

## بررسی اجمالی دستور خرید وزارت خانه پهلوی دوم در سال ۱۳۴۸ شمسی

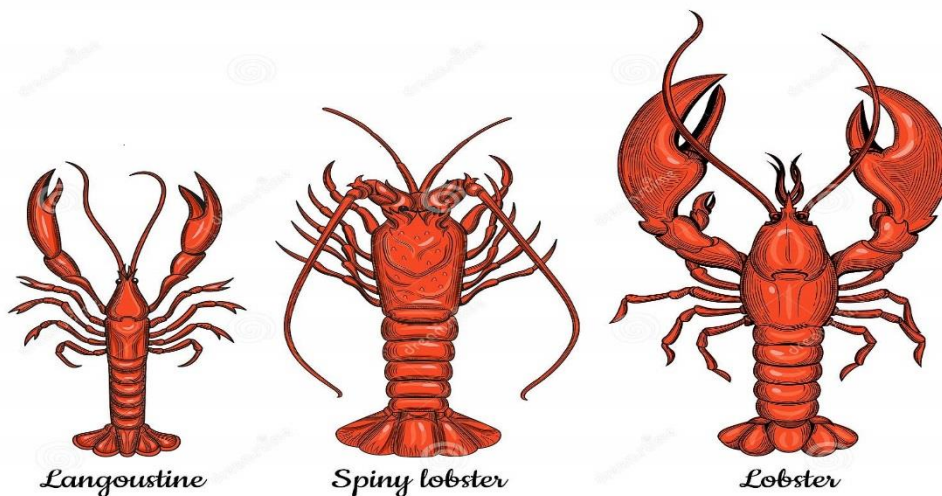
در ادامه بررسی و تجزیه تحلیل منوهای ارائه شده در دوران پهلوی دوم که از سوی مرکز اسناد و مدارک انقلاب اسلامی باز نشر شده است، دستور خریدی از سال ۱۳۴۸ معاونت وزارت خانه عصر پهلوی توجهم را جلب نمود. بنظر می رسد این دستور خرید در آشپزخانه کاخ نیاوران مورد استفاده قرار می گرفت. همانطور که مطلعید؛ ایام پاییز، زمستان و بهار خانواده پهلوی دوم بدلیل وجود فضای مدرسه در محوطه کاخ نیاوران در آن محل بسر می بردند و تابستان را در سعدآباد بودند .

شایان ذکر است معرفی این مواد غذایی برای اهل فن کاریست بیهوده اما برای اینجانب شناخت و معرفی این ملزومات خالی از لطف نبوده است. بهمین دلیل برآن شدم شناسایی موارد ذیل را با شما خواننده عزیز به اشتراک بگذارم. باشد که مفید واقع شود.

شماره _____	
تاریخ ۱۴/۷/۴۸	
ایست _____	
جناب آقای آناهای	
محترما بحرش میرسانند برای پذیرائی جشن میلاد سعید	
هشت قلم اجناس شرح زیر مورد نیاز خوراکی مخصوص میباشد . تقاضا دارد در صورت	
تصویب مقرر فرمایند اجناس مشروحه بترتیب از یاریم خواسته شود که برای روز شنبه	
۴۸/۷/۱۶ به تهران برسد . باتقدیم احترام	
۱- لا نگوس بزرگ	۶ عدد
۲- لا نگوس تین	۶ کیلو
۳- صدف	۲ سبد
۴- فله گار	۶ عدد
۵- کت دوو	۶ شقه کوچک
۶- آند پو	۳ کارتن (۹ کیلو)
۷- پنیر <del>سویس</del> <sup>رود کورن</sup>	۲ عدد
۸- پنیرهای مختلف	۶ رقم (۸ کیلو)
مشفق	
	
۸/۷/۱۵	

اولین موردی که در دستور خرید مذبور درخواست شده است؛ لانگوس بزرگ به اندازه ۶ عدد می باشد.

"لانگوس" یا "لانگوستینو" یک کلمه اسپانیایی به معنی میگو است؛ اما این اصطلاح معمولاً در تجارت رستورانها برای اشاره به گوشت "خرچنگ چغاله دار" استفاده می شود؛ که نه یک خرچنگ واقعی است و نه یک میگو. آنها اصلاً خرچنگ نیستند؛ اما بیشتر با خرچنگهای چینی قرابت داشته و در چرخه خرچنگهای گوشه گیر گنجانده می شوند. در ایالات متحده معمولاً در تجارت رستورانها برای اشاره به گوشت خرچنگ "اسکوات" استفاده می گردد. سخت پوستان با برجسب لانگوستینو بیش از ۸ سانتیمتر طول ندارند و وزن آنها بیش از ۲۰۰ گرم بیشتر نیست؛ اگرچه در کانادا لانگوس ها به خرچنگهای بزرگ اطلاق می گردد که در مواردی وزن آنها به ۱۰ کیلوگرم هم می رسد. گاهی اوقات "لانگوستینوها" با "لانگوستین" یا خرچنگ نروژی اشتباه گرفته می شود.



همچنین سازمان غذا و دارو ایالات متحده آمریکا مقرر نموده تا LANGOSTINO به عنوان نام تجاری برای سه خرچنگ در خانواده GALATHEIDAE نامیده شود؛ شامل: CERVIMUNIDA JOHNI و MUNIDA GREGARIA و PLEURONCODES MONODON و در اسپانیا به برخی از گونه های میگو می گویند. در کوبا و دیگر جزایر کارائیب اسپانیایی زبان، نام لانگوستینو نیز برای اشاره به خرچنگ استفاده می شود. در آرژانتین از این نام برای اشاره به PLEOTICUS MUELLERI، نوعی میگو استفاده می شود در حالی که در شیلی و پرو به PLEURONCODES MONODON اشاره دارد.



البته قابل ذکر می باشد؛ در مفاهیم غذایی کشورهای دیگر، لانگوس یک غذای سبک و خوشمزه هم می باشد که خیلی سریع آماده می شود. لانگوس نوعی نان مسطح است که از خمیر سرخ شده تهیه می شود و به همراه پنیر رنده شده و خامه ی ترش سرو می گردد. روی این نان خوشمزه، ترد و داخلش کاملاً نرم است. یکی دیگر از انواع لانگوس، از سیب زمینی درست می شود و با سوسیس سرو می گردد. لانگوس از غذاهای رایج "بوداپست" است که در تمام طول سال می توانید آن را در نقاط شهر پیدا کنید.



#### لانگوس تین "خرچنگ کوچک، شاه میگو" ۶کیلو

شاه میگو یا لابستر و یا دراز چنگ (لانگوست، همار، کرکند) یکی از خانواده های سخت پوستان و از خانواده "نفرو" می باشد. این جانور دریایی به عنوان غذا در آمریکای شمالی از سده ۱۹ رواج یافت. شاه میگوها به عنوان غذای دریایی بسیار با ارزش هستند و از لحاظ اقتصادی مهم می باشند و اغلب یکی از سودآورترین کالاها در مناطق ساحلی که آنها زندگی می کنند هستند. از منظر علم سیستماتیک جانوری این خانواده در میانه خانواده میگوها قرار می گیرد. برخلاف تصور از خانواده خرچنگها دورتر و بسیار نزدیکتر به خانواده میگوها می باشد.



## صدف ۲ سید

بین غذاهای خوشمزه فرانسوی خوراک صدف یکی از بینظیرترین غذاهاست که اگر آن را امتحان کنیم طرفدار پروپا قرص آن خواهیم شد. این غذاها به شیوه های مختلف طبخ می شود که محبوبترین نوع آن صدف "چروک" است. بهترین صدف چروک فرانسه را می توانیم در سواحل اطراف پاریس پیدا کنیم.



## صدف مزه دار شده "مول فریت"

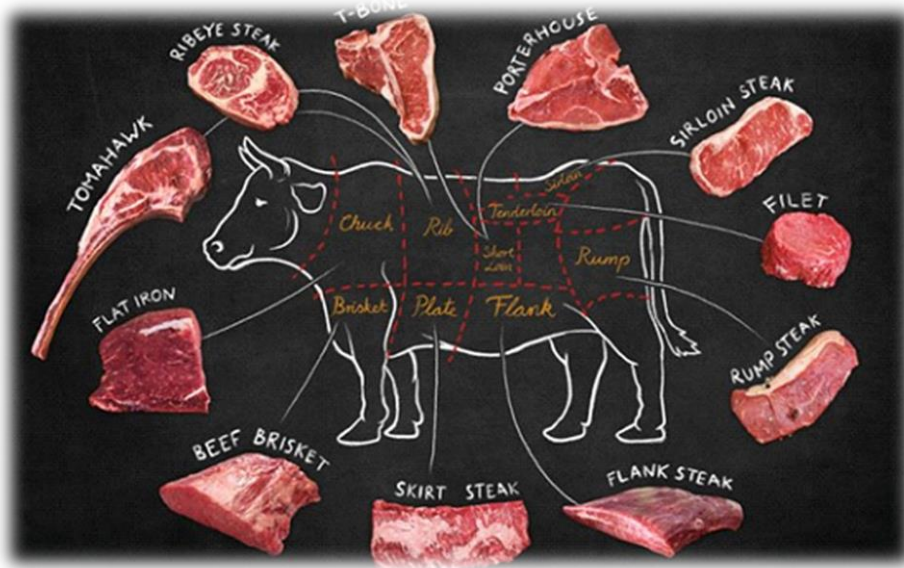
فرانسوی ها به خوردن صدف بسیار علاقمند هستند و آن را با دستورات مختلف تهیه می کنند. "مول فریت" بمعنای صدف مزه دار شده است. شاید بتوان حدس زد یکی از خوراکیهایی که قرار بود با صدفهای خریداری شده طبخ گردد همین خوراک "مول فریت" باشد. سیب زمینی سرخ شده هم یکی از دورچینهای اصلی غذاهای فرانسوی است که در کنار هر غذایی سرو می شود. صدف "مول فریت" یکی از غذاهای فست فودی و سریع است که چه بعنوان پیش غذا و چه بعنوان یک وعده اصلی بسیار لذیذ و دلچسب است. در دستور اصلی "مول فریت"، صدف را با سیر، موسیر، جعفری، خامه و کره مزه دار شده با نان تست فرانسوی سرو می کنند. کوهی از سیب زمینی پخته در کنار این غذا لذت خوردنش را چند برابر می کند.





### فیله گاو ۶ عدد

فیله گاو قسمتی از گوشت گاو یا گوساله را گویند. در فرانسه این استیک **FILET DE BOEUF** "فیله گوشت گاو" نامیده می شود. فیله قسمتی از گوشت است که از دو طرف ستون فقرات حیوان عبور می کند. این نوع استیک به صورت برش هایی تقریباً گرد و لوله ای تهیه می شود. این برشها همان **FILET MIGNON** است. برای طبخ این استیک، حرارت زیاد لازم است. کباب کردن روی زغال، سرخ کردن روی تابه یا استفاده از باربیکیو توصیه می شود. در بعضی مواقع در طبخ فیله ها از بیکن استفاده می گردد چون این نوع فیله ها دارای مقدار کمی چربی یا عضله می باشند. بیکن دور فیله پیچیده میشود و با خلال دندان به آن بسته می شود. این عمل طعم خاصی به فیله می دهد و باعث می شود که فیله طی فرآیند پخت خشک نشود. نکته قابل توجه در طبخ فیله حرارت شدید ابتدایی و سپس حرارت کمتر می باشد.



### کت دوو ۶ شقه کوچک

"کت دوو" "cote de veau" در واقع گوشت گوساله "اکرو" هلندی با طعم بسیار لطیف می باشد که توسط سرآشپزهای مشهور در سراسر جهان بسیار مورد توجه و استفاده گسترده قرار می گیرد. به راحتی قابل هضم است؛ کلسترول کمی دارد و سرشار از ویتامین ها و مواد معدنی است. گوساله ها در طویله های گروهی توسط پرورش دهندگان گوشت گوساله از جمله معروفترین آنها، گروه VanDrie پرورش داده می شوند. اتافکهای طویله ها بسیار جادار، سبک و مملو از اکسیژن هستند. گوساله ها با شیر گاو همراه با غذای خام تغذیه می شوند. تأمین مقدار فراوان علوفه سهم مهمی در بهبود رشد حیوانات و کیفیت مطلوب گوشت دارد.



### آندیو ۳ کارتن (۹کیلو)

آندیو سبزی که کشت آن تازه در ایران معمول شده است. این سبزی برای کبد و کلیه، مطلوب و معده را تقویت می کند. خون را تصفیه نموده و طعم و مزه آن کمی تلخ و شبیه به مزه ساقه کرفس است. تلخی اندک این سبزی به علت وجود ماده ای شیمیایی می باشد که برای سلامت چشمها مفید است. این سبزی چربی اشباع شده و کلسترول بسیار اندکی دارد و مصرف آن برای بیمارانی که رژیم کلسترول دارند مطلوب است. اگر آندیو را وقتی از زمین درآمده نور و هوا ندهند؛ برگهای آن سفید و بی اندازه لطیف و شکننده می شود. وقتی برگهای آندیو خرد می شود؛ بعد از مدتی مواد مغذی خود را از دست می دهد و به رنگ قهوه ای در می آید. بنابراین برای حفظ تازگی و طراوت این سبزی توصیه می شود کمی قبل از مصرف خرد گردد.



دو روش برای پختن آندیو :

- روش اول : آندیو را برگ برگ نموده، شسته اما مدت زیادی در آب نماند. بعد آن را در ظرفی لعابی و ضخیم قرار داده. اگر آندیو پانصد گرم است ۳۰ گرم کره بهمراه مقداری نمک، یک چهارم لیموترش و یک دسی لیتر آب در آن ریخته و در ظرف را گذاشته و روی آتش قرار می دهیم تا با حرارت ملایم بپزد. پختن آندیو با دمای ملایم معمولا بیش از ۴۵ دقیقه طول نمیکشد.

- روش دوم : برگهای آندیو را جدا نموده و شسته و در ظرف مخصوص سبزیهای بخارپز می ریزیم. پنجاه گرم کره، یک گرم نمک و چند قطره آب لیموترش را به آن اضافه نموده و آتش آن را روشن نموده تا با بخار بپزد.
- برای تهیه سالاد آندیو پس از شستشوی برگها آنها را از درازا به دو قسمت می کنیم. در ظرف سالاد روغن زیتون، آب لیمو یا سرکه و نمک و فلفل را به اندازه کافی با هم مخلوط نموده و برگهای بریده آندیو را در آن میریزیم. می توان از سس مایونز هم سود جست.

#### پنیر روکفورت ۲ عدد

#### پنیر های مختلف ۶ رقم (۸ کیلوگرم)

همه مردم دنیا می دانند که فرانسوی ها به پنیر علاقه خاصی دارند و سرو انواع پنیر با وعده های مختلف یکی از عادات ترک نشدنی فرانسوی ها است. روکفورت یک پنیر فرانسوی ساخته شده از شیر گوسفند می باشد که در این کشور بعنوان شاه پنیر فرانسوی از آن یاد می شود. روکفورت که تاثیرات ضدالتهابی دارد برای ساخت هر کیلوگرم از آن نیاز به ۴,۵ لیتر شیر است. پنیرهای شیر گوسفند فرانسوی شامل : ABBAYE DE BELLOCQ, BERGER DE ROCASTIN, BREBICET, BRIQUE, CLAOUSOU, VALDEBLORE, LEVEJAC, BROCCIU, AGOUR, ARDI GASNA می باشد.

اعتقاد بر این است که پنیر آبی به طور تصادفی کشف گردیده است. فرآوری این پنیر در دمای طبیعی و در غارهای با رطوبت کنترل شده با محیطی مساعد برای رشد انواع بسیاری باکتری های بیضرر می باشد. بنا به افسانه ای، روکفورت زمانی کشف شد که یک جوان با دیدن یک دختر زیبا ناهار خود را که از نان و پنیر شیر میش تهیه شده بود در یک غار رها کرد. وقتی که او پس از یک ماه بعد به آن محل برگشت قالب پنیر به " روکفورت " تبدیل شده بود.



پایان



**فهرست منابع :**

- مصاحبه با نویسنده، پژوهشگر و استاد دانشگاه جناب آقای دکتر محمد حسنی

- مصاحبه با سرآشپز پژوهشگر جناب آقای محمد غفاری

- [/https://hampsteadbutcher.com/store/veal-cote-de-veau](https://hampsteadbutcher.com/store/veal-cote-de-veau)

- [/https://www.eligasht.com/Blog/travelguide](https://www.eligasht.com/Blog/travelguide)

- [https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_cote-de-veau-aux-champignons\\_20459.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_cote-de-veau-aux-champignons_20459.aspx)

- <https://www.google.com/search?q=ROKEFORT&tbm>

- <https://www.amazon.com/igourmet-Roquefort-AOP-Societe-ounce/dp/B001LM114K>

- <https://www.isna.ir/news>

**گردآورنده و تدوین :**

**مریم کهزادی**

**موزه آشپزخانه سلطنتی سعدآباد**

**آبان ماه ۱۴۰۰**