

کسانی که اسم خودشان را آشپز و سرآشپز گذاشته‌اند دست‌شان را به دست هم دهند  
نگذارند غذاهای سنتی و ایرانی فراموش شوند. این غذاها دهان به دهان به اینچا  
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 در ۱۰ سال آینده به طور کلی از بین می‌روند



گفت‌وگو با سید وحید حسینی، کارگردان و تهیه‌کننده برنامه دست‌پخت

# نگذاریم سفره ایرانیان از غذاهای ایرانی خالی شود

غذا و دنیایی که دارد، در کنار وسعت و تنوعش، دوست داشتنی و هیجان‌انگیز هم هست. همین علاقه‌ای که در عموم مردم وجود دارد، باعث شده تا برنامه‌های بسیاری با محوریت و موضوع غذا در جهان تولید و پخش شود که اتفاقاً با استقبال خوبی هم از سوی بیننده‌ها مواجه شده است. این موضوع موجب شده تا بازار برنامه‌سازی با محوریت غذا همچنان داغ باشد. با آن‌که تنوع غذایی در ایران بسیار زیاد بوده و بسیاری از مردم جهان هم ایران را به غذاهای خاص و خوشمزه‌اش می‌شناسند اما در میان برنامه‌سازان داخلی این دنیای متنوع و جذاب که محتوای غنی‌ای نیز دارد، طرفدار نداشته و تولید در این زمینه بسیار فقیر است و آن چیزی هم که وجود دارد، از کیفیت خوبی بهره‌مند نیست. با توجه به این مسائل با وحید حسینی، مجری و برنامه‌ساز «دست‌پخت» به گفت‌وگو پرداخته‌ایم تا او به چرایی این موضوع بپردازد. موضوعی که برای او هم جای نگرانی داشت و یکی از اثرات سوء آن را فراموشی تنوع غنی غذایی در کشورمان دانست.

آزاده باقری  
روزنامه‌نگار

چرا برنامه‌های آشپزی همواره در ایران و کشورهای دیگر مخاطب دارند و یکی از ژانرهای پرطرفدار هستند؟

اساساً برنامه آشپزی جزو برنامه‌های پرمخاطب در تمام رسانه‌های دنیاست. برنامه‌های آشپزی محبوب هستند؛ چراکه همه مردم جهان درک زیبا و درستی از مفهوم آشپزی، غذا خوردن و غذا پختن دارند. آنها هر روز چندین بار غذا می‌پزند و وقت زیادی را به خوردن آن اختصاص می‌دهند. بنابراین طبیعی به نظر می‌آید که اهمیت زیادی برای آن قائل باشند. به طور کلی فضایی که در آن آشپزی صورت بگیرد یا حتی در آن رقابت آشپزی وجود داشته باشد، برای مخاطب جذاب است. البته در ایران و در ۴۰ سال گذشته کسی از همکاران ما مسابقه آشپزی طراحی نکرده بود. ساخت یک مسابقه آشپزی با همه برنامه‌های دیگر، حتی با برنامه‌هایی با محتوای آشپزی متفاوت است. اگر شما رقابت‌های آشپزی دنیا را ببینید، اغلب کسانی که مسابقه آشپزی اجرا می‌کنند، خودشان جزو اساتید این رشته هستند و شاید همین موضوع یکی از سختی‌های ساخت برنامه‌های آشپزی باشد. درجه بعدی زمانبر بودن این برنامه‌هاست، به خصوص اگر چاشنی رقابتی و مسابقه‌ای هم داشته باشند. شما ممکن است برای ساخت هر مسابقه مهارتی یا علمی، به ۱۰ الی ۱۵ دقیقه وقت نیاز داشته باشید. اما یک مسابقه آشپزی در کمترین حالت ممکن، ۳۰ الی ۴۰ دقیقه زمان می‌خواهد تا شما در نهایت به یک خروجی رقابتی برسید. این موارد هم جزو سختی‌های کار است. اما این

مسائل باعث نمی‌شوند تا از محبوبیت این ژانر از برنامه‌ها کاسته شود.

به نظر شما فرق برنامه‌های آشپزی با سایر برنامه‌ها چیست؟

من پاسخ این سوال شما را هم با برخی از سختی‌های کار برنامه‌سازی در زمینه آشپزی می‌دهم. شما در برنامه‌های دیگر به راحتی و با یک ایده جذاب می‌توانید مخاطب‌تان را جذب کنید، ولی در برنامه آشپزی این‌طور نیست. آشپزی کار سختی است. چون مخاطب شما غذایی را که شرکت‌کننده می‌پزد، نمی‌تواند از هیچ منظری حس کند. حالا در چنین شرایطی یک نفر در قالب داور وارد ماجرا می‌شود و از آن غذا تعریف، تمجید یا انتقاد می‌کند. درواقع مخاطب فقط بیننده است و هیچ

نقشی ندارد. شما باید در همه جای دنیا برای جذب مخاطب در این‌گونه رقابت‌ها این وجه را در نظر بگیرید تا با برنامه‌ریزی درست و خلاقیت، بتوانید مخاطب را جذب کنید. این‌که چرا مخاطب به دیدن غذاهایی علاقه‌مند است که خودش آنها را تست نمی‌کند، به همان موضوع قبلی برمی‌گردد که خدمت‌تان عرض کردم، به نظر من به این دلیل است که آشپزی جزو جدایی‌ناپذیر زندگی تمام آدم‌هاست.

به نظر شما آشپزی به لحاظ فرهنگی و اجتماعی چه جایگاهی در کشور ما دارد، با توجه به این‌که ما غالباً در شبکه‌های خارجی می‌بینیم که فیلم‌ها، سریال‌ها و انیمیشن‌های مختلفی با موضوع غذا و آشپزی ساخته می‌شود، اما در ایران کمتر

چنین اتفاقی می‌افتد. با وجود این‌که ما تنوع غذایی زیادی در کشورمان داریم، به نظر شما در ایران این مقوله چه جایگاهی دارد؟

ما در ایران مقید به دین اسلام هستیم که در آن، در رابطه با غذا همواره سفارش‌های متعددی شده است. ولی متأسفانه کمتر از دیگر کشورها به این مقوله می‌پردازیم. یکی از ایرادهای بزرگ ما در بحث غذایی، این است که ما هیچ توجهی به فرهنگ غذایی‌مان که در حال از بین رفتن است، نداریم. غذاهای سنتی ما در حال فراموشی هستند، این در حالی است که این غذاها اصالت و شناسنامه ما هستند. هر غذایی، متعلق به هر منطقه جغرافیایی که باشد، از مواد اولیه موجود در آن منطقه تهیه شده و با توجه به تجربیات ساکنان و اقلیم و آب و هوای آن منطقه درست می‌شده است و با فضای مردم آنجا عجین است. ولی همه اینها از یاد مردم رفته است. آنها به راحتی به فست‌فودها و غذاهای ناسالم که عمده‌تا مربوط به ملل دیگرند، روی آورده‌اند و به این واسطه غذاهای خودمان در حال فراموش شدن هستند. یکی از کارهایی که ما سعی کردیم در برنامه خودمان انجام



دهیم، احیای غذاهای فراموش شده ۴۰ سال گذشته نوع آش به مردم یاد دادیم، در صورتی که ما در خانه‌های خودمان فست‌فود و آش دوغ را درست در حالی است که در کشور ما ۳۰۰ نوع آش داریم. اما این جوان‌ها به آنها اقبال نشان نمی‌دهند. واقعاً این‌که این، از اعتماد کم ما به اصالت ایرانی است. توجه ما به غذا و فست‌فود بیشتر است در دینمان؛ اما اولین مردمانی که به نام پیتزا خوردند، ما ایرانیان هستیم. زمان هخامنشی‌ها سربازان د سیرشان را برعکس کرده آن باز می‌کردند و موادشان می‌گذاشتند، می‌پختند و می‌پیتزای دنیا به این صورت شد. چند درصد از ما این موضوع را حالا به آن غذای ایتالیایی همه غذای خانه‌ها محدود به زرشک‌پلو با مرغ، قیمه کرفس. می‌دانید چه تنوع غ