

سه رساله در

نورالیکری

گردآورنده و مصححین:

مهشید سادات اصلاحی

متین سادات اصلاحی

سرشناسه
عنوان و نام پدیدآور
مشخصات نشر
مشخصات ظاهری
شابک

اصلاحی، مهشیدسادات، ۱۳۷۱، گردآورنده
سه رساله در خوالیکری/ گردآورنده و مصححین مهشیدسادات اصلاحی، متین سادات اصلاحی.
تهران: منشور سمیر، ۱۳۹۶.
۲۷۴ ص.
۹۷۸-۶۰۰-۴۶۷-۰۳۲-۶

وضعیت فهرست نویسی : فیا
موضوع : آشپزی ایرانی -- متون قدیمی تا قرن ۱۴
موضوع : Cooking, Iranian-- Early works to 20th century
شماره افزوده : اصلاحی، متین سادات، (۱۳۷۱)، گردآورنده
رده بندی کنگره : TX۷۲۵ ۷۲۵ الف ۱۳۹۶
رده بندی دیویی : ۶۴۱/۵۹۵۵
شماره کتابخانه ملی : ۴۹۱۳۱۳۵



انتشارات منشور سمیر

سه رساله در خوالیکری

گردآورنده و مصححین: مهشیدسادات اصلاحی، متین سادات اصلاحی

ناشر: منشور سمیر

شمارگان: ۵۰۰ نسخه

نوبت چاپ: اول-۹۶

قیمت: ۲۵۰۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۴۶۷-۰۳۲-۶

حق چاپ: ۱۳۹۶، انتشارات منشور سمیر www.manshoorsamir.ir تماس: ۰۹۳۶۱۷۷۷۱۱۹

همه حقوق محفوظ است. هرگونه نسخه برداری، اعم از زیراکس و بازنویسی، ذخیره کامپیوتری، اقتباس کلی و جزئی (به جز اقتباس جزئی در نقد و بررسی، و اقتباس در گنومه در مستندنویسی، و مانند آنها) بدون مجوز کتبی از ناشر ممنوع و از طریق مراجع قانونی قابل پیگیری است.

فهرست

۳۱.....	مقدمه
۳۵.....	اصطلاحات آشپزی
۳۷.....	مشخصات نسخه (۱)
۴۴.....	طریقه سوپ رشته با آبلیمو
۴۴.....	سوپ با خمیر ایتالیایی
۴۵.....	طریقه سرخ کردن نان
۴۵.....	سوپ زردک
۴۵.....	سوپ پاریسی
۴۶.....	سوپ عدس
۴۶.....	سوپ کرفس
۴۶.....	سل دو موتون قاس دوریسول
۴۷.....	کباب جوجه در جوف پوست بره خوک
۴۷.....	دولمه آرشی شو آلا باریقول {آلا باریگول}
۴۸.....	طریقه پختن سیب زمینی مانند اهل پاریس
۴۸.....	سوپ لوبیا به طریقه اهل شهرکنده
۴۸.....	طریقه پختن ماهی باربو
۴۹.....	طریقه ساختن سس شامل
۴۹.....	دولمه آرشی شو باریکول {باریگول}
۵۰.....	کباب بوقلمون
۵۰.....	کباب بلدرچین
۵۱.....	کباب مرغ آبی

- ۵۱..... طبخ جوجه به طریقه مارالقو {ماتلو}
- ۵۲..... طریقه ساختن سس ایتالیایی
- ۵۲..... طریقه ساختن پودولوته
- ۵۳..... بُن ماری
- ۵۳..... کباب جوجه
- ۵۳..... کباب نصف بره
- ۵۳..... طبخ سوسیس کردن روغن مطردو طیل {متردوتل}
- ۵۴..... دوم ماه ژانویه
- ۵۴..... ساختن پوتار {پتار} به طریقه ژولین
- ۵۴..... سفید کردن سبزوات
- ۵۵..... طریقه طعام بریز
- ۵۶..... ساختن خمیر شیرینی
- ۵۶..... دولمه تخم مرغ
- ۵۷..... طریقه ساختن نان سخاری ساوادا
- ۵۸..... پوندک {پودینگ} اعلی به طریقه طبخ انگلیس که از نیل شیرینی می باشد
- ۵۹..... کوکوی مارچوبه
- ۵۹..... طریقه سرخ کردن سیب زمینی
- ۶۰..... طریقه دیگر
- ۶۰..... طریقه دیگر
- ۶۰..... مارمیلاد {مارمالاد} هولو
- ۶۱..... جوجه سرخ کرده
- ۶۱..... پُتار به طریقه پاریس

- ۶۲..... بولیون {بویون} فرانسوی که یک قسم آبگوشتی است
- ۶۲..... سوپ نخود
- ۶۳..... پُناژ یا سوپ ملکه
- ۶۳..... طریقه گرفتن شیر بادام
- ۶۴..... قسم دیگر پُناژ ملکه
- ۶۴..... کنیل
- ۶۵..... دولمه قارچ
- ۶۵..... سس قاری {کاری} ناری {تری} به معنی ادویه است
- ۶۶..... کباب طاووس
- ۶۷..... زلی لیمو
- ۶۷..... طبخ مارچوبه به طریقه بونیادور
- ۶۸..... قاندرن دوووالا بولیت به شرح ذیل
- ۶۹..... فره کبک به طریقه اهل پاریس
- ۶۹..... طریقه حاضر کردن اسپانیول
- ۷۰..... تخم مرغ با پسته
- ۷۰..... بلان مانزه {مانزه} اوز اماند
- ۷۱..... بلان مانزه {مانزه} اوکاف
- ۷۱..... کباب جوجه به طریقه ایتالیان
- ۷۲..... ساختن سس ایتالیان
- ۷۲..... شیرینی زرد آلو فوری
- ۷۳..... شیرینی هولو
- ۷۳..... طریقه دیگر

- ۷۳..... کباب جوجه درمارنیاد {؟}.....
- ۷۳..... طریقه حاضر کردن خمیر سرخ کردنی.....
- ۷۴..... کباب جوجه به طریقه اورلی.....
- ۷۴..... جوجه با ترخون.....
- ۷۵..... مارچوبه با سرشیر.....
- ۷۵..... بنیه رنج.....
- ۷۶..... بنیه زرد الو.....
- ۷۶..... مربای آلوده.....
- ۷۶..... کویده مرغ.....
- ۷۷..... پلو ماکارون به طریقه طالب.....
- ۷۷..... پلو ماکارون با سس تومات یعنی با نجان فرنگی.....
- ۷۸..... ماکارون آن تیمبال یعنی به شکل بالاه آن.....
- ۷۹..... سیر با کره.....
- ۷۹..... نان شیرین سرشیر.....
- ۷۹..... پُناژ آلابریس.....
- ۸۰..... طریقه حاضر کردن جوهر سبزوات.....
- ۸۰..... پُناژ آلاکریستی.....
- ۸۱..... پُناژ با مغز زردک.....
- ۸۲..... قسم دیگر.....
- ۸۲..... پُناژ با مغز کنگر بستانی که آرتیشو باشد.....
- ۸۳..... پُناژ با مغز گوشت شکار.....
- ۸۳..... پُناژ با مغز شلغم.....

- ۸۴..... پُناژ با مغز شاه بلوط یا بلوط
- ۸۴..... پُناژ با مغز کبک تازه
- ۸۵..... پُناژ با مغز سیب زمینی
- ۸۵..... پُناژ با حماض که به ترکی قوزی قولاعی نامند
- ۸۵..... پُناژ گوشت گوسفند
- ۸۶..... پُناژ با سرشیر و رنج
- ۸۶..... پُناژ نان که در یری بپزند
- ۸۶..... پُناژ با آبگوشت و کن {کنایه}
- ۸۷..... پُناژ برنج با ادویه
- ۸۷..... پُناژ برنج با پوتی رون
- ۸۷..... پُناژ ماهی با سبزوات
- ۸۸..... پُناژ بدل لاک پشت
- ۸۹..... پُناژ به طریقه اهل لیونی
- ۸۹..... پُناژ {؟} یعنی بی جربی با ریشه
- ۹۰..... پُناژ به طریقه نابولی
- ۹۰..... پُناژ به طریقه روستایان
- ۹۰..... پُناژ به طریقه اونونیل
- ۹۱..... پُناژ خمیر ایطالیایی
- ۹۱..... پُناژ با پیازهای کوچک
- ۹۲..... پُناژ با نخود فرنگی
- ۹۲..... ایضاً پُناژ با خورده پیاز
- ۹۲..... پُناژ با کوبیده مرغ

- ۹۲..... پُناژ سبزوات
- ۹۳..... پُناژ با خمیر ایتالیایی
- ۹۳..... پُناژ کنسومه
- ۹۳..... پُناژ به طریقه فرانسوی ها
- ۹۴..... پُناژ در فصل بهار
- ۹۴..... پُناژ با آشیانه پرستو
- ۹۵..... پُناژ سیرات
- ۹۶..... پُناژ با نخود
- ۹۶..... پُناژ با دم عام
- ۹۷..... پُناژ کلم
- ۹۷..... پُناژ سبزوات طور دیگر
- ۹۸..... ایضاً طریقه دیگر
- ۹۸..... طریقه ساختن نان شیرین که به فرانسه فانتودیلن نامند
- ۹۹..... شیرینی مغز بادام
- ۹۹..... شیرینی بادام خالص
- ۱۰۰..... شیرینی که در جوفش مربا گذارده اند
- ۱۰۰..... سوپ ژولی سزار
- ۱۰۱..... جوجه سرخ کرده
- ۱۰۱..... خورش گوشت گوسفند
- ۱۰۲..... کباب قاز {غاز} با بلوط
- ۱۰۲..... ژیکوینی کباب ران گوسفند
- ۱۰۳..... شیرینی برنج

- شیرینی پسته ۱۰۳
- کوتلت {کنتل} گوساله به طریقه اهل میلان ایتالیایی (کوتلت کباب دنده را گویند) ۱۰۴
- طریقه پختن نخود فرنگی به سلیقه انگلیسی ۱۰۴
- لوبیای سبز به طریقه انگلیسی ۱۰۵
- سس کبیر ۱۰۵
- طریقه پختن سبب زمینی به طریقه اهل پاریس ۱۰۵
- کباب آزاد ماهی ۱۰۶
- طعام پاهای گوسفند سس ربر ۱۰۶
- سس روبر ۱۰۶
- کروکت {کروکت} برنج ۱۰۷
- دولمه تومات بادنجان فرنگی ۱۰۷
- سرشیر سوخته ۱۰۸
- سس تند ۱۰۸
- سس لوبیای تازه ۱۰۹
- کنتل کبوتر با نخود فرنگی ۱۰۹
- زبان گاو به رنگ گلی ۱۱۰
- تخم مرغ آینه در دوری ۱۱۱
- پوره سیب زمینی به طریقه ماریا ۱۱۱
- زیقوی {ژیگو} گوسفند به طریقه روس ۱۱۲
- نمک و ادویه دور آن ۱۱۲
- پاهای گوسفند و گوساله سرخ کرده ۱۱۳
- کباب فاز {غاز} ۱۱۳

- ۱۱۳..... مرغابی با زیتون
- ۱۱۴..... کروت {کروکت} قارچ
- ۱۱۴..... رو
- ۱۱۴..... کسومه
- ۱۱۵..... کبک حبابی
- ۱۱۷..... مشع نبات نسخه (۱-۲)
- ۱۱۹..... مشع زل نسخه خطی
- ۱۲۰..... صفحه آخر شعر خطی
- ۱۲۱..... طریقه طبخ برنج به انواع مختلفه و خورشهایی که برنج را با آن خورند
- ۱۲۱..... طریقه طبخ برنج
- ۱۲۲..... کته چلو
- ۱۲۳..... دم پخت چلو
- ۱۲۳..... طریقه طبخ پلو قجری
- ۱۲۴..... لیموپلو
- ۱۲۵..... شیرپلو
- ۱۲۵..... پلو دارچینی
- ۱۲۵..... شوید باقلا پلو
- ۱۲۶..... رشته پلو، لوییا پلو و عدس پلو
- ۱۲۶..... ماش پلو
- ۱۲۷..... قیمه پلو
- ۱۲۷..... شاه بلوط پلو
- ۱۲۷..... سبزی پلو

۱۲۸.....	کلم پلو
۱۲۸.....	شیرین پلو
۱۲۹.....	قسم دیگر
۱۲۹.....	کباب چلو
۱۲۹.....	مصالح پلو
۱۳۰.....	ته چین پلو که ردک بریان نر گویند
۱۳۰.....	کدو پلو
۱۳۱.....	دم پخت پلو
۱۳۱.....	آلبالو پلو
۱۳۱.....	ماهی پلو
۱۳۲.....	شیت پلو با سیب زمینی
۱۳۲.....	بادنجان پلو
۱۳۲.....	ته چین اسفناج
۱۳۳.....	افغانی پلو
۱۳۳.....	قسم دیگر
۱۳۴.....	در اقسام خورش ها
۱۳۴.....	طبخ قورمه
۱۳۴.....	قورمه کنگر
۱۳۴.....	قورمه بادنجان
۱۳۵.....	قورمه نعنای
۱۳۵.....	قورمه سبزی
۱۳۶.....	قورمه شنبلیله

۱۳۶.....	قورمه زردک
۱۳۶.....	قورمه قارچ و دنبان
۱۳۶.....	قورمه سیب
۱۳۷.....	قورمه به
۱۳۷.....	مُسَمَّن
۱۳۷.....	ملحات
۱۳۷.....	قورمه نغم
۱۳۸.....	شوید ترمه
۱۳۸.....	قورمه چغندر
۱۳۹.....	انواع مُسَمَّن ها
۱۳۹.....	مُسَمَّن بادنجان
۱۴۰.....	مُسَمَّن کدو
۱۴۰.....	مُسَمَّن کنگر و ریواس
۱۴۰.....	مُسَمَّن آلوچه و گیلان
۱۴۰.....	مُسَمَّن ماست
۱۴۱.....	چغرتمه مرغ
۱۴۱.....	مُسَمَّن اسفناج
۱۴۲.....	مُسَمَّن قوره با آلوچه
۱۴۲.....	فسنجان
۱۴۳.....	فسنجان آبدار
۱۴۴.....	ترش مرغ
۱۴۴.....	خورش رشتی

۱۴۴.....	شش انداز گوشت.....
۱۴۵.....	شش انداز زردک.....
۱۴۵.....	شش انداز پیاز.....
۱۴۵.....	ملحقات.....
۱۴۵.....	شش انداز به.....
۱۴۶.....	نازک خاتون.....
۱۴۶.....	قره قورمه.....
۱۴۶.....	{؟} مُسَمَّا.....
۱۴۷.....	گل در چمن.....
۱۴۷.....	ملحقات.....
۱۴۷.....	پیچان مُسَمَّا یا کیک ورپرست.....
۱۴۸.....	خورش قیمه.....
۱۴۸.....	در اقسام کوکوها.....
۱۴۹.....	کوکوی اسفناج.....
۱۴۹.....	کوکوی گوشت.....
۱۴۹.....	کوکوی گوشت به طریقه دیگر.....
۱۵۰.....	کوکوی ماهی.....
۱۵۰.....	کوکوی سیب زمینی.....
۱۵۰.....	کوکوی شبت باقلا.....
۱۵۰.....	کوکوی باقلای تازه.....
۱۵۱.....	کوکوی بودینه.....
۱۵۱.....	کوکوی قیمه.....

- ۱۵۱..... کوکوی بادنجان
- ۱۵۱..... کوکوی کدو
- ۱۵۲..... در انواع و اقسام دلمه‌ها
- ۱۵۲..... دلمه برگ مو
- ۱۵۲..... دلمه کلم برگ
- ۱۵۳..... دلمه بادنجان
- ۱۵۴..... دل بادنجان قسم دیگر
- ۱۵۴..... دلمه خیار
- ۱۵۴..... دلمه پیاز
- ۱۵۵..... دلمه تخم مرغ
- ۱۵۵..... در اقسام بورانی‌ها
- ۱۵۵..... بورانی اسفناج
- ۱۵۶..... دلمه بورانی
- ۱۵۶..... بوران {؟} تره که به ترکی یاقلجه گویند
- ۱۵۶..... بورانی بادنجان
- ۱۵۷..... بورانی کدو
- ۱۵۷..... بورانی مارچوبه
- ۱۵۷..... بورانی خیار و کاهو
- ۱۵۸..... بورانی لوبیا
- ۱۵۸..... بورانی کلم قمری
- ۱۵۸..... بورانی قارچ و دنبان
- ۱۵۹..... بورانی چغندر

۱۵۹.....	بورانی زردک
۱۵۹.....	بورانی کلم پیچ
۱۵۹.....	بورانی کنگر که کنگر ماست نیز نامند
۱۶۰.....	خشی
۱۶۰.....	جیرویر بادنجان
۱۶۰.....	جیرویر سایر بورانی ها
۱۶۰.....	درهم بورانی
۱۶۱.....	کشک بادنجان
۱۶۱.....	کشک کدو، ماست و کدو
۱۶۱.....	در اقسام آتش هاست
۱۶۱.....	آتش ساده که شوربا نامند
۱۶۲.....	آتش آب غوره
۱۶۲.....	آتش ناردان
۱۶۳.....	آتش سماق
۱۶۳.....	آتش ماست
۱۶۴.....	آتش دوغه
۱۶۴.....	آتش حلیم {هلیم}
۱۶۶.....	آتش ترکمانی
۱۶۶.....	آتش زنکلا چو
۱۶۶.....	عدسی
۱۶۷.....	آتش رشته
۱۶۸.....	آتش فلمکار

۱۶۸	آش جو
۱۶۹	آش سمنو
۱۷۰	کالچوش قاینی
۱۷۰	اشکنه
۱۷۱	در اقسام کوبیده‌ها
۱۷۱	کوفته ساده
۱۷۲	کوبته ساق یا کوفته سرکه شیره
۱۷۲	کوفته مُعَلَّا
۱۷۳	در اقسام آبگوشت‌ها
۱۷۳	آبگوشت ساده
۱۷۳	قسم دیگر
۱۷۳	آبگوشت طیور
۱۷۴	در اقسام قلیه‌ها
۱۷۴	قلیه ساده
۱۷۴	قلیه ترش دار
۱۷۴	قلیه قَجَری
۱۷۵	ساک
۱۷۵	در اقسام کباب‌ها
۱۷۵	کباب سیخ
۱۷۶	کباب برگ
۱۷۶	کباب لوله
۱۷۶	کباب مرغ یا سایر طیور

۱۷۷.....	شامی کباب بروجردی
۱۷۷.....	مُشته کباب
۱۷۷.....	طاس کباب
۱۷۸.....	کباب دیگ گونه دیگر
۱۷۸.....	ویز ماهی
۱۷۹.....	کباب کاج
۱۷۹.....	حَسْرَتِ الْمُلُوكِ
۱۷۹.....	بُز قورتمه
۱۸۰.....	بریان تنور
۱۸۰.....	بریان زمینی
۱۸۱.....	در اقسام پختن تخم مرغ
۱۸۱.....	نیمرو
۱۸۱.....	خاگینه که به ترکی قینقاع گویند
۱۸۲.....	مرغانه ماست
۱۸۲.....	در اقسام حلواها
۱۸۲.....	حلوای آرد
۱۸۲.....	حلوای گل زرد
۱۸۳.....	حلوای گل به
۱۸۳.....	حلوای تخم مرغ
۱۸۴.....	حلوای ماست
۱۸۴.....	حلوای شیر
۱۸۵.....	طریقه ساختن اطعمه از لبنیات

۱۸۵	شیر برنج
۱۸۵	یخ در بهشت
۱۸۶	ساختن ماست و پنیر
۱۸۶	ساخت پنیر مایه
۱۸۷	کشک
۱۸۷	قره روت
۱۸۷	موا، باتنی که آن را مسقطی گویند
۱۸۸	در اقسام ماست
۱۸۸	مربای بالنگ
۱۸۸	مربای زرشک
۱۸۹	مربای کدو
۱۸۹	مربای خیار
۱۸۹	مربای ترب
۱۹۰	مربای نارنج یا لیمو یا نارنگی
۱۹۰	مربای پسته
۱۹۰	مربای به و سیب
۱۹۰	زرد آلو و آلو بخارا
۱۹۱	در اقسام شربت‌ها
۱۹۱	به لیمو
۱۹۱	شربت به
۱۹۱	شربت نارنج
۱۹۱	شربت غوره و شربت لیمو

۱۹۲.....	شربت آلبالو.....
۱۹۲.....	در اقسام ترشی آلات.....
۱۹۲.....	ساختن سرکه.....
۱۹۳.....	سرکه کشمش.....
۱۹۳.....	ترشی خیار و کالک.....
۱۹۳.....	ترشی هفته بیجار.....
۱۹۴.....	ترشی بادنجان.....
۱۹۴.....	قسم دیگر از ترشی بادجان.....
۱۹۴.....	عنبه ترشی.....
۱۹۵.....	صورت اجزا عنبه ترشی از قرار مسلمه و رد ذیل است.....
۱۹۵.....	ترشی بی بر.....
۱۹۶.....	ترشی بیوزا.....
۱۹۶.....	ترشی گل کبر.....
۱۹۶.....	ترشی شلغم که سیب زمینی قدیم ایران است.....
۱۹۷.....	ترشی گلپر.....
۱۹۷.....	در اقسام شیرینی آلات.....
۱۹۷.....	در صاف نمودن شکر.....
۱۹۸.....	در ساختن پشمک.....
۱۹۹.....	ساختن لوز سفید به قرار شرح ذیل.....
۲۰۰.....	ساختن لوز زرد.....
۲۰۰.....	ساختن گز.....
۲۰۱.....	ساختن نقل بادام.....

۲۰۱	سوهان میرزا حسین
۲۰۲	ساختن باقلوا
۲۰۳	ساختن زولیا
۲۰۴	ساختن روح افزا
۲۰۴	ساختن قرص نوفل و جای دارچینی و هل
۲۰۴	ساختن شیر مرغ
۲۰۵	ساختن شاه پسند
۲۰۵	ساختن شکر پار
۲۰۵	ساختن غراب
۲۰۶	نان کلیچه
۲۰۷	نان برنج
۲۰۹	مشخصات نسخه (۲)
۲۱۱	(صفحه نخست نسخه خطی)
۲۱۲	(صفحه آخر نسخه خطی)
۲۱۳	آب نبات نباتی
۲۱۳	آب گوشت
۲۱۳	ایضاً کشک بادنجان
۲۱۴	ایضاً قورمه آبدار
۲۱۴	بُز قورمه
۲۱۴	آش جو
۲۱۵	آش رشته
۲۱۵	آش ماست

۲۱۵	آش دوغ
۲۱۵	آش بلغور
۲۱۶	آش اوماج { آماج }
۲۱۶	آش رشته ممتاز
۲۱۶	آش ترشک فرنگی
۲۱۷	اوملت { املت } گگی
۲۱۷	باقلوا
۲۱۸	بامس
۲۱۸	بورانی کلم قمری
۲۱۹	بورانی اسفناج
۲۱۹	بورانی قارج
۲۱۹	بورانی ممتاز
۲۱۹	بورانی کنگر
۲۲۰	بستی کرم
۲۲۱	بیفتک فرنگی
۲۲۱	بورانی بادنجان
۲۲۲	بورانی کدو و خیار
۲۲۲	پلو ماش
۲۲۲	پلو رشته
۲۲۲	پلو شوید
۲۲۳	پلو سیر
۲۲۳	پلو پاچه

- ۲۲۳..... پلو کلم قمری
- ۲۲۳..... پلو بادنجان
- ۲۲۴..... پلو ته چین
- ۲۲۴..... بوز قورمه به طریق دیگر
- ۲۲۴..... ترشی آلات
- ۲۲۴..... فلفله فرنگی
- ۲۲۵..... طرب دیگر
- ۲۲۵..... ترشی هفت پیچ
- ۲۲۵..... ترشی گرسنه
- ۲۲۶..... ترشی بادنجان
- ۲۲۶..... ترشی خیار
- ۲۲۶..... ترشی چغاله بادام
- ۲۲۶..... ترشی پیاز
- ۲۲۷..... ترشی سیر
- ۲۲۷..... ترشی موسیر
- ۲۲۷..... ترشی شید {شوید}
- ۲۲۷..... ترشی گلپر
- ۲۲۸..... ترشی کنگر
- ۲۲۸..... ترشی قارچ
- ۲۲۸..... ترشی ترخان
- ۲۲۸..... ترشی لیمو
- ۲۲۸..... ترشی بنه

۲۲۹		ترشی حطی
۲۲۹		اقسام حلوا
۲۲۹		حلوی زردک
۲۳۰		حلوی نشاسته
۲۳۰		حلوی برنج
۲۳۰		حلوی آرد
۲۳۰		حلیم { حلیم بادنجان }
۲۳۱		حلیم { حلیم مرغ }
۲۳۱		اقسام خورش
۲۳۱		خورش قیمه کباب
۲۳۱		خورش قلیه
۲۳۲		خورش رشتی
۲۳۲		خورش غوراویج
۲۳۲		خورش کوفته فسنجان
۲۳۲		خورش چاقلا بادم
۲۳۳		انواع دلمه
۲۳۳		دلمه بادنجان
۲۳۳		دلمه برگ
۲۳۳		دولمه سیب و به
۲۳۳		دنبه جگر
۲۳۳		درهم جوش
۲۳۴		درهم برانی

۲۳۴		آغذیه فرنگی و غیره
۲۳۴		رشته رشتی
۲۳۴		زبان گاو
۲۳۵		ژله که با نان خورده می شود
۲۳۵		ژله شیرین
۲۳۶		سک جین و سایر شربت آلات
۲۳۶		ساک
۲۳۶		سیراوج
۲۳۷		سالونه
۲۳۷		سیب زمینی دو قسم
۲۳۷		قسم اول
۲۳۸		قسم دوم
۲۳۸		سس ماسولوز که با ماهی سرد و گرم مصرف می شود
۲۳۸		سس بادنجان فرنگی بجهت نگاه داشتن زمستان و غیره
۲۳۹		سس سفید بجهت کباب مرغ و غیره
۲۳۹		سس دیگر
۲۳۹		سوپ با اقسام مختلف
۲۴۰		قسم دیگر
۲۴۰		ایضاً
۲۴۰		شیرینی و غیره
۲۴۰		شیرینی لمشکری
۲۴۰		شیرینی سیب

۲۴۱	 شامی کباب
۲۴۱	 شله قلمکار
۲۴۲	 شله بلغور یعنی یارمه شله
۲۴۲	 شله ماش
۲۴۲	 اقسام خورش بعضی حلویات
۲۴۲	 طاس کباب
۲۴۲	 فسنجان
۲۴۳	 قرص لیمو
۲۴۳	 قورمه آب دار
۲۴۳	 قلیه اسفناج
۲۴۳	 قورمه سبزی
۲۴۴	 قورمه زمستانی
۲۴۴	 قیمه صحیح
۲۴۴	 قورت آبدار
۲۴۴	 قورمه شوربالی
۲۴۵	 اقسام کوکو و کباب و کوفته
۲۴۵	 گوشت فیل
۲۴۵	 کله پاچه
۲۴۵	 کوفته ارزمان یا ازرمان {آرزومان}
۲۴۶	 کوفته مُعلّا اصفهانی
۲۴۶	 کوفته قلقلی
۲۴۷	 کوکو سبزی

- ۲۴۷..... کو کو سبب زمینی
- ۲۴۷..... کو کو بادنجان
- ۲۴۷..... کباب فرنگی
- ۲۴۸..... کوفته کباب
- ۲۴۸..... کشک بادنجان
- ۲۴۸..... کله جوش
- ۲۴۸..... کباب سبب زمینی
- ۲۴۹..... کباب پاچه
- ۲۴۹..... کوفته سمان
- ۲۴۹..... کباب راسته
- ۲۴۹..... کباب قلبه
- ۲۵۰..... کباب فرنگی با فارچ
- ۲۵۰..... مربا آلات
- ۲۵۰..... مَسْقَطی
- ۲۵۱..... مربای سبب
- ۲۵۱..... مربای آلو هم به شرح ایضاً
- ۲۵۱..... مربای پسته
- ۲۵۱..... مربای زرشک
- ۲۵۱..... مربای بالنگ
- ۲۵۲..... مُسَمَّای بادنجان
- ۲۵۲..... مربای آلبالو
- ۲۵۲..... مرغ ترش

۲۵۳	مُسَمَّای سبب زمینی و خورش قیمه
۲۵۳	ماست کباب
۲۵۳	ماکارونی
۲۵۴	ماهی که استخوان‌های کوچکش آب می‌شود
۲۵۴	نان برنجی
۲۵۵	نان نخودچی
۲۵۵	نان زنجبیل
۲۵۶	نیشکر
۲۵۶	نقل آلبالو
۲۵۶	نیمروی فرنگی
۲۵۶	نگاه داشتن بعضی اشیاء برای زمستان، و جمع برای انداختن فرنگی با سرکه
۲۵۷	نگاه داشتن بادنجان برای مُسَمَّا و برانی در زمستان
۲۵۷	ایضاً به طریق دیگر
۲۵۸	ایضاً جهت خورش
۲۵۸	طریقه نگاه داشتن بادنجان زمستانی که مجرب است
۲۵۸	نگاهداشتن برگ تاک
۲۵۸	نگاه داشتن قارچ
۲۵۹	نگاه داشتن گوشت شور و زبان گاو
۲۵۹	کباب ژینگوی
۲۶۰	سوپ
۲۶۰	طریق دیگر
۲۶۰	طریقه دیگر سوپ ترش

۲۶۰.....	کونت { کنت }
۲۶۱.....	کنت پاچه
۲۶۱.....	سس بادنجان فرنگی
۲۶۱.....	پلو ایتالیایی
۲۶۷.....	خاشو
۲۶۷.....	کباب فرنگی که در سینی طبخ کرده
۲۶۸.....	قلیه زرد شک
۲۶۸.....	کباب سینه که در سینی طبخ کرده باشند
۲۶۸.....	یخنی
۲۶۹.....	کباب گرد که در سینی طبخ کرده باشند
۲۶۹.....	کباب عثمانلو که در دیگ سبکی لبخ کرده
۲۶۹.....	کباب بادام که در سینی طبخ کرده
۲۷۰.....	کباب سوجوقکه در سینی طبخ کرده
۲۷۳.....	منابع

آشپزی نامه نویسی یا نوشتن دستورنامه آشپزی مجموعه‌ای از رساله یا کتاب را دربر می‌گیرد که در زمینه آشپزی، دستورها و روش‌های تهیه و چگونگی پخت و پز غذاهای گوناگون در ایران و جوامع اسلامی به زبان‌های فارسی، عربی، ترکی و دیگر زبان‌ها نگاشته شده‌اند.^۱ زمان زیادی گذشت که آشپزان و نویسندگان متون آشپزی در نوشته‌های خود به ثبت و ضبط غذاهای متنوع و پرداختن به چگونگی انتخاب و آماده‌سازی مواد، ارائه راه‌ها و روش‌های پخت و پز انواع غذاها را به کتابت درآوردند و متونی در زمینه آشپزی پدید آوردند.

توجه به غذاهای فرنگی و ورود آن به ایران و پخت انواع غذاها در آشپزخانه درباری و شاهی - اعیانی از زمان سلطنت ناصرالدین شاه شروع شد؛ و می‌توان گفت شگفت‌آورترین سفره‌های غذا در عهد سلاطین قاجار نقش می‌بست که برای سیاحان اروپایی جذاب و باور نکردنی بود که حتی در سفرنامه‌های خود از شکوه و عظمت و زیبایی سفره‌های ایرانی که مشاهده کرده‌اند توصیف می‌کنند. در این زمان برخی از نویسندگان دربار یا سرآشپزان و استادان آشپز برای معرفی و شناساندن غذاهای فرنگی و چگونگی پخت و پز آن غذاها به ترجمه آشپزی نامه فرنگی به اخص از زبان فرانسه به فارسی پرداختند. در این دوره تاریخی، ایرانیان کم‌کم شاهد تأثیر و نفوذ غذاهای فرنگی بر سفره‌هایشان به ویژه درباریان که توانایی مالی و آمادگی بیشتری برای این غذاها داشتند، بودند. از دوره قاجار تاکنون برخی غذاهای

۱. علی بلوکباشی، آشپز و آشپزخانه، تهران، انتشارات فرهنگ جاوید، ۱۳۹۲، ج ۱، ص ۱۸۷.

فرنگی و دستور آشپزی آنان وارد فرهنگ غذایی ایرانیان شد. لیکن این غذاها بی آنکه به غذاهای بومی - محلی و ملی آسیبی برسانند در برنامه غذایی ایرانیان جای گرفت و مکمل غذاهای دیگر آنان بر سر سفره هایشان شد. استقامت فرهنگ آشپزی ایرانی در برابر فرهنگ غذایی غربی را می توان به مقاوم بودن فرهنگ آشپزی ایرانی و اصالت دستپخت ایرانیان دانست.

روایع نسخه های خطی که در زمینه طعام نوشته شده اند از آثار گرانقدر و جاودانی در تاریخ ایران هستند و نمودار، هنر و اندیشه ملی مردمی ست که در دوران زندگی خویش برای روزگارن بعدی بر جای گذاشته اند. پس برماست که متن های از یاد رفته را زنده کنیم و در بررگداشت و نگهبانی این آثار همواره کوشا و دلسوز باشیم و هر کدام را که از حیث فواید تاریخی، ادبی و زبانی و... دارای اهمیت و اعتبار است، به بهترین صورت به چاپ رسانیم و نگذاریم که حتی برگی و سطری از آنها از بین برود.

کتاب حاضر که تحت عنوان (سه رساله در خوالیگری) تدوین و گردآوری شده، شامل دستورهای آشپزی ایرانی - فرنگی است که با استناد به متون آشپزی آن دوره و هم چنین یادداشت های کوتاه برای بعضی از لغات و اصطلاحات به عنوان زیرنویس توسط مصححین آورده شده است.

برای حفظ اصالت متن، در رسم الخط و شیوه نگارش آن جز در موارد زیر تغییری داده نشده است.

۱. در جابه‌جایی حروف (ک)، (گ) / (آ)، (ا) اصلاحات لازم صورت گرفته است.
۲. صورت درست اغلاط املائی کنار کلمه در داخل {...} آمده است؛ و کلماتی که صورت غلط املائی داشت و در متن زیاد تکرار شده بود توسط مصححین اصلاح شده آن در متن آورده شده است. (مانند: خالیگران: خوالیگران - سوس: سس - پوتاژ: پُتاژ: شیش: شیش: شش: شش: انداز: دولمه: دلمه و ...)
۳. کلماتی که مختوم به (ه) غیر ملفوظ است و (ه) غیر ملفوظ را حذف کرده است صورت امروزی آن درست شده است. (مانند: بطریقه به صورت (به طریقه) / مانند: فره‌ها به صورت (فره‌ها) اصلاح شده است.
۴. متن فاقد علامت اختصاری (،)، (:)، (.) بود که توسط مصححین تصحیح شده است.
۵. کلماتی که در متن خوانده نشده یا به هر دلیلی پاک شده است به صورت {؟} آورده شده است.
۶. کلمه‌هایی که در نسخه اول مترجم غذاهای فرانسوی را به فارسی ترجمه کرده است به دلیل غلط‌هایی که خود نویسنده در صورت املائی کلمات نوشته است و هم چنین نام غذا را غلط ذکر کرده است در صورت امکان خواندن آن ضبط فرانسوی و انگلیسی کلمات در زیر نویس آورده شده است.
۷. در نسخه سوم کلماتی که ناخوانا بود و خوانده نشد، از نسخه اصلی به همان صورت آورده شده است.

۸. برای فهم بهتر خواننده از چند فرهنگ لغت فارسی استفاده شده است و هر کلمه ای که به معنی آن در متن نزدیک تر بوده توسط مصححین از لغت نامه ارجاع داده شده است.

۹. فهرستی از اصطلاحات آشپزی که در این ۳ رساله به کار برده شده بعد از مقدمه آورده شده است.

با احترام

مهشید سادات اصلاحی

متین سادات اصلاحی

پاییز ۱۳۹۶