

در گفت‌وگو با سرمه جلیلی هنرمند دنیای آشپزی مطرح شد:

جشنواره‌ها، فستیوال‌های غذایی و برگزاری تورهای غذا ظرفیت رونق گردشگری کیش

گفت و گو: فرناز مقدسی

■ اقتصاد کیش - سرمه جلیلی هنرمند دنیای آشپزی گفت: در جزیره کیش ظرفیت‌های بزرگی برای توسعه آموزش‌های آشپزی و سرو غذاهای خاص وجود دارد. تأسیس آموزشگاه صنایع غذایی، برگزاری ورکشاپ‌ها و نمایشگاه غذاهای سنتی شهرهای مختلف ایران می‌تواند هم جنبه آموزشی و هم سرگرم‌کننده و رقابتی داشته باشد. همانطور که می‌دانید گردشگری خوراک یکی از انواع گردشگری است و جاذبه‌ای برای ورود گردشگران است و از این ظرفیت می‌توان بخوبی در جزیره کیش استفاده کرد.

به گزارش اقتصاد کیش؛ آشپزی تنها عمل پختن غذا نیست؛ ترکیبی است از عشق، خلاقیت و هنری که می‌تواند لحظاتی ناب خلق کند، به انسان‌ها آرامش ببخشد و خاطراتی ماندگار بسازد. بسیاری از سرآشپزهای جهان، آشپزی را زبان احساسات می‌دانند؛ زبانی که از طریق طعم، رنگ و بو سخن می‌گوید. در ایران و همچنین جزیره کیش نیز چهره‌های برجسته‌ای هستند که توانسته‌اند با ذوق و پشتکار خود این هنر را به سطحی حرفه‌ای برسانند و در عرصه‌های بین‌المللی بدرخشند.

کنید؟

از کودکی آشپزی برایم صرفاً یک کار روزمره نبود، بلکه حسی خاص و آرامش‌بخش داشت. همیشه جذب بوی غذا و رنگ مواد اولیه می‌شدم و کم‌کم متوجه شدم که هنگام آشپزی ذهنم آرام می‌گیرد. همین علاقه قلبی سبب شد مسیر حرفه‌ای آشپزی را انتخاب کنم و دریابم که این موضوع تنها یک علاقه ساده نیست، بلکه عشقی عمیق است. بزرگ‌ترین چالش شما در این مسیر چه بوده و چگونه توانستید بر آن غلبه کنید؟

برای خلق یک غذای جدید چه مسیری را طی می‌کنید؟

معمولاً زمانی که استرس دارم، آشپزی آرام می‌کند. شروع به آزمودن طعم‌ها و ترکیب‌های مختلف می‌کنم و گاه یک تغییر کوچک در ادویه، کل غذا را متحول می‌سازد.

در کلاس‌های آشپزی بیشترین تأکیدتان به هنر جویان بر چیست؛ طعم، تکنیک یا ظاهر؟

آشپزی یک هنر است نه فقط راهی برای رفع گرسنگی!



اینکه غذا صرفاً برای سیر شدن نیست؛ بلکه عشق و خاطره‌ای است که می‌تواند روح انسان‌ها را لمس کند.

زمانی که برای خودتان آشپزی می‌کنید، معمولاً چه غذایی تهیه می‌کنید؟ اغلب برای دخترم آشپزی می‌کنم، اما اگر برای خودم باشم، معمولاً غذای ساده‌ای می‌پزم که حال مرا بهتر کند.

آیا غذایی وجود دارد که هرگز مانند دستپخت مادران نتوانسته‌اید درست کنید؟ بله، مثلاً لولیپالو. هر چه تلاش کنم، طعم و حس خاص دستپخت مادرم تکرارشدنی نیست.



اگر تنها سه ماده غذایی در اختیار داشتید، چه انتخاب می‌کردید؟ تخم‌مرغ، سبزیجات تازه و ادویه. با همین سه ماده می‌توان غذاهای متنوع و خوشمزه‌ای تهیه کرد.

آیا برای شما پیش آمده غذایی خراب شود یا طعم دلخواه را نداشته باشد؟ در آن شرایط چه می‌کنید؟

بله! بارها. معتقدم آشپزی یعنی تجربه کردن. وقتی غذایی خراب شود، بررسی می‌کنم تا دفعه بعد نتیجه بهتری بگیرم.

اگر امکان داشت با یک سرآشپز معروف جهان هم‌زمان آشپزی کنید، چه کسی را انتخاب می‌کردید؟

جیمی الیور. سبک ساده و خلاقانه او را دوست دارم و مشتاقم یک بار در کنار او آشپزی کنم و از تجربه‌هایش بیاموزم.

باتوجه به اینکه توجه به گردشگری غذا در منطقه گردشگری پذیر می‌ماند جزیره کیش می‌تواند یک جذابیت گردشگری به حساب بیاید از نگاه شما چه گام‌هایی برای رفتن به این سمت می‌توان برداشت؟

از نظر من در جزیره کیش ظرفیت‌های بزرگی برای توسعه آموزش‌های آشپزی و سرو غذاهای خاص وجود دارد. تأسیس آموزشگاه صنایع غذایی، برگزاری ورکشاپ‌ها و نمایشگاه غذاهای سنتی شهرهای مختلف ایران می‌تواند هم جنبه آموزشی و هم سرگرم‌کننده و رقابتی داشته باشد. همانطور که اشاره کردید گردشگری غذا یکی از انواع گردشگری است و جاذبه‌ای برای ورود گردشگران است و از این ظرفیت می‌توان بخوبی در کیش استفاده کرد.

و سخن پایانی ... دوست دارم آشپزی بیش از گذشته به عنوان یک هنر شناخته شود، نه صرفاً راهی برای رفع گرسنگی. امیدوارم نسل جوان با عشق و انگیزه وارد این مسیر شوند و این هنر ارزشمند جایگاه واقعی خود را در جامعه پیدا کند.

هر سه اهمیت دارند، اما طعم در اولویت است. تکنیک به بهبود طعم کمک می‌کند و ظاهر جلوه‌نمایی را تکمیل می‌سازد. علاوه بر آن، صرفه‌جویی و استفاده درست از مواد اولیه نیز برایم اهمیت زیادی دارد.

به نظر شما آشپزی ذاتی است یا آموزشی؟

هر دو. علاقه ذاتی باعث می‌شود فرد بصورت ناخودآگاه، اما ترکیب طعم‌ها و تکنیک‌ها قابل یادگیری است. کسی که عاشق باشد، هر روز پیشرفت خواهد کرد.

توصیه‌ای برای کسانی دارد که می‌خواهند آشپزی را به‌طور حرفه‌ای دنبال کنند؟

پیش از هر چیز باید عاشق این مسیر باشند و صبر

پیشه کنند. نباید از اشتباه کردن ترسید؛ زیرا هر اشتباه گامی به سوی خلاقیت است.

نقش تکنولوژی و شبکه‌های اجتماعی در فعالیت شما چیست؟

بسیار مهم است. این ابزارها امکان به اشتراک‌گذاری کارهایم را با افراد بیشتری فراهم می‌کنند. ایده‌های تازه به من می‌دهند و باعث یادگیری روش‌های جدید می‌شوند.

فلسفه یا پیامی که می‌خواهید از طریق آشپزی منتقل کنید چیست؟

بزرگ‌ترین چالش به نظر من این بود که بسیاری آشپزی را جدی نمی‌گرفتند و آن را تنها در حد پخت غذا می‌دانستند. اما من تلاش کردم با کار دقیق، طراحی منو و مدیریت تیم نشان دهم که آشپزی ترکیبی از خلاقیت، مدیریت و صبوری است. همین عملکرد موجب شد دیدگاه‌های انسان‌های اطرافم را نسبت به این هنر تغییر دهم.

از نظر شما تفاوت آشپزی به عنوان هنر و آشپزی به عنوان حرفه در چیست؟

هنر از احساس و دل برمی‌آید، در حالی که حرفه نیازمند نظم و مدیریت است. زمانی که این دو با یکدیگر تلفیق شوند، غذا تنها وسیله‌ای برای سیر کردن نخواهد بود، بلکه خاطره‌ای ماندگار خلق می‌کند.

الهام گرفتن از فرهنگ‌ها و غذاهای متنوع در کار شما چه نقشی دارد؟

بسیار پررنگ است. آشنایی با سبک‌ها و ادویه‌های جدید مانند باز شدن پنجره‌ای تازه است. این تجربه‌ها موجب می‌شود غذاهایم متنوع‌تر و جذاب‌تر شوند.

سرمه جلیلی یکی از همین چهره‌هاست؛ هنرمندی که مسیر متفاوتی را پیموده است. او زاده تهران است و پس از اخذ لیسانس روان‌شناسی و ادامه تحصیل در مقطع کارشناسی ارشد علوم تغذیه، مسیر زندگی خود را به دنیای آشپزی پیوند زد. جلیلی طی سال‌ها فعالیت حرفه‌ای، موفق به دریافت ۱۳ مدرک فنی و حرفه‌ای در شاخه‌های مختلف آشپزی و شیرینی‌پزی شد و آموزشگاه‌های با نام «هنر کدبانو» را در تهران تأسیس کرد.

فعالیت‌های او تنها به تدریس محدود نشد؛ بلکه راه‌اندازی و مدیریت آشپزخانه‌های معتبر، طراحی منو، نظارت بر کیفیت غذا، آموزش نیروهای آشپزی و خلاقیت در ترکیب غذاهای سنتی و مدرن بخشی از کارنامه پرثمر اوست. سابقه همکاری در هتل اسپیناس پالاس و مجموعه‌های غذایی تهران، گواه تجربه‌های ارزشمند وی است. این هنرمند امروز به عنوان سرآشپز یک هتل پنج‌ستاره در جزیره کیش مشغول فعالیت است.

به گفته جلیلی دهه‌های گذشته فعالیت رستوران‌های ملل مختلف نظیر چینی‌ها، ژاپنی‌ها، لبنانی‌ها، ایتالیایی‌ها، یونانی‌ها و هندی‌ها در کشور گسترش پیدا کرده و مشتریان پر و پا قرصی هم دارند، اما چندان تنوع غذای محلی در کشور مان وجود دارد که شاید هنوز نام آنها را هم نشنیده‌ایم و این جای تأسف دارد. به نظر می‌رسد فعالیت‌ها و برنامه‌ریزی‌ها در این حوزه فقط به برگزاری جشنواره‌ها و فستیوال‌های غذایی و برگزاری تورهای غذا آن هم به صورت پراکنده و جزیره‌ای محدود شده است. این در حالیست که گردشگری خوراک بایستی با برگزاری هفتمین تورهای گردشگری در دستور کار نهادهای متولی قرار گیرد. ضمن اینکه کمک به راه‌اندازی رستوران‌های محلی و ارائه تسهیلات به آنها و افزودن غذاهای محلی در منوهای رستوران‌های بزرگ و مطرح کشور نیز به عنوان یک راهبرد مطرح است و جزیره کیش هم به عنوان یک منطقه نمونه گردشگری مستعد توجه و گسترش گردشگری خوراک است.

در گفت‌وگوی پیش رو، سرمه جلیلی از علاقه‌مندی‌هایش، چالش‌های مسیر حرفه‌ای، نگاهش به آشپزی و توصیه‌هایش به نسل جوان می‌گوید.

از چه زمانی به آشپزی علاقه‌مند شدید و چه عاملی باعث شد این مسیر را انتخاب کنید؟



۴۴۴۲۴۹۶۹
۴۴۴۲۴۹۹۹

پرتیراژترین و با سابقه‌ترین نشریه جزیره کیش

گسترده‌ترین شبکه اطلاع‌رسانی داخلی منطقه آزاد کیش

اقتصاد کیش

روزنامه