار رفته است، و من عمداً آن را انتخاب کرده‌ام، برای اینکه با این نمونه نشان دهم رمزگشایی این دستورالعمل‌ها کار شاقی است. علاوه بر برخی دستورالعمل‌هایی که اندازه‌ها را روشن بیان کرده است – مثلاً یک وقیه^۱ یا ۵-۶ درهم – دستورالعمل‌هایی وجود دارند که با بیان عباراتی مانند «به مقدار کافی»، «چند حبه»، یا «یک مشت» مایوس‌کننده‌اند [و واضح نیستند]. در بخش ماهی این کتاب، دستور پخت سوپ ماهی را، که با آشپزی امروزی وفقش داده‌ایم، خواهید یافت.

منبع دیگری که از بسیاری جهات شبیه به رساله آشپزی ۱۷۶۴ است، دستور پخت‌هایی منسوب به باباعلی اشرف مولوی^۲ است، که عقیده بر آن است در دهه ۱۸۲۰ نوشته شده است. با وجود این، کتاب مذکور، جدای از تعدادی خوراک‌ها نظیر خوراک خرفه، گندم خردشده با بلوط، و نان اسپانیایی، روشن است که رونوشت دقیقی از دستورهای غذایی رساله ۱۷۶۴ است. به همین دلیل است که کتاب آشپزی باباعلی اشرف را برای آشپزی قرن هجدهم انتخاب کرده‌ام [هر چند تألیف آن در سده نوزدهم صورت گرفته است].

1. vukkiyye

۲. Mevlevi Ali Eşref Dede: مولویه طریقت اسلامی بزرگی است که جلال‌الدین مولوی آن را پایه‌گذاری کرده است (۱۲۰۷-۱۲۷۳).

اولین کتاب آشپزی عثمانی چاپ شده در استانبول در سال ۱۸۴۴ منتشر شد. محمد کامل^۱، معلم مدرسه طب، ۲۳۵ دستور غذا را در این کتاب نگاشته و آن را *ملج‌الطباخین* نامیده است. این کتاب ۹ بار به چاپ رسیده است و همین نشان می‌دهد نیاز وافر به این نوع کتاب در این دوره بوده است. در مقدمه، نویسنده می‌گوید با شور و شوق تمام کتاب‌های آشپزی قدیم را مطالعه کرده است. از این میان، وی رساله آشپزی قرن هجدهم را دیده است و برخی از دستوری‌های بی‌عیب این کتاب را برگزیده است. در *ملج‌الطباخین*، که پنج سال بعد از تنظیمات^۲ چاپ شده است، برخی از نمونه‌های آشپزی غربی در کنار غذاهای سنتی یافت می‌شوند. با ورود خوراکی‌هایی به «سبک اروپایی»، سبزیجاتی نظیر گوجه‌فرنگی، سیب‌زمینی، و لوبیاسبز، که در سال‌های آخر سده هجدهم به آشپزی عثمانی راه یافته بودند، برای نخستین بار در این کتاب ظاهر شدند. با وجود این، کتاب محمد کامل با یک کتاب آشپزی، که امروزه از آن انتظار می‌رود تا مقادیر مواد به کاررفته در غذا را مشخص کند، بسیار متفاوت است. در واقع، سبک آن به لحاظ ابهام در اندازه‌های مواد و نیز از نظر ادبیات زبانی، یادآور کتاب‌های آشپزی قرن نوزدهم است.

نخستین اثر آشپزی عثمانی که به زبانی دیگر نوشته شده است کتاب آشپزی ترکی، مجموعه‌ای از دستوری‌ها^۳ است، که ترابی افندی^۴ آن را در سال ۱۸۶۲ به چاپ رسانده است. این کتاب که استقبال گرمی از آن شد در واقع، تقریباً ترجمه مستقیمی از اثر محمد کامل است. ترابی افندی تنها چند مورد را، نظیر خوراک سالمون در بخش ماهی، به کتاب محمد کامل اضافه کرده است.

1. Mehmet Kamil

۲. اصلاحات ایجادشده در سال ۱۸۳۹.

3. *A Turkish Cookery Book, A Collection Of Receipts*

4. Turabi Efendi

آخرین کتابی که از دستورالعمل‌هایش در این کتاب استفاده کرده‌ام، کتابی است موسوم به آشچی‌باشی^۱، نوشته محمود ندیم بن تُسون^۲، که در سال ۱۸۹۸ به چاپ رسیده است. از مقدمه کتاب برمی‌آید محمود ندیم، افسر جوانی که علاقه‌مند به غذاهای خوب و دلتنگ غذاهای مادرش بوده، این کتاب آشپزی را با ۳۱۵ نوع غذا با همکاری دوستان افسرش، که به تازگی خدمتشان تمام شده بود، نوشته است. محمود ندیم بن تُسون، با نگارش به سبکی روان و دلنشین، آخرین نماینده آشپزی عثمانی و نخستین نماینده آشپزی جدید ترکی تلقی می‌شود.

و در آخر، سفرنامه‌های مسافران غربی است که منبع مهمی در پژوهش بوده‌اند. از میان صدها غربی، که برای مدتی طولانی در شهر استانبول، خواه طی سفرشان یا به هر دلیل دیگری در آن زندگی می‌کرده‌اند، کسانی که بارها به آن‌ها ارجاع داده‌ام اسیر اسپانیایی جنگک، پدرو دو اردمالاس^۳، و گردشگر بوهمیایی، هانس درنشوام^۴ هستند. هر دوی آن‌ها مشاهده‌گران دقیق بوده‌اند: درنشوام – که در سال ۱۵۵۳ به استانبول آمد و پدرو – که تقریباً همان موقع به آنجا سفر کرد و زندگی را با حرفه طبابت در عمارت کاپیتان اول دریا سینان پاشا^۵ سپری می‌کرد. کتاب هر دو حاوی داده‌های زیادی درباره عادات غذایی عثمانیان است و اطلاعات بسیار مهمی به دست می‌دهد.

منابع در سراسر کتاب به صورت نام‌هایی که داخل پرانتز در کتابشناسی زیر آمده است، ارجاع داده خواهند شد:

1. *Aşçıbaşı*

2. Mahmud Nedim bin Tosun

3. Pedro de Urdemalas

4. Hans Dernschwam

5. Kaptan-1 Derya Sinan Paşa

سده پانزدهم

(دفترهای حساب کاخ)

Ömar Lütfi Barakan, "İstanbul Sarayına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler* dergisi, Cilt: IX, sayı 13, TTK, Ankara, 1979.

(شیخی)

Hasan Âli Yücel (editor), *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri*, İstanbul, 1937.

(شیروانی)

Muhammad bin Mahmûd Şîrvân, *Kitâbü 'l Tabîh*, Süleymaniye Kütüphanesi, Ali Emîrî MTF 143.

(خوراک‌های دوره محمد دوم)

Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul, 1952.

سده شانزدهم

(درنشوام)

Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Ankara, 1987.

(فهرست‌های خوراک‌های کاخ توپکاپی)

Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 1981.

(دفتر ضیافت)

Semih Tezcan (editor), *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul, 1998.

(پدرو)

Pedro de Urdemalas, *Türkiye'nin Dört yılı 1552-1556*, İstanbul, no date.

سده هفدهم

(اولیا چلبی)

Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*: Cilt I, kitap 1-2, İstanbul Editors: Seyit Alı Kahraman- Yücel Dağlı. YKY. İstanbul, 2003.

(صحبت نامه)

Seyyid Muhammad Efendi, “*Sohbetnâme 1660-1664*”, *Tarih ve Toplum dergisi*, İstanbul, 1985.

سده هجدهم

(اشرف بابا)

Fevzi Halıcı (editor), *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Ankara, 1992.

(رسالة ۱۷۶۴)

M. Nejat Sefercioğlu (editor), *Türk Yemekleri, XVIII Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*, Ankara, 1985.

سده نوزدهم

(ندیم بن تسون)

Mary Işın (editor), *Mahmut Nedim bin Tosun: Aşçıbaşı*, İstanbul, 1999.

(محمد کامل)

Güneyt Kut (editor), *Mehmet kâmil: Melceü't Tabbâhîn*, 1844, İstanbul, 1997.

(ترابی افندی)

Turabî Efendi, *Turkish Cookery Book, A Collection of Receipts*, London, 1862, reprint 1987.