

احیای منوی غذاهای ایران باستان/ دانشنامه خوراک ایرانی در راه است



«در ایران با بیش از ۷ هزار سال تمدن، بیشتر از ۷ مدل غذا به گردشگران خارجی ارائه نمی‌کنیم و توریست‌ها در کشور ما فقط چلوکباب را می‌شناسند.»

به گزارش ایسنا، علی زمانی - مدیر گروه آشپزی دانشگاه علمی کاربردی - که در دوازدهمین گردهمایی علمی- تخصصی «گروه ۲۴» - یکی از برگزارکنندگان دوره های آموزشی در زمینه استانداردهای بین المللی رستوران داری و صنعت غذا با همراهی آشپزها و مدرسان بین المللی - حضور داشت، با بیان این نکته، یادآور شد: بیشترمان نمی‌دانیم ایران یکی از مکاتب مهم آشپزی جهان است و از دیرباز تاکنون غذا، هم یک شاخصه هویت ایرانی بوده است و هم جزیی از فرهنگ ما.

وی افزود: در ایران نزدیک به سه هزار خوراک شناسایی شده، این در حالیست که در بیشتر هتلها و رستورانها غذاهای بین‌المللی سرو میشود و اگر گردشگری قصد سفارش خوراک ایرانی داشته باشد، با منوی تکراری چلوکباب و جوجه کباب مواجه میشود.

زمانی، بی‌توجهی به آشپزی اقوام را ضعف بزرگی برای صنعت گردشگری

ایران دانست و گفت: توجه به «منوهای فرهنگی» و قرار دادن خوراک های ایرانی در فهرست منوی رستوران‌ها و هتل‌ها نه تنها از نظر فرهنگی به نفع ماست، بلکه سبب اشتغالزایی و به دنبال آن، جلوگیری از مهاجرت روستاییان به شهرها می شود.

سبقت پیتزا فروش‌های تهران از ایتالیا

او ادامه داد: در سال‌های اخیر شاهد رشد رستوران‌های بین‌المللی در کشور هستیم، تعداد پیتزا فروش‌ها در تهران بیشتر از پیتزافروش‌های ایتالیا است، حدود ۴۲ نوع غذای ایتالیایی در رستوران‌های ایرانی درحالی سرو می‌شود که خوراک ایرانی از منوی رستوران‌ها و هتل‌های کشور هنوز سهمی ندارد.

مدیر گروه آشپزی دانشگاه علمی کاربردی با بیان این که تنوع خوراک در ایران دامنه گسترده‌ای دارد، اظهار کرد: ما حتی نمی‌دانیم مردم کهگیلویه و بویراحمد بیشتر از ۱۷ نوع نان در سفره دارند. غذاهای محلی در جای جای ایران با دستورالعمل‌های متفاوتی طبخ می‌شوند، قلیه ماهی چابهار و بوشهر هیچ شباهتی به هم ندارند و غذاهای سنتی سیستان و بلوچستان نیز بسیار متنوع‌اند. ما هیچ رستوران کرمانی نداریم و حتی نام "آشپزی کویر" را نشنیده‌ایم. این در حالی است که تعداد بیشماری از رستوران‌ها با منوهای فرنگی در کشورمان، کاملاً شناخته شده و پر مشتری هستند.

وی با تأکید بر این که لازم است که به آشپزی «اقوام» بیش از «ملل» توجه کنیم، افزود: متأسفانه این اشتباه در دانشگاه‌های ما هم وجود دارد که دنبال آشپزی ملل می‌روند، با وجود این که در این زمینه ضعف‌هایی داریم و هنوز رفرنس‌های درستی در اختیار آشپزهای ایرانی قرار نگرفته و آنچه امروز به اسم غذای ملل سرو می‌شود، لزوماً غذاهای اصیل با دستور پخت صحیحشان نیست.

این استاد دانشگاه تصریح کرد: ما مخالف آشپزی ملل نیستیم، اما معتقدیم این جریان باید به شکل درستی اتفاق افتد. سالانه ۱۶ هزار میلیارد تومان صرف غذا، رستوران داری و هتل داری در کشور می شود و اگر بتوانیم با تدبیر و اتخاذ سیاست های درست رویکردمان را به سمت آشپزی اقوام ببریم، شاهد رشد اقتصادی بسیار خوبی در کشور بویژه در روستاها خواهیم بود.

زمانی همچنین با بیان این که رستوران های ایرانی از مدیریت صحیح و اجرای علمی مهندسی منو بی بهره اند، گفت: در مهندسی منو، تا

زمانی که طراحی یک رستوران را مثل طراحی یک کارخانه و یا یک بنگاه اقتصادی ببینیم و به صفر و صد آن شبیه یک پروژه مهندسی نگاه نکنیم، ناپسامانی‌ها ادامه خواهد داشت. در این شرایط رستوران‌ها به وجود می‌آیند و از دور خارج می‌شوند. علاوه بر این لازم است با توجه به رویکردهای فنی و کیفیتی، اقداماتی برای استانداردسازی رستوران‌ها و رتبه‌بندی آن‌ها صورت گیرد.

وی تاکید کرد: باید نگاه مان را به راه اندازی رستوران که بخش مهمی از اقتصاد کشور محسوب می‌شود، عوض کنیم. ما برای آموزش منو، برنامه ریزی نکرده ایم و تربیت نیروی انسانی استاندارد در این صنعت در ایران وجود ندارد. مدیریت دقیق انبار هر رستوران، محاسبه صحیح قیمت خوراک‌ها، آموزش علمی نیروی انسانی، استانداردسازی محیط و مشتری‌مداری می‌تواند نقش بسزایی در پیشرفت و دوام یک رستوران و تبدیل شدن آن به یک برند داشته باشد.

دانشنامه خوراک ایرانی در راه

وی که این سخنان را در سمینار علمی تخصصی گروه ۲۴ مطرح می‌کرد، گفت: سال‌ها پیش از تاسیس این گروه که حدود ۶ سال می‌شود، تحقیق و پژوهش در زمینه غذاهای ایرانی را آغاز کرده ایم و در آینده نزدیک به همت گروهی از دوستان دانشگاهی، دانشنامه‌ها و مراجع مکتوب خوراک‌های ایرانی را منتشر خواهیم. در این گروه دنبال ایجاد تفاهم با نهادهای تأثیرگذار دولتی مانند سازمان فنی و حرفه‌ای کشور و مرکز تربیت مربی هستیم تا بتوانیم ظرفیت‌های جدیدی در زمینه‌های آموزشی و پژوهشی ایجاد کرده و شاهد پیوند تازه‌ای در حوزه صنعت و دانشگاه باشیم.

علا پیشرو - استاد آشپزی بین‌الملل - نیز در ادامه این گردهمایی تخصصی، با بیان این که خوراک یکی از مهمترین محورهای جذب گردشگر در دنیا است، یادآور شد: امروزه بسیاری از مردم برای انتخاب مقصد سفرشان به فاکتور غذا توجه ویژه‌ای دارند و ایران به عنوان کشوری که قدمت فراوانی در زمینه آشپزی و انواع خوراک دارد، نباید از این ظرفیت مهم غافل شود.

این سرآشپز بین‌المللی ادامه داد: در کشور ما تنوع غذایی، بالا است، به عنوان مثال رشت که امسال به عنوان شهر خلاق خوراک شناسی در یونسکو ثبت جهانی شد، بیش از ۲ هزار نمونه خوراک محلی به یونسکو ارائه و تا امروز ۴۰۰ غذای محلی‌اش را ثبت کرده است.

وی گفت: گروهی زحمت کشیدند و غذاهای بومی را ثبت کردند تا دیگر کشورها نتوانند مدعی مالکیت خوراک های ایرانی شوند، تلاش ما و همکارانمان هم در سال های اخیر این بوده که غذای اقوام ایرانی فراگیرتر شود تا در آینده ی نزدیک بتوانیم دست کم نام دو یا سه غذای محلی را در رستوران یا هتل های کشورمان ببینیم.

پیشرو، با اشاره به ضرورت استانداردسازی در صنعت غذا، گفت: با وجود اهمیت استانداردسازی در این صنعت، اما بیشتر مجموعه های بین المللی فعال، توجه ویژه ای به آن ندارند.

احیای منوی غذاهای ایران باستان

سعید تقدیری - پژوهشگر و استاد دانشگاه - در ادامه این همایش از شناسنامه دار کردن خوراک ها و نوشیدنی های اقوام ایرانی و احیای منوی دوره های تاریخی ایران، مانند منوی صفویه و قاجار و همچنین انجام پژوهش درباره احیای منوی باستان براساس پژوهشهای تاریخی و باستان شناسی و توجه به منابع موجود خبر داد و بیان کرد معتقدیم این اتفاق میتواند منجر به سبک تازه ای در خوراکهای ایرانی شود.

به گفته این پژوهشگر ایران شناس، شناسنامه دار کردن خوراکهای ایرانی، جمع آوری، دسته بندی و تنظیم آنها برای ثبت خوراکهای ایرانی در سازمان فرهنگی تاریخی یونسکو از دیگر اقداماتی است که گروه ۲۴ پیگیری می کند. تلاش مجموعه برای آشنایی مردم با آداب و رسوم مرتبط با خوراک در فرهنگ ایرانی است تا سهم بسزایی در معرفی و احیای مکتب آشپزی ایرانی که یکی از سه مکتب مهم آشپزی جهان در کنار مکتب آشپزی رومی و چینی بوده است، داشته باشد.

رجبعلی نیکویی - نماینده ایران در کمیته همکاریهای فنی، خدمات توسعه ای و آموزش و بازآموزی در کمیسیون مشترک ایران و آلمان - نیز بر لزوم ادار [سیستماتیک دوره های آموزشی و پژوهشی در ایران و همکاری همه جانبه تمام دستگاه های مسؤول و اجرایی کشور برای ایجاد ایجاد تحولی در استانداردهای آموزشی و مدیریتی تاکید کرد.

او با اشاره به مدل ها و الگوهایی که سال ها است در کشورهای پیشرفته دنیا در حال اجراست، تجربه پذیری و الگوبرداری های صحیح از این مدل های اجرایی را قابل اهمیت و ضروری دانست.