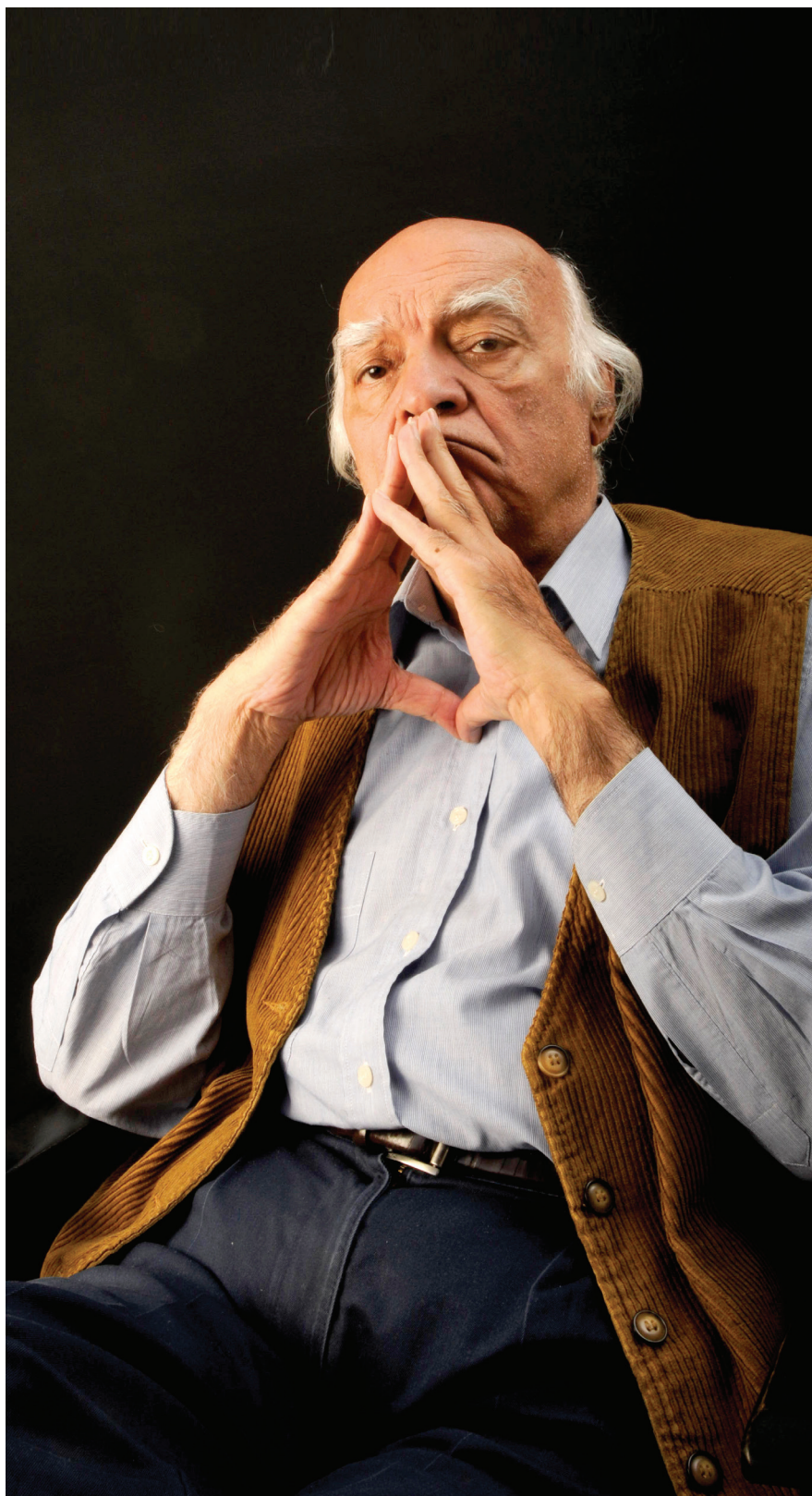


از سیر تا پیاژ کتاب مستطاب آشپزی
در گفت‌وگو با سهراب دریابندری؛

رازهایی هست که هیچ‌کس نمی‌داند

■ علی ورامینی

برای من فرق ندارد، همین که نام نجف دریابندری روی جلد کتابی باشد به خریدنش مجاب می‌شوم، چه تاریخ سینما باشد چه تاریخ فلسفه، چه هاگلبری فین باشد چه کتاب آشپزی مستطاب. طنازی قلم، وسعت واژگان و لطافت روایت نجف در هر مکتوبی نه فقط برایم لذت‌بخش، که آموزنده است. از همین رو بود که بی‌توجه به قیمت و نام کتاب، به محض تأمین بودجه در دوران دانشجویی، کتاب مستطاب آشپزی را هم گرفتم. کتابی که رفیق این روزهای دور از رستوران و تهیه غذای من شده است. با این پیشینه، طبیعی است که وقتی صحبت از تهیه پرونده‌ای درباره خوردوخوراک می‌شود، بی‌ذکر نام نجف و شاهکارش، کتاب مستطاب آشپزی، که با همکاری همسرش خانم فهمیه راستکار و همت محمد زهرایی منتشر شده است، آن پرونده را ناقض بدانم. در میان سه ضلع نام برده، دو تن رخ از جهان برکشیدند و آن دیگری هم از بخت بد ما اسیر بیماری است و دیگر نمی‌توانیم جرعه‌نوش اقیانوس ادب و طنزانش شویم. در این وضعیت بوی گل را از که جویم از گلاب، از سهراب دریابندری، فرزند نجف دریابندری و فهمیه راستکار که خودش علاوه بر مستندسازی دستی هم در ترجمه دارد. سهراب فقط شاهد ده‌ساله تهیه این کتاب نبوده و در کارهایی مانند عکاسی کتاب هم دخیل بوده است. گفت‌وگوی چند ساعته ما در قرار اول درباره کتاب فقط بخشی از مشاهدات، دانسته‌ها، تاریخ و نقدهایش به کتاب بود، طوری که این گفت‌وگو را هر دو پیش‌درآمدی بر بحث‌های مفصل آتی در نظر گرفتیم. با وجود اینکه کتاب مستطاب از هر دو سو میراث خانوادگی اوست، کاملاً چون یک ناظر بی‌طرف و یک مشاهده‌گر از روند کتاب حرف می‌زند و حتی نقدش می‌کند. سهراب معتقد است که کتاب مستطاب تأثیر ملموسی بر فرهنگ خوردوخوراک ایران گذاشته است و درباره رویکرد پدر به این کتاب خاطره‌ای جالب تعریف می‌کند، می‌گوید «به عکس نیمرو در کتاب نگاه کنید، در یک ماهی‌تابه خیلی ارزان و دم‌دستی گرفته شده است. وقتی به پدرم گفتم این تابه معمولی برای عکس خوب نیست، گفت این عکس باید طوری باشد که هرکس دید به خودش اجازه بدهد نیمرو درست کند. درست است که می‌توان عکسی گذاشت که همه بگویند وای عجب نیمرویی! اما من می‌خواهم کاری کنم که هرکسی جرئت کند نیمرو درست کند. یعنی هرکس این کتاب را دید فکر کند برای خودش است نه برای از ما بهتران» برای همین‌هاست که استاد نجف دو سال پیش «کنجینه زنده بشری در میراث خوراک» شناخته شد و حتی اگر امروز نتواند از کتابش بگوید، باز بیش از هر سخن‌گوی دیگری سخن تازه دارد. در ادامه گفت‌وگو با سهراب دریابندری درباره عواملی که باعث شکل‌گیری کتاب شد، روند انتشار و بازخوردهای پس از انتشار را می‌توانید بخوانید.



■ **جناب در یابندری، از اینجا شروع کنیم که ایده این کتاب نزد پدر و مادر شما از کی شکل می‌گیرد؟**

اگر بخواهیم از پیدایش این کتاب قصه‌ای طولانی بسازیم، شروعش به سال‌های ۱۳۳۰ برمی‌گردد، که تا اولین چاپ کتاب (۱۳۷۹) خودش ۵۰ سال می‌شود. کار نوشتن و آماده‌سازی کتاب شاید ده سال طول کشید. چیزهایی هم هست که به‌طور کلی به اینکه این کتاب بعد از چاپ چه سرنوشتی پیدا کرد مربوط می‌شود. اگر بخواهیم تمام این‌ها را مرور کنیم، خودش کتاب قطوری می‌شود.

■ **کتاب مستطاب مخاطبانی پیدا کرد که شاید پیش از آن با نجف در یابندری آشنا نبودند. اساساً پدر شما این کتاب را برای چه طیف از مخاطبانی نوشت؟**

من، شخصاً خیلی اعتقاد ندارم که نویسنده یا مثلاً فیلم‌ساز مخاطب خودش را انتخاب می‌کند. کتاب که در آمد، هر کسی ممکن است آن را بخواند. این چیزی است که بعضی‌ها به آن اعتقاد دارند، اما من اعتقاد ندارم. تا آنجا که می‌دانم، استاد نجف هم اعتقاد نداشت. آن‌طور که من از گفته‌هایش یادم هست، اعتقاد نداشت. با این حال، می‌توانم بگویم که این کتاب باعث شهرت پدرم در میان خیلی آدم‌ها شد که کتاب‌های دیگرش را نمی‌خواندند.



| مادر نجف دریابندری



در آن زمان در کل ایران فقط یک کتاب آشپزی موجود بود که می‌توانستید از کتاب‌فروشی تهیه کنید. آن هم کتاب «روز امتظمی» بود. خود پدر و مادر من هم از آن کتاب استفاده می‌کردند، کتاب ورق‌ورق شده بود و لابه‌لای آن پر از دست‌نویس‌های بود که مادر و پدرم یادداشت می‌کردند و لایش می‌گذاشتند

در واقع نوع شهرتش و میزان آن بعد از چاپ کتاب آشپزی تغییر کرد. البته ده سالی طول کشید تا این تغییر احساس شود. اولین باری که این کتاب منتشر شد، خیلی بین مردم اقبال نداشت. حتی بین منتقدان. بعضی‌ها از اینکه نجف دریابندری کتاب آشپزی نوشته، خوش‌شان نیامده بود.

اما بعد از ده سالی، آرام‌آرام کتاب به نوعی تعادل رسید، به‌آهستگی راه خودش را به آشپزخانه‌ها و کتابخانه‌های آدم‌هایی پیدا کرد که پیش از آن اصلاً نمی‌دانستند نجف دریابندری کی هست. نمی‌دانستند که او مترجم «ارسل» یا «همینگوی» است. این آدم‌ها همین‌گوی نمی‌خواندند. من چندین سال است که بازخورد این آدم‌ها را می‌بینم. هر از گاهی یکی به من می‌گوید: «آقا ما کتاب مستطاب را خوانده‌ایم» یا «فلان غذا را از روی این کتاب درست کردیم». ایراداتی می‌گیرند، تعریف می‌کنند. خب، این هم باعث شده که من هم چیزهایی بفهمم و یاد بگیرم.

■ **پس چاپ این کتاب باعث شهرت بیشتر پدر و حتی مادر شد. شما هم چنین دریافتی داشتید؟**

می‌دانید که، مادرم در تلویزیون کار می‌کرد، شهرت تلویزیونی با شهرت کتاب فرق‌هایی دارد. در حقیقت بیشتر از سی سال است که من با مقوله

شهرت پدر و مادرم و این اواخر کمی هم شهرت خودم مواجه هستم. آدمی که از طریق رادیو و تلویزیون شهرت پیدا می‌کند، یا کسی که بین علاقه‌مندان به فلسفه شهرت دارد و به‌طور مثال، آدمی که بین دوستداران ورزش طرفدار دارد، داستان‌شان با هم فرق می‌کند. می‌خواهم بگویم من متوجه نوعی تحول در شهرت‌شان شدم. شهرت پدر و مادر من به‌نوعی در میان کسانی که کتاب آشپزی را می‌خواندند، و احتمالاً این دو نفر را نمی‌شناختند، گسترده‌تر شد. این باعث اتفاقات خیلی جالبی می‌شود. شاید از دیدگاه ارتباطات که تخصص مجله شماس، موضوع جالبی است، من سواد زیادی در این زمینه ندارم، اما فکر می‌کنم یکی از مقولات مهم مربوط به ارتباطات، مقوله «کنترل» و «فیدبک»، یعنی «بازخورد» است. ذاتاً کنترل بدون فیدبک امکان‌پذیر نیست، و اگر ما پیامی را به بیرون از محیط خودمان، یعنی مثلاً بیرون از «سیستم» بفرستیم، فقط از طریق دانستن نتیجه، یعنی همان بازخورد، است که می‌توانیم تصمیم بگیریم پیام بعدی چه باشد. حالا پدیده «شهرت» از این دیدگاه خیلی پیچیده می‌شود. به هر حال، شکل ساده داستان این بود که یک جمعیت تازه‌ای با نجف دریابندری آشنا شدند، و خود ما هم این وسط یک چیزهایی فهمیدیم!

■ **برویم سراغ کتاب، از شکل گرفتن ایده اولیه بگویید لطفاً.**

در زمان بچگی استاد نجف، مادرش آشپزی می‌کرده است. پدرم که متولد سال ۱۳۰۹ است، و مثلاً از ده‌سالگی چیزهایی را دیده، از قبیل اینکه مادرش چگونه آشپزی می‌کند، یا مثلاً در مسافرت‌هایی که به بوشهر می‌رفته، احتمالاً نحوه پخت‌وپز غذای نذری را به آن شکلی که در آن زمان و در آن حوالی بوده دیده است. به‌طور قطع، از همان بچگی نگاه دقیق و کنج‌کاوی داشته.

■ **طبقه اقتصادی پدر در زمان کودکی به‌نحوی بوده که بتواند غذاهای مختلف را تجربه کند؟**

به نظرم جامعه ایران در آن زمان مثل امروز اختلاف طبقاتی شدید نداشته. به هر جهت، از آنجا که به‌طور کلی آشپزی ایرانی بیشتر در خانه طبقه ضعیف جامعه شکل گرفته، شاید این موضوع اهمیت زیادی نداشته، اما تا جایی که من خبر دارم، تا حدود سن هفت‌هشت‌سالگی که پدر ایشان زنده بوده، از وضع مالی خوبی برخوردار بوده‌اند. فکر می‌کنم شاید بعد از فوت پدر خانواده اوضاع کمی خراب شده. بعدها هم که در زندان خودش شروع کرده به آشپزی، امکانات بسیار ضعیفی داشته. به نظرم این موضوع ظرفیت‌های آشپزی ایرانی را نشان می‌دهد که چطور در شرایط نسبتاً سخت می‌شود غذاهای خوبی درست کرد. غیر از این، می‌شود جو آن زمان را بررسی کرد، که چه موادی موجود بوده و چه چیزهایی نبوده. مثلاً، یکی از چیزهایی که در کتاب مستطاب هم به آن اشاره می‌شود، گوجه‌فرنگی است. پدرم می‌گفت بچه که بوده، گوجه‌فرنگی برای اولین بار به ایران وارد می‌شود. می‌گفت دیگ‌های بزرگی را یادش هست که گوجه‌ها را در آن‌ها می‌ریختند و می‌پختند، که خب احتمالاً رب گوجه درست می‌کرده‌اند. اما ظاهر از همان اولین روزها دل خوشی از این گوجه و پخت‌وپزش نداشته‌ام! می‌گفت این یک چیزی بود که ناگهان وارد زندگی ما شد و ما قبلاً این چیزها را ندیده بودیم.

■ **در کتاب هم اشاره می‌کنند که گوجه‌فرنگی جزو اصلی آشپزی مکتب ایرانی نیست و اساساً رنگ اصیل غذای ایرانی رنگ سرخ نیست.**

بله. منظور من این است که این آدم از بچگی تا شصت‌هفتادسالگی که این کتاب را نوشته، شاهد چه تحولاتی در فرهنگ خوردوخوراک ایران بوده. تصور کنید، زمانی گوجه‌فرنگی در ایران نبوده. امروز اصلاً نمی‌شود خورش قیمه‌ای پیدا کرد که در آن گوجه‌فرنگی نباشد. ما در ایران بیشتر به سیر تحولات سیاسی و اجتماعی توجه داشته‌ایم، اما چیزهایی مثل یخچال، فریزر یا مثلاً ماکروویو (که استاد نجف اسمش را گذاشته «موج‌پز»)، یک زمانی به ایران وارد شدند، این خودش باعث تحولاتی در فرهنگ غذا خوردن شده.

می‌خواهم به این برسم که بعد از همه این تحولات، یک روزی، یعنی حدود

من چرا، گاهی اذیت می‌شدم. گاهی حریم خصوصی من تحت‌الشعاع این موضوع قرار می‌گرفت. اما پدر و مادر من سبک زندگی را دوست داشتند.

■ ویژگی‌های معماری خانه‌ای که خاستگاه این اثر بود، چه بود؟

معماری مدرن، با بهره‌گیری از عناصر معماری سنتی بود. این خانه در جامعه معماران و محقق‌ها شناخته‌شده بود. یکی از چیزهایی که می‌شود گفت شاید این است که در این نوع معماری، تلاشی برای نمایش قدرت و دارایی صورت نگرفته بود و برعکس نوعی فروتنی و شاید بشود گفت «رواستی» در کار بود. این جور ساختمان‌ها معمولاً خاصیت به قول معروف فتونزیک نداشتند و در عکس‌ها چیز زیادی از آن‌ها فهمیده نمی‌شود. در نوع مصالح و طراحی نمای ساختمان اصراری بر این نبود که گران‌قیمت و مهم به نظر برسد. اما، معماری پرمروازی بود که در واقع هر گوشه‌اش نکته‌ای نهفته بود. این نوع معماری صرفاً برای یک نوع زندگی و تولید زندگی طراحی شده بود که با کارهای امروزی از این نظر فرق می‌کند. امروز بیشتر ساختمان‌ها برای تفاخر طراحی می‌شوند.

به نظر من، در زمینه آشپزی، نکته مهم آن خانه به‌خصوص این بود که آشپزخانه از چهار ورودی و خروجی مختلف برخوردار بود، که یکی راهی جداگانه بود برای عبور و مرور آشپز و کارگر و باربینه آن‌ها، که با سایر بخش‌ها



نجف دریابندری در کودکی به همراه پدر

تداخل نداشت، و یک راه به بخش اندرونی خانه و انبار، و یک راه به قسمت بیرونی یا به‌اصطلاح ناهارخوری و میهمان‌خانه، و از طرفی هم یک راه به حیاط مرکزی خانه، که در درختی هم در آن بود و زمستان‌ها کار یک یخچال طبیعی را انجام می‌داد و گیاهانی که ادویه یا خورده می‌بودند هم در آن بود، مثلاً «برگ بو» که نوعی ادویه است. به این ترتیب، این آشپزخانه مثل قلب خانه عمل می‌کرد و محلی بود که ساکنان خانه در آن به هم می‌رسیدند. این راه هم اضافه کنم که وجود چنین معماری‌ای باعث می‌شد نوشتن این کتاب، با راحتی بسیار انجام بشود. هم فضای کافی برای گرد آمدن آدم‌ها داشت، هم کتابخانه و فضای مناسب برای نوشتن، و هم آشپزخانه‌ای که به‌نسبت مجهز بود. به نظرم به همین علت یکی از شخصیت‌هایی که در کتاب نقش داشت، خود خانه بود. معماری خودش بحث خیلی درازی می‌شود.

■ برگردیم سراغ شکل گرفتن کتاب. استاد نجف کی به فکر تدوین افتادند؟

استاد نجف در این اتمسفر با آقای «زهرایی» آشنا شدند که آن زمان پیش از نشر «کارنامه» نشری به نام «چشم و چراغ» داشتند. آقای زهرایی هم در این رفت‌وآمدها متوجه داستان آشپزی شد. پدرم به فکر نوشتن کتاب

ده سال قبل از اولین چاپ کتاب، شاید سال هفتاد، زمانی شد که پدر من تقریباً از وضع خوردوخوراک به ستوه آمده بود.

■ یعنی چی؟ از چه چیزی به ستوه آمده بودند؟

یعنی در خانه، میهمانی، منزل دوستان، رستوران‌ها و این‌ها، خوراک ما بد شده بود. به نظرم در روزگار فعلی هم اوضاع و احوال دوباره بد شده، البته به شکل دیگری. اما آن روزها، هر جا که می‌رفتیم، غذایی را که می‌آوردند نمی‌شد بخوریم. غذا خوردن صرفاً به امری برای رفع گرسنگی تبدیل شده بود. فرهنگ خوردوخوراک داشت به یک حداقلی تقلیل پیدا می‌کرد.

■ به نظر شما چه عواملی باعث این تقلیل فرهنگ شده بود؟

از نظر من مقداری تکنولوژی و مسائل مربوط به نوع مسکن و بافت جامعه بود. مثلاً، آپارتمان‌نشینی گسترش زیادی پیدا کرده بود. قدیم‌ها خانه‌ها بزرگ‌تر بودند، معمولاً حیاط بزرگی هم داشتند. خیلی از مردم در طبقه متوسط یا رو به بالا، آشپز و پیشخدمت و این‌ها داشتند. این پیشخدمت‌ها یا آشپزها که اغلب از قشر فقیر بودند هم فرهنگ آشپزی خودشان را داشتند. می‌دانید که، استاد نجف معتقد است آشپزی ایرانی در آشپزخانه فقر شکل گرفته. به هر حال آشپزی در این خانه‌ها با آشپزی در آپارتمان متفاوت بود. زندگی در آپارتمان بیشتر شده بود، اما تولیدکننده‌ها هنوز محصولاتشان را با همان روش قدیم در مغازه‌ها عرضه می‌کردند، یا خیلی چیزها تولید نمی‌شد؛ یعنی سبک زندگی مردم با سبک تولید و عرضه مطابقت نداشت.

به نظرم صنعت و تجارت از زندگی مردم عقب مانده بود.

به عنوان مثال، امروز شما به بقالی می‌روید و یک بسته سبزی پاک‌شده آماده می‌خرید و راحت سر سفره‌تان سبزی خوردن می‌گذارید. این چیزها آن موقع نبود. همین یک قلم، خربلن و پاک کردن سبزی، خودش کلی دنگ و فنگ داشت. خیلی‌ها عملاً سبزی خوردن را حذف کرده بودند.

در نتیجه مردم به‌گونه‌ای شده بودند که فقط در پی سد جوع بودند. از طرفی، رستوران‌ها هم تنوع نداشتند و احوالات خاصی پیدا کرده بودند. انگار مردم چاره‌ای نداشتند و در رستوران هم به‌نوعی شرایط حاکم را می‌پذیرفتند، یا گاهی متوجه نبودند.

اما پدرم در برابر این موضوع کاملاً موضع‌گیری داشت. خودم بارها این را تجربه کردم. وقتی با هم به رستورانی می‌رفتیم، از اینکه خیلی چیزها سر جایش نبود ناراحت می‌شد و از چشمش پنهان نمی‌ماند. این موضوع شدت گرفت و اوضاع طوری شد که دیگر ما هر روز بحث می‌کردیم. خیلی وقت‌ها هم سر همین قضایا با مادرم بحث می‌کرد.

مادر من از خانواده‌ای پرجمعیت و قدیمی بود که در روز خلوتش بیست نفر سر سفره می‌نشستند، و خلاصه سبک و سیاق خاص خودشان را داشتند. خلاصه هر دو مثلاً سر اینکه قیمة چطور باید باشد بحث می‌کردند، چون هر کدام‌شان برای خودشان سنت و فلسفه‌ای داشت. خانه ما هم خانه پرفرتوآمدی بود. انواع آدم‌ها در رفت‌وآمد بودند. خود خانه هم به‌لحاظ معماری و فارغ از آدم‌هایی که در آن زندگی می‌کردند، شخصیتی داشت.

■ منظور تان از رفت‌وآمد همان قرارهایی است که بعداً به قرار

جمعه صبح خانه نجف معروف شده بود یا سوای آن؟

نه. ببینید اول اینکه خود خانه ما به‌لحاظ معماری سبک خاصی داشت؛ ساختمان مدرنی بود که با الهام از معماری سنتی ایرانی ساخته شده بود. این ساختمان را ابرج کلاترری به سفارش نجف طراحی کرده بود و به‌نوعی فضای اندرونی و بیرونی در آن رعایت شده بود و فضاهای متنوعی داشت. همچنین رفت‌وآمد خیلی زیاد بود. بعضی اشخاص خودشان کلید داشتند. بعضی‌ها هم می‌آمدند و مدتی در یکی از اتاق‌ها می‌ماندند. از شهرها و کشورهای مختلف دائماً میهمان داشتیم. آدم‌های خیلی مختلف هم با هم‌دیگر مواجه می‌شدند. مثلاً، یکی از آلمان آمده بود، یکی از کردستان، و این‌ها با هم‌دیگر ارتباط برقرار می‌کردند. پدر و مادرم خیلی اهل میهمانی و این جور کارها بودند.

■ شما اذیت نمی‌شدید از این همه رفت‌وآمد؟



پدر در این موارد حتی با مادر هم بحث داشتند. مادر من از خانواده‌ای پرجمعیت بود که در حالت خلوت خانواده‌بیست نفر سر سفره می‌نشستند و سبک و سیاق خاصی داشتند. خلاصه هر دو مثلاً سر اینکه قیمة چطور باید طبخ شود، بحث داشتند، چون هر کدام‌شان ایده‌ای خاص و در نتیجه اختلاف در آشپزی داشتند

آشپزی افتاده بود و ایشان ماجرا را پی گرفت و باعث شد این فکر عملی شود. این را هم بگویم که تا جایی که یادم هست، در آن زمان در کل ایران فقط یک کتاب آشپزی بود که می‌توانستید از کتابفروشی تهیه کنید. آن هم کتاب «رزا منتظمی» بود. خود پدر و مادر من هم از آن کتاب استفاده می‌کردند، کتاب هم ورق‌ورق شده بود و لابه‌لایش پر از دستور پخت‌هایی بود که مادر و پدرم یادداشت می‌کردند و لای آن می‌گذاشتند. کاغذهایش هم زرد شده بود و در کل کتاب کهنه شده بود.

■ کاغذها درباره چی بود؟ نظراتشان درباره کتاب بود؟

مثلاً فرمول تهیه یک نوع ادویه، یا در کتاب رزا دستور پخت یک‌جور آبگوشت بود و پدر هم دستور پخت آبگوشت دیگری را کنار آن گذاشته بود. به هر حال همین یک کتاب بود و پدر هم کم‌کم به این نتیجه رسید که فرهنگ آشپزی و خوردوخوراک مردم ضعیف شده، پس به‌صرافت افتاده بود که کاری بکند. آقای زهرایی هم فرصت را دریافت و با جدیت قضیه را دنبال کرد. این یادداشت‌هایی هم که ذکرش رفت موجود بود. بعضی از این یادداشت‌ها به دوران زندان پدرم بازمی‌گشت، چون در زندان هم آشپزی می‌کرده. به هر صورت پدر و مادر قبول کردند که نوشتن کتاب را شروع کنند.

■ دغدغه‌های پدر و مادر در زمینه آشپزی آن قدر زیاد بود که بقیه متوجه آن شوند؟

چیزی فراتر از این حرف‌ها بود. این نسخه رقیق ماجراست. پدر من آقای زهرایی را به بازار می‌برد، نزدیک سسی کیلو ماهی می‌خرید و با هم همه ماهی‌ها را پاک می‌کردند. استاد نجف فکر کردنش فعالانه اتفاق می‌افتاد. وقتی به موضوعی فکر می‌کرد، به این اکتفا نمی‌کرد که روی صندلی بنشیند و فکر کند. خودش می‌رفت بازار و خرید و... دوست و رفیق‌هایش هم در کنارش راه می‌افتادند. خوش هم می‌گذشت بهشان. یک چیزی می‌خریدند و می‌آمدند خانه و با هم می‌پختند. نتیجه هم این بود که بعدش می‌نشستند دور میز شام یا ناهار و حرف می‌زدند. تجربه‌های این شکلی را من زیاد دیدم. این حرف زدن‌ها خیلی اهمیت دارد.

■ با این حساب، دعوت کردن پدر به صرف غذا و میهمانی هم با این حجم از وسواسی که داشتند سخت بوده است.

فکر کنم همین‌طور بوده. گاهی به میهمانی که می‌رفتیم، استاد نجف به آشپزخانه می‌زبان می‌رفت و در کار آشپز دخالت می‌کرد و سؤال و نصیحت می‌کرد. در همین احوالات نوشتن کتاب شروع شد. روز اول تصورشان این بود که کتاب حدود ۵۰۰ صفحه می‌شود. وقتی شروع کردند، دیدند باید مسائلی را حل کنند که پیش‌بینی نشده بود و شاید کسی قبلاً به آن‌ها فکر نکرده بود. انگار چنین اتفاقی تا به حال در فضای کتاب و نشر نیفتاده بود. همچنین، وقتی شروع کردند به جمع‌آوری دستورها متوجه شدند که ماجرا گسترده‌تر از چیزی بوده که تصور می‌کردند. برای همین، کار به درازا و نزدیک به ده سال طول کشید.

■ فقط نوشتن ده سال طول کشید؟

خیلی کارها که به‌صورت موازی انجام می‌شد. مثلاً عکاسی، طراحی، تصویرسازی، حروف‌چینی و این چیزها به‌صورت موازی جلو می‌رفت. این کتاب به روش معمول انتشار کتاب به وجود نیامده است؛ در شرایطی خاص پدید آمد. به هر حال در طی این ده سال خیلی اتفاق‌ها افتاد. اگر صفحه‌های ابتدایی کتاب را که اسم همکاران در آن‌ها نوشته شده است ببینید، متوجه می‌شوید که چقدر آدم کار کرده‌اند. تقریباً همه‌شان کارهای نسبتاً زیاد و مهمی برای به وجود آمدن این کتاب انجام داده‌اند. فارغ از محتوای کتاب، مدیریت کردن این کار خودش کار بزرگی بود.

■ این همکاران دقیقاً چه کاری انجام می‌دادند؟ دستور پخت می‌آوردند؟ خیلی کارها. من الان حضور ذهن ندارم، اما تقریباً هر کاری که تصور کنید انجام می‌دادند. حتی کسانی دعوت می‌شدند و غذاهایی را در آشپزخانه منزل ما می‌پختند و ما تماشا می‌کردیم که روش‌شان چیست. بعضی وقت‌ها از مناطق

مختلف ایران مواد یا دستور پخت‌هایی گردآوری می‌شد. مثلاً یکی می‌گفت مادر بزرگم این کار را می‌کند. دیگری می‌گفت عمه من در فلان شهر زندگی می‌کند و این غذا را این‌جوری می‌پزد. خب، مادر بزرگ که نمی‌توانست بنویسد، پس یکی باید می‌رفت آنجا و مشاهده می‌کرد که این خانم چطور آشپزی می‌کند. بعضی از غذاها هم اصولاً خانگی نیستند، مثل کباب کوبیده. برای همین باید با کبابی‌ها سروکار پیدا می‌کردیم. بعضی از دستورها منابع تاریخی دارند حتی یکی دو بار با استاد نجف تلاش کردیم غذاهای دوره هخامنشی را بازسازی کنیم. در ذهن‌مان تخیل می‌کردیم که زمان خشایارشا چطور غذا می‌پختند و از کار خودمان هم به‌خنده می‌افتادیم. یا مثلاً چه چیزهایی داشتند و چطور با آن‌ها کار می‌کردند. این‌ها مقداری منابع تاریخی داشت و اشخاصی هم که با تاریخ سروکار داشتند کمک کردند.

■ مادر از کی وارد قضیه شدند؟

از پیش از شروع نوشتن. گفتم که، همیشه بحث آشپزی بین مادر و پدر من وجود داشت. مادر من از لحاظ فرهنگی خیلی با پدرم فرق داشت. دو آدم متفاوت بودند. البته به‌نوعی خوب بود این اتفاق، چون دو دنیای مختلف را پوشش می‌دادند. مادر من در تهران بزرگ شده بود. از خانواده‌ای قدیمی بود که ویژگی‌های سنتی خودشان را داشتند. تصور کنید خانهای قدیمی، متعلق به دوره قاجار، با سفره‌هایی که ۲۵ نفر دور آن می‌نشینند و غذا می‌خورند. فقط در خانواده خود مادرم هشت بچه وجود داشته است. اما پدرم دقیقاً نقطه مقابلش بود؛ آدمی که در آبادان به دنیا آمده است. آبادان هم شهر نسبتاً پیشرو و جدیدی بوده. پدرش دریانورد بوده. غیر از فضای نسبتاً متجدد آبادان، سروکارشان بیشتر با ماهی و غذاهای هندی و آشپزی جنوب بوده.

■ اما آشپزی برای هر دو جدی بوده است؟

برای هر دو جدی بوده، اما از دو دیدگاه مختلف. می‌توانم بگویم که هر دو این ویژگی را داشتند که اگر غذا کمی بد بود، هر دو را اذیت می‌کرد. برای‌شان مشکل بود چیزی را که بدمزه بود بخورند. مادرم خیلی وقت‌ها غذا نمی‌خورد و فقط به خوردن سالادی اکتفا می‌کرد. البته مشکلات معده هم داشت. اما بعضی‌ها این‌طور نیستند و هر چیزی به آن‌ها بدهید می‌خورند و خیلی تفاوت غذاها را حس نمی‌کنند. اگر موقع آشپزی یک جایی اشتباه می‌کردید، استاد نجف زود متوجه می‌شد. پیش می‌آمد که گاهی با عجله برایش آشپزی می‌کردم و زود متوجه می‌شد. مثلاً می‌گفت پیاز داغش را خوب درست نکردی! فوری متوجه می‌شد کجای کار اشتباه است.

■ اولین بازخوردهای بعد از انتشار که به خاطر دارید چه بودند؟

بعد از اینکه کتاب منتشر شد، برای من دو موضوع پررنگ بود. یکی اینکه تا حدی نگاه نویسندگان و هنرمندان ایرانی هنوز چپی بود. آدم‌های زیادی بودند که پیشینه توده‌ای داشتند، و انگار به‌نحوی به این‌ها بر خورده بود. به نظرشان کتاب آشپزی یک عنصر بورژوازی بود. حتی خیلی وقت‌ها بدون اینکه کتاب را مطالعه کنند درباره‌اش قضاوت می‌کردند. مثلاً می‌گفتند این ابزار شکم‌بارگی است، یا از این قبیل حرف‌ها. از طرفی هم عده‌ای معتقد بودند که در شأن نجف دریابندری نیست که کتاب آشپزی بنویسد. به نظرشان آشپزی امری سطح پایین بود. به‌طور کلی برای خیلی‌ها این موضوع که مترجم و نویسنده رمان‌های مشهور و متن‌های فلسفی کتاب آشپزی بنویسد، نشانه خوبی نبود.

■ از قرار معلوم اول بازخوردهای منفی را دریافت کردید تا مثبت؟ نقدهای مثبتی هم بود، اما حس من این بود که در ابتدای کار همه نگران بودند و حال خوشی نداشتند. فروش کتاب خیلی هم بد نبود، اما اوضاع کمی نگران‌کننده بود. مسئله مالی هم داستان خودش را داشت. به‌جز قسمت فرهنگی قضیه که گفتم، واقعیت دیگری هم بود، اینکه پدر و مادر من از نظر درآمد خیال‌شان راحت نبود. کتاب‌های پدرم خیلی درآمد نداشت. بیشتر خرج زندگی را مادرم با کار در تلویزیون و دوبله تأمین می‌کرد. نمی‌خواهم بگویم فقیر بودیم. در مقایسه با خیلی‌ها وضع‌مان خوب بود، اما هنوز پدر و مادرم خیال‌شان راحت نبود. در حقیقت امیدی وجود داشت که این کتاب



وقتی شروع کردند به

جمع‌آوری دستور پخت‌ها متوجه شدند که داستان بسیار گسترده‌تر از چیزی بوده که تصور می‌کردند. از این رو، نوشتن آن به درازا و حدود ده سال طول کشید

درآمدی ایجاد کند. خلاصه بعد از اینکه کتاب چاپ شد، با اینکه فروشش بد نبود، هنوز اوضاع و احوال نگران کننده بود.

■ جواب پدر به منتقدان چه بود؟

تا جایی که می‌دانم هیچ جوابی نداده. فکر می‌کنم اگر به مقدمه کتاب مراجعه کنید توضیحاتی در آن هست که این نوع بحث‌ها را در بر می‌گیرد. باید توجه داشت که همان‌طور که گفتم، موضوع آشپزی و اینکه یک کتاب آشپزی چه معنا و مفهومی دارد، به‌درستی درک نشده بود و بعدها این جور حرف‌ها به کلی از بین رفت. بهتر است اضافه کنم که آقای زهرایی بیشتر از این جور چیزها ناراحت می‌شد و واکنش نشان می‌داد. در واقع، برخلاف سنت خیلی از ناشرها، زهرایی مدافع آثاری بود که چاپ می‌کرد و خیلی وقت‌ها هم واکنش‌های شدیدی نشان می‌داد.

■ پس چه شد که اقبال به این کتاب زیاد شد؟

شاید این کتاب برای خودش یک بازار به وجود آورد. بعد از اینکه کتاب شناخته شد و جا افتاد، با سرعتی ثابت فروش می‌رفت. در واقع این کتاب جریان‌ساز شد. با همه بالا و پایین‌ها، حدود ده سال طول کشید تا این کتاب جایگاه خودش را در بازار پیدا کند. بعد از چاپ کتاب، شاهد تحولات بسیار بزرگی بودیم. امروز می‌بینید که چقدر کتاب و مجلات آشپزی وجود دارد و دیدگاه رستوران‌ها و کافه‌ها چقدر با گذشته فرق کرده است. البته همه این ماجرا کار کتاب مستطاب نیست، اما به نظر بخش بزرگی به‌خاطر کتاب مستطاب است. کتاب رزا منتظمی خیلی خوب بود. بعدها یک جلد به آن اضافه کرد که کتاب بهتری هم شد، اما کتابی نبود که جریان‌سازی کند. کتاب خانم منتظمی باعث زاییده شدن کتاب آشپزی دیگری نشده بود. شاید تنها کتابی که از کتاب رزا منتظمی زاییده شد همین کتاب مستطاب آشپزی بود. اما کتاب مستطاب بچه‌های بسیاری به وجود آورد. امروز شما کتاب و نشریات بی‌شماری پیدا می‌کنید. خلاصه به نظر من این کتاب باعث شکل‌گیری فرهنگ نوشتاری، ویدئویی یا تصویری در مقوله آشپزی ایران شد. یواش‌یواش آدم‌ها این را فهمیدند که آشپزی امری است که مانند امور دیگر ادبیاتی دارد و می‌شود در این زمینه کار کرد. به نظر من این بحث خیلی مهم است. در واقع کتاب مستطاب مجوزی صادر کرد، یا به‌اشخاص جرتی بخشید، که بعضی کارهایی را که در ذهن‌شان بود انجام بدهند. هر علم، فن یا هنری در دنیا ادبیاتی دارد.

نویسندگانی حرفه‌ای یا کسی که در امر ادبیات و نوشتن و نشر کتاب قدرت خاصی دارد وارد میدان آشپزی می‌شود، خب این حتماً بر فرهنگ آشپزی اثر می‌گذارد. می‌دانید که پدرم در امور نشر هم تجربه داشته و کارهایی کرده است؛ یعنی جریانی که درباره‌اش صحبت می‌کنیم، علتش این نیست که ایشان خیلی خوب آشپزی بلد بوده. دلیلش این است که نجف دربابندری نویسنده بوده و درکی از نشر و کتاب داشته است. این می‌تواند برای همه آدم‌هایی که در کارهای دیگر مشغول اند الهام‌بخش باشد.

ما در کار خودمان، در هر کاری که می‌کنیم، با هم صحبت می‌کنیم و این صحبت کردن ادبیات ماست. ادبیات را نباید چیزی منفک و مجزا از بقیه کارها دید. مثلاً یک نجار نباید فکر کند «من به ادبیات چه کار دارم؟» تجاری هم برای خودش ادبیاتی دارد.

■ هنگام نوشتن این اثر کارهای دیگر پدر چطور پیش می‌رفت؟ مانع ترجمه‌های دیگرشان نمی‌شد؟

کار کتاب آشپزی تقریباً همه کارهای دیگر را متوقف کرده بود. پیش از شروع کتاب مستطاب، پدرم مشغول ترجمه آثری شده بود که بسیار اهمیت دارد، به نام «رساله‌ای در طبیعت انسان» اثر دیوید هیوم. این باعث شد که کتاب هیوم تمام نشد و هنوز هم نشده. به نظر من این خودش بهای سنگینی بود. اگر کتاب هیوم کامل شده بود، حتماً امروز از مهم‌ترین ترجمه‌های فلسفی در زبان فارسی بود. این در واقع لحظه مهمی از زندگی حرفه‌ای پدرم بود که به نوعی پختگی و چیرگی رسیده بود، که متأسفانه در همین منطقه زمانی هم قطع شد.

کیفیت کار آدم‌ها همیشه یکسان نیست. اگر خوب در کتاب آشپزی دقت بکنید، احتمالاً متوجه می‌شوید که اثری معمولی نیست. نثر و شیوه و البته طنزی که در آن به کار رفته، محصول یک عمر تجربه و کار مداوم و ذهنی شفاف و روشن است. این نوع فرصت‌ها هر روز فراهم نمی‌شود. بعدها که من با چند نویسنده و متخصص آشپزی اروپایی در این باره صحبت‌هایی کردم، متوجه شدم حتی در مقیاس جهانی هم چنین کتابی اگر باشد، چندتایی بیشتر نیست. من فقط یکی دو نمونه از قسمت‌های کتاب را برای‌شان ترجمه کردم که به ایشان درکی از کل کتاب می‌داد و در جاهایی هم منتشر شد. فکر می‌کنم این کتاب به نوعی جاودانگی خواهد رسید که فقط بعضی آثار به آن می‌رسند. اما فقط زمان این را نشان خواهد داد.

■ اگر قرار بود شما کتاب را بازنویسی کنید یا تغییری بدهید، چه تغییری انجام می‌دادید یا چه چیزهایی را اضافه می‌کردید؟ برای من دو چیز خیلی مهم است؛ اولی بهداشت و سلامت است. شاید بهتر باشد که من به‌عنوان نماینده خانواده دربابندری، خودم این نقد را وارد کنم که حقیقتاً فکر می‌کنم در زمان نوشتن کتاب مستطاب به اندازه کافی به مقوله سلامت و بهداشت پرداخته نشده. البته توجه شده، اما آن مقدار که من دلم می‌خواهد نیست. به نظر من این نقطه ضعف تا حدی هم به بقیه جریانی که درباره‌اش صحبت کردیم سرایت کرده. دیگری هم محیط‌زیست است. آشپزی در هر اندازه و مقیاسی که باشد، تولید پسماند و زباله دارد، و مسائل زیست‌محیطی دیگری که در کتاب کمتر به آن توجه شده. اگر من می‌خواستم این کتاب را دوباره بنویسم، یا ویرایشی بکنم، به این دو موضوع توجه زیادی می‌کردم. با وجود اینکه این کتاب کاملاً به این مسائل بی‌توجه نیست، من تصور می‌کنم جا داشت بیشتر از این‌ها به این موضوعات بپردازد. چنین کتابی بر ذهن‌ها اثر گذار است.

■ خود پدر هم همه این‌ها را امتحان می‌کردند؟

بله. همه چیزهایی که در کتاب هست، آزمایش شده. حتی بعضی چیزها که خیلی عجیب به نظر می‌آید، البته هر دستوری که آمده، از بین حالت‌های مختلف انتخاب شده که دلایل خاص خودش را داشته.

■ شاید پدر این التزام را برای خودش داشته است که وقتی درباره آشپزی جامعه‌ای حرف می‌زند، هر آن چیزی را که بلد است بیاورد، فارغ از اینکه به درد کسی بخورد یا نه، درست کنند یا نکنند.

این نیست. یک چیزهایی را می‌دانستند و نیاورده‌اند. مثلاً ترشی خرما. دورانی بود که پدر و مادرم همیشه ترشی خرما درست می‌کردند و اگر زمانی سر سفره نبود تعجب می‌کردیم. اما ترشی خرما در کتاب مستطاب نیامده. انتخاب دستورها تا حدی اسرارآمیز شده. به هر حال در کاری به این بزرگی، خواننده‌خواه رازهایی به وجود می‌آید که از آن‌ها گریزی نیست. واقعیت این است که هیچ‌کس هم نیست که همه این رازها را بداند.

■ دلیل این اتفاق را هیچ‌وقت نپرسیدید؟

نپرسیدم، اما تقریباً می‌دانم. ترشی خرما چیزی نیست که دستور آن در دسترس نباشد، اما خب، فکر می‌کنم این خواسته مادرم بود که دوست داشت این برای خودش باشد. شاید به بعضی‌ها یاد داده بود و آن‌ها بلدند با روش مادرم درست کنند، اما در کتاب نیاوردند. این رازی شد بین مادرم و یکی دو نفر! اگر اشتباه نکنم، مادرم هم از عمام یاد گرفته بود. من دوتا عمه داشتم که آشپزهای خیلی خوبی بودند و مادرم با آن‌ها خیلی دوست بود. خیلی از غذاها را از آن‌ها یاد گرفته بود، که البته آن‌ها هم احتمالاً از مادرشان یاد گرفته بودند. یعنی مادر نجف، که این‌طور که شنیدم شخصیت جالبی داشته. بعضی دستورها به‌شکلی است که مادرم درست می‌کرد، بعضی‌ها به‌شکلی که پدرم درست می‌کرد. خودشان تصمیم می‌گرفتند کدامش را در کتاب بیاورند. این روزها گاهی که می‌خواهم غذایی درست کنم، به کتاب رجوع می‌کنم بینم درست یا نام درست یا نه، می‌بینم دستوری که آمده با آن چیزی که در ذهن من است فرق دارد. به هر حال حافظه من هم برای خودش کار خودش را می‌کند!



وجود چنین معماری‌ای باعث می‌شد نوشتن این کتاب، با راحتی بسیار انجام بشود؛ هم فضای کافی برای گرد آمدن آدم‌ها داشت، هم کتابخانه و فضای مناسب برای نوشتن، و هم آشپزخانه‌ای که به نسبت مجهز بود. به نظر من به همین علت یکی از شخصیت‌هایی که در کتاب نقش داشت، خود خانه بود