

# “Bizim mürəbbə ilə avropalıların cemi bir deyil”

“Avropa Oyunlarının təsirini öz üzərimizdə hiss edirəm”, - deyən Tahir Əmiraslanov əmindir ki, ölkəmizə gələn turistlər mətbəx mədəniyyətimizi özləri ilə aparmağa çalışacaqlar

**A**dətən turistlərin getdikləri ölkələrdə əsas diqqət yetirdikləri məsələlərdən biri də milli mətbəxdir. Avropa Oyunları ərəfəsində ölkəmizə böyük turist axını gözlənilməyindən, gələn turistlər tarixi abidələrimiz, gəzməli-görməli yerlərimizlə yanaşı, ölkəmizin mətbəx nümunələrini də diqqətdə saxlayacaqlar. Bəllidir ki, Azərbaycanın zəngin və qədim tarixə malik mətbəx nümunələri var. Amma onların hazırlanıb gələn qonaqlara düzgün şəkildə təqdim edilməsi də çox vacibdir. Milli mətbəx nümunələrinin dünyaya çatdırılmasında isə Azərbaycan Milli Kulinariya Mərkəzinin (AMKM) böyük rolu var. Birinci Avropa Oyunları ərəfəsində mətbəx nümunələrimizin turistlərə təqdim olunması ilə bağlı AMKM-in baş direktoru Tahir Əmiraslanovla söhbət apardıq.

- Birinci Avropa Oyunlarının keçirilməsinə az bir zaman qalıb. Artıq yarışların təbliğatı aparılır və ölkəmiz diqqət mərkəzindədir. Milli Kulinariya Mərkəzi də bir çox beynəlxalq yarışlarda təmsil olunur. Avropa Oyunlarının təsirini hiss edirsinizmi?

- Mən Avropa Oyunlarının təsirini öz üzərimizdə hiss edirəm. 90 illik tarixi olan Dünya Kulinariya Təşkilatları Birliyi Azərbaycanda heç bir tədbir keçirmirdi. 2016-cı ildə həmin birliyin təşkil etdiyi Avropa Qitə Konfransının Azərbaycanda keçirilməsinə böyük mübarizədən sonra nail olduq. O müsabiqəni udmağımızın səbəblərindən biri Avropa Oyunlarının təsiri idi. Düzdür, bizim öz siyasətimiz var idi, yüksək səs də topladıq. Tədbirdə 44 ölkənin nümayəndəsi iştirak edirdi. Mən Azərbaycanın infrastrukturundan danışanda bəlkə də 20 ölkənin nümayəndəsi bildirdilər ki, Avropa Oyunları orada keçirilir, bütün infrastruktur, otellər yüksək səviyyədədir. Mən orada olanda aprel ayı idi. Avropa Oyunları başlamasa da, artıq Milli Olimpiya Komitəsinin, Heydər Əliyev Fondunun gördüyü işləri, təbliğatı özümüz də hiss etdik. Bəzilərinə bu yarışın ölkəmizdə keçirilməsi adi gəlir. Amma heç də belə deyil. Mən kulinariya ilə bağlı adı bir konfrans Bakıya gətirmək üçün nə qədər dəridən-qabıqdan çıxıram. İlk Avropa Oyunlarının Bakıda keçirilməsinə nail olmaq isə ölkəmiz üçün böyük qələbədir. "Eurovision" kimi Avropa Oyunları da bir neçə il sonra da Bakıda keçirilə bilər. Amma ilk dəfə keçirilmək tamam başqadır. Növbəti illərdə bu Oyunlar hansı ölkələrdə keçirilərsə, hər dəfə Azərbaycan xatırlanacaq, Oyunların tarixini Bakıdan başladığı deyiləcək. Hələ ola bilsin ki, gələcəkdə məşəl də Bakıdan getsin. Çünki artıq Avropa Oyunlarının vətəni Bakı hesab olunur. Bu, uzun illər davam edəcək bir təbliğat vasitəsidir.

- Yarışlar ərəfəsində ölkəmizə böyük turist axını gözlənilir. Turistlərin ölkələrdə ən çox diqqət etdiyi məsələlərdən biri də mətbəxdir. Mətbəx nümunələrini turistlərə təqdim etmək üçün hansı işlər görülüb?

- Dünya Turizm Təşkilatının 2000-ci ildə Larnakidə keçirdiyi elmi konfransda 80 ölkə üzrə aparılan tədqiqatların nəticəsində məlum oldu ki, turistlər ölkələri 82 faiz mətbəxinə görə yadda saxlayır. Biz Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinə mektubla mü-

raciət edib təklif etdik ki, aparıcı otellərin menyularında təqdim olunan xörək növlərində 80 faiz milli mətbəx nümunələrimiz olsun. Amma bu, bir az çətin məsələdir. Otellərin texnoloji avadanlıqları bizim təqdim etdiyimiz xörəkləri hazırlamağa uyğun gəlməyə də bilər. Ona görə bunu tam tətbiq etmək bir az çətin idi. Nazirlikdən bildirdilər ki, biz yumşaq şəkildə dünya

pendiri üçün yerli şirkətlərimizlə işləyəcəyik. Biz ərzaqla özümüzü tam təmin etməliyik. Ərzaqlarımız isə keyfiyyətinə görə xaricdən gətirilənlərdən üstün olmalıdır. Qiyməti isə təbii ki, aşağı olur. Çünki vergi ödənilmir, yol xərci çəkilir. Yerli brendlərimizdən istifadə etmək həm də özümüzdə xeyirdir. Otellərimiz keçirən pendirini menyularında təqdim etsələr, xaricilər onu bəyəndikləri halda Azərbaycandan alacaqlar.

- Səhər yeməyi üçün təqdim etdiyiniz menyuda turistləri daha çox nə ilə cəlb edə biləcəyik?

- Xörəklərin dadı və yeniliyi ilə. Mürəbbə, şirniyyat festivallarımızda iştirak edən turistlər dəhşətə gəlmişdilər ki, bu dadda şirniyyat olar? Bizim mürəbbə ilə avropalıların cemi bir deyil. Onlar bizim mədəniyyəti görüb özləri ilə aparmağa çalışacaqlar. Bu zaman isə mətbəximiz yayılacaq. Bütün bunlar nəzərə alınır. Ərzaq bazarına girmək çox çətinidir. Səhər yeməyində Azərbaycanın şərabını təqdim ediriksə, keyfiyyətlidirsə, Avropaya gedəndə də oradakı restoranlardan onu tələb edəcəm.



restoran biznesinə girməliyik. Bunun üçün ilk növbədə səhər yeməyindən başlayaq.

- Səhər yeməyi üçün standart menyuyu hazırlanır?

- Ötən ildən işə başlamışıq və milli səhər yeməyinin standartını hazırlayıb nazirliyə təqdim etmişik. Biz həmin menyuyu çox yumşaq şəkildə hazırlamışıq. Xaş kimi səhər yeməklərimiz menyuya daxil deyil. Biz otellərdə verilən səhər yeməyinin üslubunu saxladığımız. Onlar cəm verirlər, biz mürəbbə ilə əvəzlədik. Pendir verirlər, biz onu motal pendiri, motal şoru, qoyun, keçi pendiri ilə əvəz etdik. İngilislər sıyıq verir, biz də həlim aşı təklif etdik. Bakıdakı brend otellərin dünyada şəbəkəsi var. Bizim menyumuz biznesmenin xoşuna gəlsə, gəlir gətirsə, onun marağı olacaq ki, başqa ölkələrdəki otelində də bu xörəkləri təqdim etsin. Kərə yağı, bal, yumurtanı menyuya daxil etmişik. Biz bu menyuyu təqdim etmişik. Ola bilsin ki, hansınisa çıxara və başqa nə isə əlavə edələr. Keçi

Oradakı Azərbaycan restoranlarına müraciət edəcəm. Təbii ki, bu da bizim ölkəmizə xeyir gətirir. 2002-ci ildə ulu öndər Heydər Əliyevin xarici ölkələrdə Azərbaycan restoran şəbəkələrinin yaradılması barədə tapşırığı var idi. O restoranlara bizim musiqi alətlərimiz, qab-qacağımız, suvenirlərimiz, xalçalarımız gedəcək. Xaricdə Azərbaycan restoran biznesinin genişlənməsi ölkəmiz üçün böyük əhəmiyyət kəsb edir.

- Oyunlar ərəfəsində kulinariya ilə bağlı hər hansı bir festival gözlənilirmi?

- Oyunlar ərəfəsində elə bir şey gözlənilir. Amma iyulun 20-də Şəkiddə İkinci beynəlxalq ənənəvi şirniyyat festivalı keçiriləcək. Şəki şəhər İcra Hakimiyyəti və Mədəniyyət və Turizm Nazirliyi bu festivalın təşkilində çox böyük köməklik göstərirlər. Üçüncü mürəbbə festivalının keçirilməsi gözlənilir. Festivalın beynəlxalq və yaxud da milli səviyyədə keçirilməsi dəqiq deyil. Amma Lerikdəki Plov festivalının

respublika səviyyəsində də olsa davam etməyini istəyirəm. Bu il birinci dəfə Mədəniyyət və Turizm Nazirliyi tərəfindən mətbəx paytaxtları adları verilməyə başlandı və Qax Azərbaycanın mətbəx paytaxtı elan olunub. Gələcək isə başqa rayon olacaq. Bu il həm də xörəklərin patentə cəlb olunması praktikasına başlanılıb. "Ləvəngi qutabı" və Şah Qacarın istifadə etdiyi "Mirzəyi ədviyyə"ni patentləşdirdik. O ədviyyənin hazırlanması çətin başa gəlir. Adı və tərkibi haqda müəyyən məlumatlar olsa da, ərzaqların ölçü vahidi haqda dəqiq heç nə yox idi. Biz onun üzərində çalışıb, dəqiq tərkibi təyin etdik və onu patentləşdirdik. İndi isə bir çox xörəklərin patentləşdirilməsi üzərində çalışırıq.

- Xarici ölkələrdə kulinariya festivallarında çox iştirak edirsiniz. Xaricilər Azərbaycan mətbəx nümunələrindən hansıları bəyənilir?

- Molla Nəsrəddini atası Ərəbistana oxumağa göndərir. Qayıdanda dost-tanışları deyirlər ki, oğlun orada avaralanıb, heç nə oxumayıb. Atasını oğlunu yoxlamaq üçün çağırıb deyir ki, oğlum, ərəblər plova nə deyirlər? Deyir ata, heç nə demirlər, görün kimi girişib yeyirlər. Xaricilər bizim mətbəx nümunələrimizi görən kimi dadmağa çalışırlar. "Eurovision" ərəfəsində də musiqi və mətbəxdən daha çox danışdılar. Azərbaycan şirniyyatının qeyri-adi dadı onları valeh etmişdi. Hətta Türkiyə jurnalistləri məqalələrində "Türk mətbəxinin kökü, dadı, əslisi Azərbaycandır" yazmışdılar. Dad məkani Azərbaycanda çox güclüdür. Özəlliklərdən biri də odur ki, bizim mətbəx təbii qidalarla təmin olunub.

- Avropa Oyunları ərəfəsində restoranlarımızın hansı mətbəx nümunələrini menyuya daxil etməsinə məsləhət görürsünüz?

- Çox istəyirdim ki, gələn qonaqlara menyuyu təqdim etsinlər. Süfrəçi qonağa gəlib deməsin ki, bizdə filan yeməklər var, hansını seçirsiniz? Menyularda xörəklərin adı Azərbaycan dilində yazılmalı, altından isə rus və ingilis dillərində qeyd olunmalıdır. Xörəyin tərkibində nələrin olduğu haqda məlumat verilməlidir. Masa xidmətçiləri qonaqları qarşılamaq üçün bir az ingilis və rus dillərini bilməli, menyudakı yeməklər haqqında məlumatlı olmalıdır. Eyni zamanda, həmin xörəklər haqqında digər dillərdə də məlumat vermək bacarığı olmalıdır. Tarixi xörəklərimiz menyuya daxil edilərsə, yaxşı olar. Süfrəçi təqdim etdiyi xörəyin nəyə xeyirli olduğunu bilməlidir. Restoranlarımızın təqdim etdikləri menyular bir-birindən fərqlənsə yaxşıdır. Biri kələm dolması verirsə, o biri yarpaq dolması versin. Əgər turist bir restoranda yarpaq dolmasını yeyib, digər restoranda sifariş verəndə eyni dad olmasına çalışmaq lazımdır. Turist çəşməsin ki, eyni yeməyin dadları fərqlidir. Restoranlar qaydaya salınmalıdır. Biz fransızca fransız mətbəxinə təbliğ etməli deyilik. Bu, fransızın işidir. Biz öz milli mətbəximizi, dəyərlərimizi təqdim etməliyik.

- Mətbəx menyusunu düzgün təqdim edən restoranlar gəlirlərini digərlərinə nisbətən artırabilirmi?

- Məsələn, biz ötən ay açılışını etdiyimiz "Xanədan" restoranında qiymətləri çox aşağı etdik ki, əhali gəlib xörəkləri dadıb bilsin. Dövryyədən daha çox pul qazanmaq olar, nəinki bir dəfə daha çox pul almaqla. Gələn turistlərin hamısı varlı deyil. Düzdür, mətbəx menyusunu düzgün təqdim etməklə gəlirlərini artırabilirlər. Amma avropalı bilmir axı hansı restoranın mətbəxi necədir. Yolla keçəndə dönür qonaq olur. Elə qarşılamaq lazımdır ki, o, yenə həmin restorana gəlsin. Biznesmenin bacarığından, millətə, dövlətə olan hörmətindən çox şey asılıdır. Qiymətləri də elə qoymaq lazımdır ki, hər kəs təamlardan dadıb bilsin. Mətbəxi düzgün qura bilsək, Oyunlar ərəfəsində turizm də bu sahənin nə qədər gəlirli olduğunu görmək mümkün olar.

Aygün Asimqızı