



ساخت برنامه آشپزی، سخت است و مسابقه آشپزی کاری سخت‌تر. از دست هرکسی بر نمی‌آید که آن را تولید کند. ما از ابتدای ساخت برنامه «دستپخت» تا الان، دستور پخت بیش از ۴۰ نوع آش را به مخاطبان داده‌ایم. آش‌هایی که شاید ساکنان مناطقی که آن غذا متعلق به آنجا هست هم اسم آن را نشنیده باشند. ما رفتیم، زحمت کشیدیم، تلاش کردیم، تحقیق کردیم و این غذاها را به مردم یاد دادیم. این سختی‌هاست که باعث می‌شود کمتر کسی سراغ ساخت برنامه‌های آشپزی برود

چرا آشپزی ایرانی متوقف شده است؟

آشپزهای ایرانی هم‌افزایی ندارند

در اکثر برنامه‌های خارجی آشپزهای بزرگ با هم رقابت می‌کنند و خود را محک می‌زنند. البته آن برنامه‌ها جوایز ترغیب‌کننده‌ای هم دارند، اما در کشور ما اکثر برنامه‌های آشپزی کارشناس محور هستند یا نهایتاً به شکل مسابقه‌های آشپزی اجرا و تولید می‌شوند. این مساله باعث شده جذابیت برنامه‌های ایرانی در قیاس با خارجی‌ها کمتر شود و البته چالش‌های دیگری را به وجود بیاورد.



آیا تابه حال برنامه‌ای از بین برنامه‌های آشپزی، توجه شما را جلب کرده است؟

در ایران که برنامه‌های آشپزی زیادی نداریم. ولی چیزی که نظر من را در مسابقات آشپزی خارجی جلب کرده و ما هنوز با آن فاصله زیادی داریم، این است آدم‌هایی که آن طرف دنیا در مسابقات آشپزی شرکت می‌کنند، ممکن است خیلی آدم‌های به‌نامی باشند، با این حال در مسابقات شرکت می‌کنند و هنوز هم معتقدند فضا برای یادگیری وجود دارد. همین یک نکته‌ای که گفتم باعث می‌شود آنها هر روز در آشپزی پیشرفت کنند و ما در ایران این پیشرفت را نداریم. ما در ایران اگر دو غذای خوب بلد باشیم، خودمان را سرآشپز می‌دانیم و حاضر نیستیم خودمان را محک بزنیم و کنار آشپزهای دیگر چیزهای جدید یاد بگیریم. دلیل عدم پیشرفت ما این است. شما اگر تمام آدم‌هایی را که در صنعت آشپزی ایران هستند، در نظر بگیرید، خواهید دید همه آنها ادعا دارند. اگر در خانواده خودتان هم نگاه کنید، کسی یک کتلت یا کباب خوب درست می‌کند، خودش را آشپز می‌داند و معتقد است از بقیه بهتر است. در صورتی که در دنیا این طور نیست و آدم‌های خیلی بزرگی می‌آیند تا آشپزی یاد بگیرند. کنار هم قرار می‌گیرند، از رقابت نمی‌ترسند و این باعث ارتقای این صنعت و شغل در کشورهای دیگر شده است. اما در ایران این فرهنگ را نداریم و این فقط محدود به صنعت آشپزی هم نیست.

بین آشپزهای معروف ایرانی کدام‌شان به نظر شما موفق عمل کرده‌اند؟

اجازه بدهید این سوال را جواب ندهم. همان‌طور که گفتم، اغلب آدم‌های این شغل اصلاً یکدیگر را قبول ندارند و دست‌شان را به دست هم نمی‌دهند. آنقدر این فضا مسموم است که سال‌هاست صنعت آشپزی ایران تغییری نکرده. اگر رستوران‌های سطح شهر را بررسی کنید، کاملاً متوجه منظور من خواهید شد. منوی رستوران‌ها چقدر با هم فرق دارد؟ شما در یک رستوران بالای شهر کوبیده، جوجه و لقمه می‌بینید و همین منو را در پایین‌ترین نقطه شهر هم خواهید دید. فقط از نظر قیمت با هم فرق دارند. این نتیجه عدم همبستگی در بین آشپزهای ایرانی است. یک آشپز موفق در کشور ما باید منم نداشته باشد. باید خودبینی را از خود دور کند و قبول کند هیچ‌کس در آشپزی کامل نیست. شما به این فکر کنید ما فقط در ایران بیش از ۳۰۰۰ دستور غذایی داریم. در دنیا بیش از ۷۰۰۰ غذای مختلف ثبت شده است. در چنین شرایطی من چطور می‌توانم ادعا کنم یک آشپز همه‌چیز تمام هستم؟ چطور در این وضعیت می‌توانم به خودم سرآشپز بگویم؟ مگر می‌شود یک نفر همه این غذاها را بلد باشد؟ آشپزها اگر منم‌های خود را کنار بگذارند و به این نتیجه برسند می‌توانند در کنار یکدیگر یاد بگیرند و همه دست در دست هم بدهند، پیشرفت امری محال نخواهد بود.

حالا چه کارهایی را می‌توان در این راستا انجام داد؟

پیشنهاد من این است مردم به برنامه‌هایی که تحقیق محور هستند، بیشتر توجه و سعی کنند تنوع غذایی خود را بالاتر برده و بیشتر به سمت غذاهای سنتی خودمان بروند. آنها باید سفره‌های خودشان را تغییر دهند. تنبلی نکنند. درست است، گاهی ممکن است برای خرید یک ماده غذایی جدید، مجبور باشند به فروشگاه بروند، اما ارزشش را دارد. چرا که با آن غذا می‌توانند همان بچه بدغذای خانه را سر سفره بنشانند، از اعضای خانواده دلجویی کرده و محبت بین اعضا را بیشتر کنند. سفره، تنها جایی است که شما در طول روز همه اعضای خانواده را در یک زمان دور هم می‌بینید. بنابراین اگر همه کمک کنند، تنوع را بالا ببرند و به غذاهای همیشگی اکتفا نکنند، قطعا سفره خانواده‌شان تغییر می‌کند و لذت بیشتری از خلق غذاهای جدید خواهید برد. در این صورت است که آشپزی توسط مادر خانواده دیگر تنها حکم انجام وظیفه ندارد و اعضای خانواده از کنار هم بودن لذت زیادی خواهند برد. تنها باید به همین مسائل به‌ظاهر کوچک و بی‌اهمیت بیشتر توجه کنند.

یک برنامه آشپزی خوب چه ویژگی‌هایی دارد؟

نحوه ساختن یک برنامه آشپزی خیلی مشخص است. کار عجیب و غریبی نیست. افرادی به عنوان شرکت‌کننده غذا می‌پزند و در مقابل کسانی در قالب داور، در رابطه با آن خروجی نظر می‌دهند. این ساختار خیلی عجیب نیست و در تمام دنیا هم همین است. بعضی‌ها چاشنی آن را اضافه و آن را هیجان‌انگیزتر می‌کنند و ما هم تلاش‌مان این است این کار را انجام دهیم و با همین چاشنی‌ها توانسته‌ایم تا الان، پربیننده‌ترین برنامه شبکه یک و برنامه سوم یا چهارم در کل تلویزیون باشیم. همه از همین قاعده استفاده می‌کنند و کار خاصی نمی‌توان انجام داد. اما تنها تقاضای من این است اگر قرار است آشپزی ایران تغییر کند، اول کسانی که اسم خودشان را آشپز و سرآشپز گذاشته‌اند، دست‌شان را به دست هم دهند و دوم خواهش می‌کنم نگذارید غذاهای سنتی و ایرانی فراموش شوند. این غذاها دهان به دهان به اینجا رسیده‌اند، مادر بزرگ‌ها و پدر بزرگ‌ها تنها کسانی هستند که می‌دانند این غذاها با چه شیوه‌ای تهیه می‌شده‌اند. اگر جوان‌ها به این مسائل اقبال نشان ندهند، این دستورها به ۱۰ سال آینده به‌طور کلی از بین می‌روند. لطفاً مردم نگذارند این غذاها فراموش شوند.



وجود دارد؟ دلم نمی‌خواهد بیشتر از این درباره کم‌توجهی مردم به غذاهای سنتی حرف بزنم، چون واقعا بابت این موضوع متأسف هستم.

برنامه‌سازها به چه دلیل کمتر سراغ

ساخت برنامه‌های آشپزی می‌روند؟

ساخت برنامه آشپزی، سخت است و مسابقه آشپزی کاری سخت‌تر. از دست هرکسی بر نمی‌آید آن را تولید کند. کسانی هم که در برنامه‌های گفت‌وگو محور، آشپزی را می‌گنجانند، متأسفانه در رابطه با آن غذا تحقیق کافی نمی‌کنند. آنها هم غذاهایی را که مردم دوست دارند، یاد می‌دهند. اگر کمی تحقیق کنند و وقت بگذارند، خیلی بهتر خواهد شد. همان‌طور که گفتم ما از ابتدای ساخت برنامه «دستپخت» تا الان، دستور پخت بیش از ۴۰ نوع آش را به مخاطبان داده‌ایم. آش‌هایی که شاید ساکنان مناطقی که آن غذا متعلق به آنجا هست هم اسم آن را نشنیده باشند. ما رفتیم، زحمت کشیدیم، تلاش کردیم، تحقیق کردیم و این غذاها را به مردم یاد دادیم. این سختی‌هاست که باعث می‌شود کمتر کسی سراغ ساخت برنامه‌های آشپزی، آن هم با محتوای آشپزی سنتی کشورمان برود.