ZENDEGI-SALAM
زندگی سلام
ضمیمه روزنامه خراسان
سه‌شنبه • ۲۴ مهر ۱۳۹۷
۶ صفر ۱۴۴۰ • ۱۶ اکتبر ۲۰۱۸
شماره ۱۹۹۴۰
۱۱۶۳

به‌بهانه ۱۶ اکتبر روز جهانی غذا؛ سرکی به دنیای طعم‌ها در گفت‌وگو با یک سرآشپز حرفه‌ای

تردستی با خوراکی‌ها

عکس‌ها: آرمین صمیمی

الهه توانا | روزنامه‌نگار

یک شغل

از چند مشت نخود و لوبیای سفتِ بی‌مزه و یک ظرف سبزیِ خام به‌علاوه یک پارچ آب و کمی روغن و ادویه، یک کاسه آش داغ لذیذ ساختن، چه چیزی از تبدیل مس به طلا کم دارد؟ اگر منصف باشیم، هیچ! اگر هم گرسنه باشیم که اتفاقا اولی به دومی ارجح است؛ مگر این که معده‌مان با هضم طلا مشکلی نداشته باشد. از آن‌جایی که به‌نظر نمی‌رسد دم‌ودستگاه گوارش‌مان از فلزجات استقبال کند، چاره‌ای نداریم جز سرِ تعظیم فرود آوردن در برابر خالقان طعم‌های دلنشین. آشپزها، البته کاری مهم‌تر از سیر کردن شکم‌ها بر عهده دارند؛ هنرِ آن‌ها به کارِ تحمل‌پذیر کردن دنیا می‌آید؛ بدون رنگ‌های بی‌نظیر مرصع پلو و بوی سِحرانگیز قیمه و ترکیب عجیب دلمه، زندگی خیلی سخت‌تر از این حرف‌ها می‌شد. پرونده امروز که به بهانه ۱۶ اکتبر، روز جهانی غذا و سالروز تاسیس «فائو»، سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد، شکل گرفته، تقدیمیِ ناقابلی است به همه آشپزها که عطر و طعم‌های دل‌انگیز را مدیون‌شان هستیم؛ با خواندنش، تلخی و شیرینیِ حرفه آشپزی را بهتر می‌شناسید و چندباری هم احتمالا آب دهان‌تان را قورت خواهید داد و شاید بعدش مجبور شوید بی‌توجه به زمان و ساعت، سری به آشپزخانه بزنید.

آقا رضا آشپزباشی

طبق روال پرونده‌های «یک شغل»، برای شناختن زیروبم حرفه آشپزی، با یک سرآشپز باسابقه قرار می‌گذارم. محل قرارمان، سالنی است با چند شعله گاز و یک یخچال بزرگ و چند ردیف کابینت، به‌علاوه کلی ظرف در اندازه‌های مختلف. توی جاکفشی جلوی در، دمپایی‌های سفید جفت شده تا آلودگی بیرون، به داخل راه پیدا نکند. در نگاه اول، ترکیبی است از آشپزخانه و کلاس درس و آزمایشگاه شیمی و کمی هم اتاق عمل! ولی درواقع یک کلاسِ آشپزی است و خیلی خوش‌حالم که به‌عنوان هنرجو این‌جا نیستم؛ بی‌استعدادیِ در آشپزی، جلوی سرآشپزی با ۱۰ سال سابقه کار و هفت‌سال سابقه آموزش، ضربه سنگینی است به اعتمادبه‌نفس. آقای سرآشپز، «رضا حقیقی باوفا»، کارشناسی ارشد صنایع غذایی خوانده، مدرس سازمان فنی‌وحرفه‌ای و دانشگاه آشپزی است و به‌همراه تیم‌اش، به کسانی که در فکر راه‌اندازی رستوران هستند، مشاوره می‌دهد؛ از انتخاب منو و دادن رسپی (دستور غذا) گرفته تا فوت‌وفن تهیه مواد اولیه و آموزش نیروها. رضا برای رسیدن به این نقطه در فعالیت حرفه‌ای‌اش، در رستوران‌ها و هتل‌های مختلف کار کرده و چندین دوره تخصصی آشپزی را گذرانده‌است. آشپزی برای او همیشه خیلی جدی بوده، حالا جدی‌تر هم شده‌است و از مفهومی به اسم «دیپلماسی آشپزی» حرف می‌زند. برای من که اولین‌بار است این کلمه را می‌شنوم، بیشتر دانستن درباره‌اش خیلی جالب است. اگر شما هم دوست دارید بیشتر بدانید، توضیحات رضا را بخوانید.

آشپزها در عالم‌سیاست

«سال‌ها پیش فرانسه، مفهوم «دیپلماسی آشپزی» را ابداع کرد، اگر اشتباه نکنم برمی‌گردد به پیش از انقلاب این کشور. دربار فرانسه، از دیپلماسی آشپزی استفاده می‌کرد تا نظریات و ایده‌هایش را سر میزهای غذا به دیگران القا کند. فرانسه هنوز هم در آشپزی پیشرو است، بهترین سرآشپزها و بهترین کالج‌های آشپزی را دارد و همچنان از دیپلماسی آشپزی بهره می‌برد. اما این اصطلاح دقیقا یعنی چه؟ دیپلماسی عمومی، حوزه‌ای است که به ارتباطات فرهنگی و افکار عمومی خارجی می‌پردازد. دیپلماسیِ آشپزی-غذایی، زیرمجموعه‌ای از دیپلماسی عمومی و فرهنگی است و این طور تعریف می‌شود؛ به‌دست آوردن ذهن و قلب ملت‌ها از مسیر علاقه فطری آن‌ها به غذا. در مجامع رسمی بین‌المللی که تصمیم‌های کلان گرفته می‌شود، آشپزی در قالب پذیرایی وارد می‌شود تا سهم‌اش را برای ایجاد درک متقابل فرهنگی و بهبود تعاملات و همکاری‌های بین‌المللی ایفا کند. تئوریسین‌های سیاسی، دیپلماسی آشپزی را «قدرت نرم» یا «softpower» می‌دانند و مزایای زیادی برایش قائل‌اند، مثل برندسازی ملی یا «nation-branding». خیلی از کشورها دنبال این هستند که کشورشان را با یک غذا بشناسانند. مثل تایلندی‌ها که «تای‌فود»شان، برند برجسته‌ای شده‌است یا ژاپنی‌ها که با «سوشی» معروف شده‌اند. شناخته‌شدن غذاها، اصلا یکی از آیتم‌های انتخاب مقصد سفر است؛ مثل کشورهای مدیترانه‌ای که خیلی‌ها به قصد چشیدن غذاهای خوب‌شان به آن‌ها سفر می‌کنند. اگر کشوری بتواند آشپزی محلی‌اش را غیر از شناساندن، به بقیه نقاط دنیا صادر هم بکند، نیروی انسانی و مواد اولیه‌اش را هم صادر خواهد کرد. مثلا ما اگر بتوانیم مرصع‌پلو را به کشورهای دیگر بفرستیم، پسته و زعفران صادر کرده‌ایم. از دیگر کشورهایی که در زمینه دیپلماسی آشپزی عمل کرده‌اند، چین‌تایپه، مالزی و کره‌جنوبی هستند. هزینه هنگفت کره در چندسال پیش برای ایجاد «کیمچی دیپلماسی»، صدای مردم این کشور را درآورد. کیمچی، غذای معروف کره‌ای‌هاست و هدف این دیپلماسی، تبدیل غذاهای کره‌ای به یکی از پنج غذای محبوب جهان و افزایش رستوران‌های کره‌ای در خارج از کشور بود. ما هم تلاش‌هایی در این زمینه کرده‌ایم؛ اولین‌بار با حمایت مجمع شهرداران آسیایی، غذای ایرانی را در سطح بین‌المللی معرفی کردیم. سال‌های گذشته در شهر خلاق غذای ترکیه، در اجلاس شهرداران جاده ابریشم، نمایشگاه غذای دبی و اجلاس‌های مهمی که در چین برگزار شد، آشپزی‌مان را عرضه کردیم. حالا هم تصمیم داریم دیپلماسی آشپزی را جدی‌تر دنبال کنیم، چون معتقدیم با نگاه صادرات غیرنفتی و اشتغال‌زایی کاملا توجیه‌پذیر است؛ به‌ویژه با توجه به این که غذا در ایران نسبت به کشورهای همسایه ارزان‌تر است. ما استارت کار را زده‌ایم، نتایج مثبت‌اش مشخص و تضمین‌شده است، فقط کافی است حمایت‌هایی صورت بگیرد».

ما غذا را می‌فهمیم

حدس می‌زنم بعد از این توضیحات مفصل درباره دیپلماسی آشپزی، بدغذاهای بی‌اشتها هم به اهمیت پخت‌وپزپی برده باشند اما نه به‌اندازه تپل‌های عشق غذا. راستی چرا بیشتر کسانی که دست‌پخت‌شان خوب است، گرد و تپل‌اند؟ شکموها آشپز می‌شوند یا آشپزها شکمو؟ رضا معتقد است: «آشپزها لزوما شکمو نیستند بلکه غذا را دوست دارند و به آن احترام می‌گذارند. غذا، از جنبه‌های مختلف روی ما تأثیر می‌گذارد؛ مزه که با زبان احساس می‌کنیم، رایحه که با بینی و رنگ و شکل ظاهری که با چشم دریافت‌اش می‌کنیم (بین دو غذای یکسان با تزیین و بدون تزیین، غذای زیبا را انتخاب می‌کنیم)، بافت (همان چیزی که کیک خوب را از بد، متمایز می‌کند) و حتی صدا (چیپس اگر موقع خوردن صدا ندهد، چیپس خوبی نیست و ته‌دیگ بدونِ صدا اصلا بهمان نمی‌چسبد). می‌بینید؟ ما غذا را با همه حواس‌مان دریافت می‌کنیم. آشپزها قدر غذا را می‌دانند و متوجه‌اند که چقدر برای تهیه‌اش، زحمت کشیده شده‌است. اگر بعضی آشپزها چاق هستند، بیشتر به این دلیل است که در طول روز، بارها مجبورند غذا تست کنند». می‌پرسم حواسِ آشپزها از بقیه قوی‌تر است یا قوی‌تر می‌شود، رضا جواب می‌دهد: «آشپزهایی که بویایی و چشایی قوی‌تری دارند، موفق‌ترند چون راه را سریع‌تر طی می‌کنند. از طرف دیگر، در جریان کار و به‌مرور زمان، حواس تربیت می‌شود؛ یک آشپز، کم‌کم جوز بویا و میخک و آویشن را می‌شناسد و گوشت گوسفندی را از گوساله تشخیص می‌دهد».

تِستینگ منو فرصتی برای بروز خلاقیت

آشپزها هنرمندهایی هستند دائما در حال نوآوری یا صرفا کارمندهای خوبی که سال‌ها، آموخته‌های اولیه‌شان را تکرار می‌کنند؟ رضا جواب می‌دهد: «ما دو گروه منو داریم. یک، منوهای کلاسیکی که براساس دستورالعمل تهیه می‌شوند. در پخت این غذاها، کار آشپز هرقدر به استانداردها نزدیک‌تر باشد، ارزش بیشتری دارد. مثلا طبق قاعده، قرمه‌سبزی نباید رب داشته باشد؛ جوجه بدون استخوان، سس کره-زعفران لازم دارد و جوجه با استخوان، سس ربی. گروه دوم، منوهای خلاقانه هستند که در رستوران‌های درجه یک دنیا، ارائه می‌شوند. این منوها بر مبنای توانایی سرآشپزهایی تعیین می‌شوند که از مرحله آشپزی عمومی گذشته و به مرحله نوآوری رسیده‌اند. مشتری به‌خاطر این سرآشپزهاست که به رستوران می‌رود و به او اعتماد دارد. امروز در دنیا، «تِستینگ منوها» خیلی رایج شده‌اند؛ به این معنی که در یک وعده برای مشتری، مثلا ۱۰ تا کورس غذایی سرو می‌کنند؛ در حجم‌های کم، با مزه‌های متنوع و تزیین‌های خاص تا مشتری غذایش را انتخاب کند. در ایران اما منوهای خلاقانه چندان جایگاهی ندارند». در این وانفسای بی‌خلاقیتی اما رضا یک غذا اختراع کرده‌است. توضیح خودش را در این باره بخوانید: «اسم‌اش خورش شکلات است؛ ترکیبی از شکلات و گوشت و انواع مغزهای خوراکی. خیلی مقوی است، شبیه خورش فسنجان، با مزه کلیِ تند و شیرین. این غذا را ثبت نکرده‌ام، چون فرایند ثبت زمان‌بر و هزینه‌بر است». وقتی می‌پرسم حالا که دستورش لو رفت، نگران نیست کسی خورش شکلاتش را به اسم خودش بزند، می‌گوید: «نه، یکی دیگر درست می‌کنم. چندسال پیش هم یکی از همکارانم این غذا را با هماهنگی خودم توی تلویزیون آموزش داد».

آشپزی، مجموعه‌ای از مهارت‌ها از جمله ماست‌مالی!

هر کسی پایش را توی آشپزخانه گذاشته باشد، می‌داند غذا درست کردن به مجموعه‌ای از مهارت‌ها نیاز دارد. این مهارت‌ها در سطحِ حرفه‌ای، بیشتر و پیچیده‌تر می‌شوند. توضیحات رضا را بخوانید: «یک آشپز، قبلَ از هر چیز باید به اطلاعات پایه مسلط باشد، شامل شناخت ابزار، مواد اولیه، شیوه‌های پخت، ترکیبات غذایی، بهداشت و اصول ایمنی. اطلاعات پایه لزوما در فضای دانشگاهی حاصل نمی‌شود اما آشپزهایی که صرفا به شیوه تجربی آموزش می‌بینند، کل قطعات پازل را ندارند. یک آشپز تجربی، ممکن است هیچ‌وقت نداند ترکیبات سازنده غذایی که برای مهمانش سرو می‌کند، چیست؛ کربوهیدرات؟ پروتئین یا چربی؟ اصلا برای آن فرد مناسب است یا نه؛ ممکن است هیچ‌وقت با ادویه‌ای مثل «بادیان ستاره‌ای» آشنا نشود و انواع ماهی‌ها را از هم تشخیص ندهد. کسی که بدون دانش آشپزی می‌کند، ممکن است غذاهای خوشمزه‌ای بپزد اما لزوما حرفه‌ای نمی‌شود. بعد از اطلاعات پایه، آشپز باید غذاهای پایه را یادبگیرد؛ یعنی غذاهایی که در هر کشور مرسوم هستند و تکنیک‌های ساده‌ای دارند. مرحله بعد، آموزش غذاهای خاص‌تر است که تکنیک‌های سختی هم دارند. مثلا غذایی داریم به اسم «مرغ شکم‌پر بدون استخوان»؛ آشپز، همه استخوان‌های مرغ را درمی‌آورد و داخلش را پر می‌کند. مرغ از بیرون کاملا سالم به‌نظر می‌رسد، انگار تاکسی درمی‌شده باشد! در سطوح بالاتر آشپزی با آموزش مدیریت نیروی انسانی، کنترل هزینه، نحوه نوشتن دستور غذا و شناخت غذاهای ملل مختلف سروکار داریم. یکی دیگر از مهارت‌های مورد نیاز آشپزی، هنر «ماست‌مالی» است. یک آشپز باید بتواند شوریِ خورش را با سیب‌زمینی تعدیل کند و بوی سوختگی برنج را با نان بگیرد؛ اگر هم برنجَ خیلی تَه گرفت و از نان کاری برنیامد، به‌جای غصه‌خوردن اسم غذایش را بگذارد "برنج دودی"!»

سالم‌خوری بین‌المللی

می‌خواهم بدانم از نگاه تغذیه‌ای ما رژیم سالم‌تری داریم یا فرنگی‌ها. رضا می‌گوید: «سالم‌ترین غذاها، متنوع‌ترینِ آن‌هاست. رژیم غذایی خوب، ترکیب مناسبی است از سبزیجات، غلات، حبوبات، لبنیات و خانواده کربوهیدرات‌ها و بهترین برنامه غذایی، برنامه‌ای سی‌روزه است که هر روز ش، یک غذا از خانواده غذاهای مختلف تهیه شود. اگر این امکان وجود ندارد، باید دست کم در یک بشقاب، مواد غذایی متنوعی باشد. در برنامه غذایی امروز ما ولی تکرار زیاد وجود دارد. من به‌عنوان کسی که هم آشپزی می‌داند و هم علم مواد غذایی، باور دارم این که بعضی کارشناسان تغذیه می‌گویند غذاهای ایرانی «سالم‌ترین» هستند، اشتباه است. در فرهنگ‌های دیگر هم غذاهای سالم کم نیست و اشکالی ندارد که ما ضمن احترام به فرهنگ غذایی خودمان، غذاهایی از ملل مختلف را در رژیم‌مان بگنجانیم. مثلا ایتالیایی‌ها غذای سالم زیاد دارند؛ پیتزا به هیچ‌وجه غذای بدی نیست. نانش، مواد معدنی و کربوهیدرات دارد و سس کچاپش، آنتی‌اکسیدان. تاپینگ یا روچین غذا هم بسته به نوع آن، شامل سبزیجات و گوشت است؛ خلاصه غذای کاملی است با پخت سالم که در آن، از روغن زیادی استفاده نمی‌شود. در حالی که در بعضی غذاهای خودمان باید تجدیدنظر کنیم مخصوصا انواع بازاری آن‌ها؛ مثل خورش قیمه بازاری که روغن زیادی دارد یا کباب کوبیده که در منقل‌های معمولی، نحوه طبخ غیراستانداردی دارد؛ روغن کباب، می‌ریز د روی سطوح داغ منقل و ترکیبات مضری ایجاد می‌کند. این ترکیبات متصاعد می‌شود و دوباره می‌نشیند روی کباب. اصطلاح «اشک کباب» از همین جا آمده‌است. می‌خواهم بگویم غذاهای ایرانی، بهترین غذاهای دنیا نیستند و در مواردی لازم است در رژیم‌مان تغییرهایی ایجاد کنیم، مثلا جای غذاهای دریایی در سفره‌های ما خالی است».

شغلی با داوطلب‌های بسیار و درآمد کم

چطور و در چه سنی می‌شود آشپزی یاد گرفت؟ این شاید سوال بعضی از شما باشد که تا این جای پرونده را خوانده‌اید، رضا جواب می‌دهد: «مثل بیشتر کارها، آشپزی هم در سنِ پایین بهتر و سریع‌تر آموخته می‌شود؛ در جوانی، هم حس‌هایِ ما قوی‌تر است و هم فرصت تربیت‌شان وجود دارد. تشخیص و پذیرش طعم‌های جدید به مرور زمان سخت می‌شود. به‌نظرم دوستداران آشپزی، از ۱۵-۱۶ سالگی می‌توانند کم‌کم شروع کنند و فنون ساده کار را آموزش ببینند. اگر کسی می‌خواهد آشپزی را از صفر شروع کند، پیشنهاد من آموزش آکادمیک است؛ کلاس‌های خصوصی و سازمان فنی‌وحرفه‌ای، گزینه‌های خوبی هستند. اگر کسی، به هر دلیلی امکان کلاس رفتن نداشته باشد، می‌تواند از کتاب‌های معتبر آشپزی کمک بگیرد، مثل «هنر آشپزی»، نوشته «رز امنتظمی» و «از سیر تا پیاز»، تألیف «نجف دریابندری». در آشپزی یاد گرفتن از روی کتاب البته درصد تکرار و خطا بالا می‌رود. تا وقتی فرد، چاقو دست نگیرد، غذا را خراب نکند و ترسش از آشپزی نریزد، فایده‌ای ندارد. بعد از گذراندن دوره‌های آموزشی هم، جذب بازار کار شدن نسبتا سریع و راحت است گرچه درآمد این کار، چندان چشم‌گیر نیست؛ میانگین درآمد آشپزها در مشهد برای ۸ ساعت کار، حدود یک‌میلیون و ۴۰۰ تا ۶۰۰ هزار تومان است. البته سرآشپزهایی با حقوق ۷-۸ میلیونی هم داریم اما تعدادشان زیاد نیست؛ در کلِ شهر شاید کمتر از ۵۰ نفر».

جدول سخت [شماره ۴۴۷]

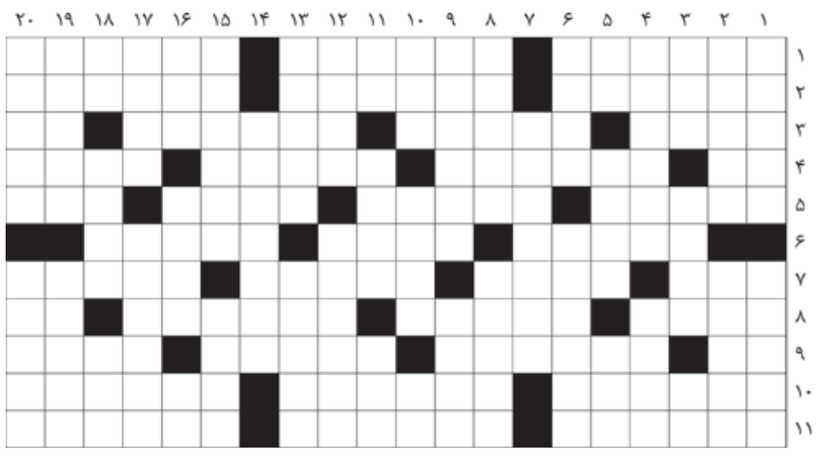
طراح جدول: بیژن گورانی

افقی

۱ - اجرای دستورات کاربر در بانک اطلاعاتی - نمایش‌نامه‌ای مشهور نوشته شیللر آلمانی - شیشه ایمنی ۲ - اثری به قلم دافنه دوموریه که یادآور سال‌های کودکی نویسنده است - دومین قله مرتفع رشته کوه‌های زاگرس - توانستن ۳ - موزه پاریس - هدیه چهره گشایی عروس - نشدنی - تیرپیکان‌دار ۴ - حرف گزینش - محلولی برای رنگ بری و گندزدایی - قرارداد صلح متفقین و متحدین در پایان جنگ جهانی اول - نمایش‌نامه‌ای از فدریکو گارسیا لورکا ۵ - شاعر سرشناس ادبیات شیلی - طریقه و روش - خدای اندیشه و هنر در اساطیر یونان - خواری و خفت ۶ - پدر و مادرها - بیماری ناشی از تجمع اسید اوریک در خون - گوشه‌ای در دستگاه نوا ۷ - پول زور - رمان مشهور امیل زولای فرانسوی - همدل و مهربان - کلاه بارانی ۸ - ملکه افسانه‌ای روم و بنیان‌گذار کارتاژ - باستانی - کمیتی که اندازه آن با یک عدد حقیقی بیان می‌شود - ریشه ۹ - دوتا نون - خداوندی - نسبت داده شده - تخلص منوچهر آتشی، شاعر فقید بوشهری ۱۰ - هنرپنجم - تأمین کننده معاش افراد خانواده - فرمانروای کرمان در زمان اشکانیان ۱۱ - ضیافت - حمل و نقل نیروها به وسیله بالگرد - قطع طریق.

عمودی

۱ - پایتخت استونی - فیلمی ساخته آلفرد هیچکاک با بازی اینگمار برگمن ۲ - نقاش فرانسوی تابلوی چشمه بی گناهان - مستقبل ۳ - فاضلاب - دارنده - صدای کلفت ۴ - ایالتی در آمریکا - لازم و ضروری ۵ - آخرین یک رقمی - از ظروف آزمایشگاهی - گودال ۶ - ذخیره کردن انرژی الکتریکی در خازن - نوعی انگور دانه ریز ۷ - حیران و سرگردان ۸ - گازی غیر سمی و اشتعال ناپذیر - مرآت ۹ - حروف ادغام در زبان عربی - هر نوع فلز ۱۰ - کتاب هندو - دورترین - ساز هفت بند ۱۱ - سیستم عاملی در رایانه - نیم گرم - جای بازگشتن ۱۲ - پودر دستگاه‌های زیراکس و پرینتر - سمی کشنده ۱۳ - پایتخت تبت - پس داده شده ۱۴ - سه گانه سینمایی برادران واچوفسکی ۱۵ - نقره‌ای - شهری در استان زنجان ۱۶ - مردمک چشم - معروف‌ترین تلسکوپ فضایی - نت چهارم ۱۷ - جلا دهنده کفش - رها شده از تعلقات دنیوی ۱۸ - شکمو - روئیدن - از طلوع تا غروب خورشید ۱۹ - بی نظیر - همسایه سوریه و فلسطین ۲۰ - زیر شلواری - دکان شیرینی‌پزی.



حل جدول شماره ۴۴۶

جدول متوسط [شماره ۷۲۳۵]

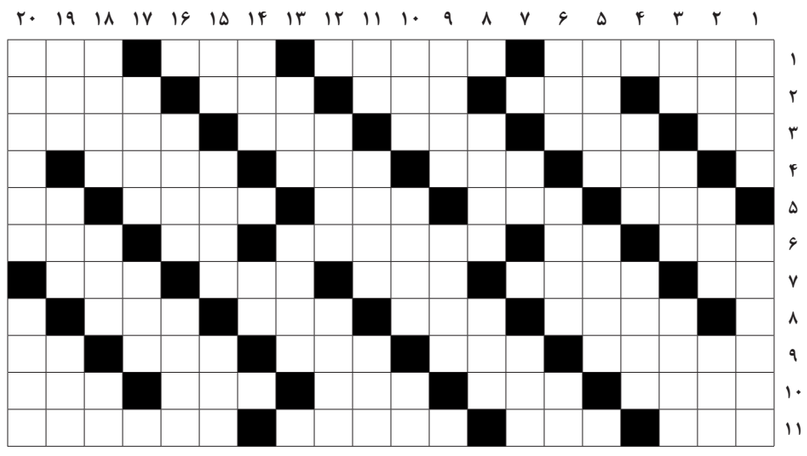
طراح جدول: امید موسوی

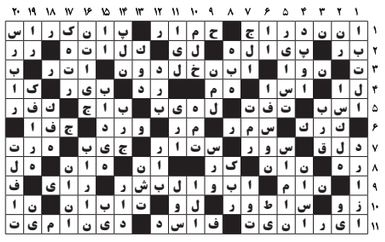
افقی

۱ - نوعی چراغ پایه دار دارای سرپوش - مداوا - پیرامون - ایستگاه قطار ۲ - زنبیل - یوم - بهشت شداد - خوشحال - یکه ۳ - پهلوان - آن سوی سقف - جایز - مدرک - از روستاهای بخش رضویه مشهد ۴ - درخت انگور - نظر - اشتها - مرغکی خوش رنگ و خوش آواز ۵ - ماه پرتابی - دیوار گلی - خشک کن آزمایشگاه - نبات - از ادات تشبیه ۶ - معدن - ویتامین انعقاد خون - پسر جنگل - لحظه - قوت لایموت ۷ - مساوی عامیانه - لباس شنا - ساقه خشک غلات - پارچه دریایی - میان ۸ - ریزنمرات - کم‌وزن - خالص - از واحدهای زمان ۹ - نمایندگی - دام - گریبان - غذای بیمار - گوهر ۱۰ - زاری - درخشان - چرک - مقدار ماده موجود در یک جسم - مار بزرگ ۱۱ - پس - مقعر - عهد - منجلاب

عمودی

۱ - دربند - لباس زنان ژاپنی ۲ - عضو پرواز - سازتیره - پیشه ۳ - دربست کارخانه - سلاح کاشتنی - فوق ۴ - یک آذری - ابزار بنایی ۵ - سنگ ترازو - مقوای نازک ۶ - ایتالیای قدیم - همیشگی - بوی رطوبت ۷ - علامت مفعولی - طاقت ۸ - بیرق - مهمانی ۹ - روایت کننده - بزرگ‌تر ۱۰ - جدل - شهر صنعتی - چهره ۱۱ - مادر - پای افزار - نوعی چرم دباغی شده ۱۲ - صحرای مصر - پدر شعرنو ۱۳ - پوشاک گشاد بی آستین - جانشینان ۱۴ - بحرانی - مایه حیات ۱۵ - دوستی - روان - فلز گلوله ۱۶ - وسط - برودت ۱۷ - تاریک - سقف دهان ۱۸ - بزه - مورچه - مخترع تلفن ۱۹ - واحد مقاومت الکتریکی - پرنده آش سردکن - دارو ۲۰ - مجانی - دوری





حل جدول شماره ۷۲۳۶