

پانصد سال

آشپز عثمانی

ماريانا واسيموس

مترجمه نوشقانی



Yerasimos, Marianna

سرشناسه: یراسیموس، ماریانا

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: مجده، ۳۸۲ ص.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۴۳۶-۹۲۳-۷

وضعیت فهرست‌نویسی: فیا

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

شماره نسخه: ۵۰۰

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 یکدک)، کوچه کمان، پلاک ۲۵؛ کدپستی: ۱۵۱۸۷۳۶۳۱۳؛ صندوق پستی: ۹۶۴۷ - ۱۵۸۷۵؛ تلفن مرکزی: ۸۸۷۷۴۵۶۹ - ۷۰؛ 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، رویه‌روی 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	۱
ادویه‌ها و دیگر چاشنی‌ها	۵۱
ادویه‌جات و دیگر چاشنی‌های به‌کاررفته در آشپزی عثمانی از سدهٔ پانزدهم تا نوزدهم	۵۶
چاشنی‌های دیگر	۵۷
آجیل و میوه‌های خشک	۵۷

سوپ‌ها ۵۹

۶۰..... سوپ حبوبات، بقولات، و خمیرها

۶۱..... سوپ گوشت و مواد زائد گوسفند

۶۱..... سوپ ماست و شیر

۶۱..... سوپ مرغ

۶۱..... سوپ سبزیجات

۶۱..... سوپ‌های سده پانزدهم

۶۲..... سوپ‌های سده شانزدهم

۶۲..... سوپ‌های سده هفدهم

۶۲..... سوپ‌های سده هجدهم

۶۳..... سوپ‌های سده نوزدهم

۶۹..... ۱. سوپ برنج (سده پانزدهم)

۷۱..... ۲. سوپ گندم (سده مایه نوزدهم تا هجدهم)

۷۳..... ۳. سوپ نخود (سده مایه پانزدهم تا نوزدهم)

۷۵..... ۴. سوپ سیرابی (از سده پانزدهم تا کنون)

۷۷..... ۵. سوپ عدس (سده پانزدهم تا کنون)

۷۹..... ۶. سوپ سفید (سده شانزدهم تا کنون)

۸۱..... ۷. سوپ مرغ و بادام با سس (سده شانزدهم تا کنون)

۸۴..... ۸. سوپ ماهی با گندم (سده هجدهم)

۸۷..... ۹. سوپ جگر (سده هجدهم)

۸۹..... ۱۰. آش عروسی (از سده نوزدهم تا کنون)

گوشت و ماکیان ۹۱

۹۸..... روش‌های پخت گوشت و پرند در آشپزی عثمانی

۹۸..... کباب‌ها

۱۰۰..... یخنی

۱۰۲..... کولباستی

۱۰۳..... کوفته

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

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

- 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 کبونی (سده‌های پانزدهم تا هجدهم)
- ۱۶۱..... ۳۰. برنج با بادنجان (سده شانزدهم تا کنون)
- ۱۶۳..... ۳۱. برنج بون و غن (سده هجدهم)
- ۱۶۵..... ۳۲. برنج برفه سکم (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 هجدهم
- 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

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

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

- ۲۴۲..... خوراک‌های سبزیجات سده نوزدهم.
- ۲۴۳..... خوراک‌های سبزیجات سده نوزدهم.
- ۲۴۴..... ۵۰. سفرجلیه / به با گوشت (سده پانزدهم و شانزدهم).
- ۲۴۶..... ۵۱. قلیه کدو (سده‌های پانزدهم و هجدهم).
- ۲۴۸..... ۵۲. مرمینه (سده هجدهم).
- ۲۵۰..... ۵۳. خاکینه بادنجان (سده هجدهم و نوزدهم).
- ۲۵۲..... ۵۴. مدفونه (سده پانزدهم تا امروز).
- ۲۵۴..... ۵۵. شاه‌پسند (سده نوزدهم تا کنون).
- ۲۵۶..... ۵۶. چمکه / کباب (سده‌های هجدهم و نوزدهم).
- ۲۵۸..... ۵۷. دلمه سیب (سده پانزدهم و شانزدهم).
- ۲۶۰..... ۵۸. شیخ مسی / دلمه‌ها (سده هجدهم).
- ۲۶۳..... ۵۹. دلمه حلب (سده هجدهم).
- ۲۶۶..... ۶۰. دلمه بادنجان (سده نوزدهم).
- ۲۶۸..... ۶۱. دلمه کدو با پنیر.

- ۲۷۳..... خوراک‌های تخم‌مرغ‌دار.
- ۲۷۶..... خوراک‌های تخم‌مرغ‌دار.
- ۲۷۷..... ۶۲. کایگانا / خاکینه (سده پانزدهم تا کنون).
- ۲۷۹..... ۶۳. تخم‌مرغ با اسفناج (سده پانزدهم تا امروز).
- ۲۸۰..... ۶۴. چیلیر (از سده نوزدهم تا کنون).
- ۲۸۲..... ۶۵. موجور لویاسبز (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 رنده‌شده (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 فلفل (سده شانزدهم تا کنون)
۳۰۴	۷۴. ترشی سیر (سده هجدهم)
۳۰۵	۷۵. ترشی سیب‌زمینی و مرچ (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	حلوها
۳۱۴	شیرینی‌های میوه‌ای
۳۱۴	دسره‌های غله و شیر
۳۱۶	دسره‌های خمیری
۳۱۶	شیرینی‌های سده پانزدهم
۳۱۶	شیرینی‌های سده شانزدهم
۳۱۷	شیرینی‌های سده هفدهم
۳۱۸	شیرینی‌های سده هجدهم
۳۱۹	شیرینی‌های سده نوزدهم
۳۲۳	حلوها
۳۲۵	۷۸. حلوای صابونی (سده پانزدهم تا نوزدهم)
۳۲۷	۷۹. حلوای خاقانی (سده‌های پانزدهم و نوزدهم)
۳۲۹	شیرینی‌های میوه‌ای

۸۰. مربای گل رز (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۳۴
۸۱. شربت رز (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۳۵
۸۲. شربت تمر هندی (سده شانزدهم تا کنون)..... ۳۳۶
۸۳. شربت نارنج (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۳۷
۸۴. شربت بادام (سده نوزدهم تا کنون)..... ۳۳۸
۸۵. شربت هلو (سده نوزدهم تا کنون)..... ۳۴۰
۸۶. خوشاب آلبالوی تازه (سده شانزدهم تا کنون)..... ۳۴۱
۸۷. فالد شاه توت (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۴۲
۸۸. فالود یمو (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۴۳
۸۹. فالد یمو (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۴۵
۹۰. زردآلوی با ایماک (سده نوزدهم)..... ۳۴۶
- شیرینی های تهیه شده از غلات و شیر..... ۳۴۷
۹۱. زرده (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۵۲
۹۲. عاشور (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۵۳
۹۳. محلی / بودینگ شیری کندار (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۵۶
۹۴. سوتلاج یا بودینگ برنج (سده شانزدهم تا کنون)..... ۳۵۸
۹۵. سینه مرغ (سده نوزدهم تا کنون)..... ۳۶۰
- شیرینی های تهیه شده از خمیر..... ۳۶۲
۹۶. لالانگا (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۶۴
۹۷. کادایف با گردو (سده پانزدهم تا کنون)..... ۳۶۶
۹۸. شیرینی ناف زن (سده هجدهم تا کنون)..... ۳۶۸
- معجون ها..... ۳۷۰
۹۹. نوروزیه (سده شانزدهم تا کنون)..... ۳۷۴

۳۷۵..... واژه نامه

۳۷۷..... کتاب شناسی

پیشگفتار مترجم فارسی

هنگامی که به سیرش گروه تاریخ اجتماعی بنیاد دایرةالمعارف اسلامی مدخل‌های «شیرینی» و «شربت» را می‌نوشتیم در کتابخانه بنیاد با کتاب حاضر روبه‌رو شدیم؛ 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 و مانع (بین سال‌های ۱۴۵۳ - ۱۹۲۳ میلادی) رفته که در حوزه‌های تاریخ اقتصادی، تاریخ اجتماعی، تاریخ اجتماعی زندگی روزانه، و تاریخ پزشکی صورت گرفته است. باید بگوییم از میان منابعی که به آن‌ها مراجعه کردم، ناچاره منابعی برای تألیف این دو مدخل با روش تاریخ اجتماعی در زمینه خوراکی‌ها را به 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، آداب‌الاکل 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 آوردیم.

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. ه‌چنین، 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 دستورات بعضی‌ها را آن چندان موافق با طبع ما ایرانیان نباشد و با ذائقه غذایی ما مسئله زیادی داشته باشد، یا ممکن است برخی مواد اولیه غذاهای این کتاب، بومی ایران نباشد یا دسترسی به آن‌ها مشکل باشد، با این حال، می‌توانند 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 پژوهش مشابهی در آشپزی ایرانی با این روش باشد.

یراسیموس 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 برک‌ها؛ ماهی؛ سبزیجات و دلمه؛ خوراک‌های تخم‌مرغ‌دار؛ سالادها، مربها و ترسی‌ها؛ سرها، شربت‌ها، و شیرینی‌ها.

و گذشته از مقدمه‌ای مفصل درباره آشپزی عثمانی در ابتدای کتاب، در آخر فصل نیز به صورت جداگانه توضیحاتی درباره هر یک از بخش‌ها، 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. بر این اساس همان‌طور که خود اشاره می‌کند برای ارائه دستورالعمل غذاها به سراع 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 پابرگ با علامت «م.» از سوی مترجم توضیح داده شوند. توضیحات مترجم انگلیسی نیز در پابرگ‌ها با عبارت «داشت مترجم انگلیسی:» آورده شده است.

- کلمات و عبارات 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 پابرگ آورده شده است.

- در ضبط فارسی اعلام از کتاب، فرهنگ تلفظ نام‌های خاص نوشته فریبرز مجیدی استفاده شده و بنابراین، در تلفظ زبان مبدأ تأکید شده است.

- از میان دستورالعمل‌های پخت، مقادیر مواد برر که پانزده 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 صورت تقریبی در پابرگ 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 پابرگ توضیحاتی درباره آن داده شد.