Azərbaycan mətbəxi ilə bağlı Amerikada kitab yazıb. Mətbəx dərsləri keçib, Azərbaycan mətbəxinin nümunələrinin hazırlanmasını amerikalılara öyrədir. Azərbaycana mətbəx və mədəniyyət turları təşkil edir. Söhbət Amerikada çap olunan "Nar və Zəfəran: Azərbaycana kulinariya səyahəti" kitabının müəllifi Fəridə Buyurandan (Sadıqova) gedir. Amerikada Azərbaycan mətbəxinin təbliği üçün çalışan Fəridə xanımla elə bu fəaliyyətləri haqqında söhbətləşdik.

Qeyd edək ki, Fəridə xanım Bakı şəhərində anadan olub. 1994-1998-ci illərdə Azərbaycan Dillər Universitetində ingilis-fransız dilləri üzrə bakalavr, 1998-2000-ci illərdə magistr dərəcələrinə yiyələnib. 2003-2005-ci illərdə isə Kaliforniya Dövlət Universitetində "Biznesin idarə edilməsi" ixtisası üzrə magistr təhsili alıb.

Amerikalıları Azərbaycan dadları ilə tanış edən xanım

Fəridə Buyuran: "Baxırsan ki, heç vaxt bununla əlaqəsi olmayan insanlar düşbərə bükürlər"

Aygün Asimqızı

- Fəridə xanım, təhsilləriniz tamam başqa sahədədir. Bəs kulinariyaya yönəlməyiniz necə olub?

- Bəli, nə Bakıdakı, nə də Amerikadakı təhsilimin kulinariya, yemək bişirməklə əlaqəsi yoxdur. İşlədiyim sektorların da kulinariya ilə bağlılığı olmayıb. Bakıda olanda 1999-2001-ci illərdə ingilis dilində çap olunan "International Azerbaijan" jurnalında işləmişəm. O vaxt jurnalın əsas ofisi Los Ancelesdə idi. Mən Bakıdakı ofisdə redaktorun köməkçisi işləyirdim. 2000-ci ildə məni bir illik Amerikadakı ofislərində təcrübə üçün göndərdilər. Bir ilin tamamında Bakıya qayıtdım, ailə qurduqdan sonra yenidən Amerikaya köçdüm. Çünki yoldaşım Amerikada işləyirdi, biz Amerikada tanış olmuşduq. Əslində, kulinariyaya marağım 13-15 yaşlarımda başlamışdı. Düzdür, yemək bişirmirdim, amma hardasa maraqlı resept görəndə, eşidəndə, dəftərçəyə qeyd edirdim. Nadir hallarda o dəftərçədəki reseptlərdən nə isə bişirirdim, çünki evdə yeməkləri anam hazırlayırdı. Ailə qurub Amerikaya köçdüyümdə sevdiyim təamlar üçün darıxmağa başladım. Ona görə anamdan soruşaraq, dəftərçədən istifadə edərək yeməklər bişirirdim. Beləliklə, yavaş-yavaş kulinariyaya yönəldim.

- Adətən, yemək bişirmək marağı olanların bir çoxu aşpazlığa yönəlirlər...

- Düzü, bütün gün yemək bişirməyə marağı olan insan deyiləm. Buna görə də yəqin ki aşpazlıq edə bilməzdim. Bəlkə də nə vaxtsa ola bilər, amma indi elə istəyim yoxdur.

- Bəs Azərbaycan mətbəxi ilə bağlı Amerikada kitab yazmaq ideyası necə yarandı?

- Ailə qurub Amerikaya birdəfəlik köçdüyümdə həm öz mətbəx nümunələrimizdən yeməklər bişirirdim, həm də Amerika və digər ölkələrin mətbəxlə bağlı kitablarını oxuyurdum, oradakı mətbəx nümunələrindən yeməklər bişirirdim. Həmin kitabları oxuduqca gördüm ki, onlar təkcə resept deyil, həm də həmin ölkənin mədəniyyətini, mətbəxini mənə öyrətmiş olur. İllər keçdi, mən o kitablardan istifadə etməyə davam etdim. Bir gün düşündüm ki, Amerikada Azərbaycana aid belə kitab çap olunmayıb və dedim ki, niyə də bunu mən yazmayım? 2007-ci ildə bu ideya məndə yarandı. Həmin müddətə qədər artıq yemək bişirməklə bağlı təcrübə əldə etmişdim, bu işə marağım da artmışdı. Üstəlik, mənim həm də nəyisə tədqiq etməyə böyük həvəsim var. Xüsusilə, mətbəx tarixi, onun etnoqrafiya, mədəniyyətlə bağlılığı məni çox maraqlandırır. Fikirləşdim ki, elə bir kitab yazım ki, orda təkcə reseptlər deyil, bu kimi məqamlara da toxunulsun.

- Kitabın ərsəyə gəlməsi üçün nə qədər vaxt lazım oldu?

- 2007-ci ildə işə başladım, 2014-cü ildə işıq üzü gördü. 7 il üzərində işlədim. İlk olaraq reseptləri araşdırmağa başladım. Anamdan, qonşulardan, müxtəlif bölgələrdəki qohum-tanışlardan, kömək edə biləcək hər kəsdən xahiş etmişdim ki, kimin yerli mətbəxlə bağlı maraqlı resepti varsa, mənə göndərsin. Eyni zamanda, hər dəfə Azərbaycanda getdiyimdə, çalışırdım ki, fərqli bölgələrdə olum, insanlardan reseptlər götürüm. Reseptləri əldə etdikdən sonra onları test edirdim, dəfələrlə yoxlayırdım. Bir reseptin üstündə işləmək çox çətin və uzun proses idi. Çünki regional mətbəxə aid elə yeməklər var idi ki, mən Azərbaycanda olanda heç onu yeməmişdim. Ona görə, resepti verən insanlarla tez-tez təmasda olurdum, bəzən həddindən artıq sual verirdim. O vaxta qədər ki reseptlə əldə olunan yemək orijinala yaxın olurdu. Azərbaycanın mətbəx mədəniyyətini araşdırırdım. Eyni zamanda, kitab üçün yeməklərin şəklini çəkirdim.

- Amerikada Azərbaycan mətbəxi ilə bağlı kitab nəşr etməyə nəşriyyatlar nə dərəcədə maraqlı oldular? Çünki kitab çapından öncə onun satışı məsələsini düşünürlər...

- Burda proses belədir ki, müəllif kitab yazmağa başlayanda, yaxud prosesin ortasında, ya da hazır olanda xoşladığı nəşriyyatlara müraciət edir. Kitabla bağlı təxminən 20 səhifəlik nümunə hazırlayıb nəşriyyatlara təklif göndərir. Nəşriyyatlar baxırlar, kitabı bəyənirlərsə, satışı məsələsinin alınacağını düşünürlərsə, onda müəllifə deyirlər ki, biz bunu üzərimizə götürürük. Bu o deməkdir ki, onlar kitabın dizaynı, redaktəsi, bazara çıxarılması, reklamı, yayımı və s. ilə məşğul olacaqlar. Müəllifin əsas işi yazmaq və nəşriyyata təqdim etməkdir. Düzdür, müəllif özü də bloq, sosial media və s. vasitəsilə kitabın tanıtımı ilə məşğul olmalıdır, amma əsas işləri nəşriyyat görür. Mən kitabın yarısı hazır olanda, xoşladığım bir neçə nəşriyyata müraciət etdim. Təəssüf ki bir çoxu cavab yazmadı. Sağ olsun, bir neçəsi cavab yazdı, bu gün də onların cavabını xatirə olaraq saxlayıram. Belə yazmışdılar ki, kitabın ideyası maraqlıdır, pis də yazmırsınız, nümunələr yaxşıdır, amma biz bu kitabı üzərimizə götürməyəcəyik. Çünki Azərbaycan dar coğrafiyadır, ora haqqında yazılan mətbəx kitabını satmaq çətin olacaq. Rədd cavabı aldım, bu, o demək idi ki, kitabı özüm təkbaşına nəşr etməliyəm. Redaktor tutmalı, dizaynerlə danışmalı, əvvəldən sonra qədər bütün işləri özüm görməliyəm. Kitabımın çap ediləcəyinə, müəyyən qədər müvəffəqiyyət qazanacağına, Azərbaycan mətbəxinin tanınmasında bir rolu olacağına inanırdım. Ona görə çətinliyi gözə alıb nəşr etmək qərarına gəldim. İçimdə çox böyük inam var idi ki, kitab böyük maraqla qarşılanacaq.

- Bu inamı yaradan səbəb nə idi?

- Çünki kitabı yazmağa başlayanda, həm də bloqda (Azcookbook.com) da yazmağa başladım. Həm Azərbaycan, həm də ingilis dilində Azərbaycan mətbəxi ilə bağlı yazılar yazırdım. İngilis dilində yazmağa başlayanda gördüm ki, insanlarda maraq oyanır, yazdıqlarımı oxuyurlar, rəy bildirirlər. Bu bloq təkcə xaricdə yaşayan azərbaycanlıların deyil, eyni zamanda Azərbaycan mətbəxi ilə tanış olmayan insanların da diqqətini cəlb edə bildi. Şərhdə yazırlar ki, maraqlıdır, Azərbaycan haqqında ilk dəfədir eşidirik, yeməklər çox maraqlı səslənir və s. Baxdım ki, maraq var. Təbii ki bu marağın qlobal şəkildə olduğunu deyə bilmərəm, amma kiçik bir kitabın da maraq oyada biləcəyini düşündüm. Bu inamla da hərəkət edirdim.

- Maliyyə cəhətdən də bütün xərcləri özünüz qarşıladınız?

- Kitabın nəşri ilə bağlı xərclərin bir hissəsini yoldaşım və mən ödədik. Kitabın birinci buraxılışında çap xərclərində Azərbaycan Dövlət Neft Şirkəti, ikinci buraxılışında isə Azərbaycanın Amerikadakı səfirliyi kömək etdi.

- Bəs satışı necə oldu?

- Kitab nəşr edildikdən sonra onun yayılması ilə, əlbəttə ki, bilavasitə özüm məşğul olmalı idim. Onu veb saytım üzərindən satışa buraxdım, sonra amazon.com-dan sadəcə olaraq Amerika daxilində satışı həyata keçirildi. Çox istəyərdim ki, kitab bütün dünyada yayımı olsun, amma bunun üçün böyük resurslar tələb olunurdu. Ona görə də kitab istədiyim kimi dünyaya yayılmadı. Amma olsun, bir heyətin işini təkbaşına etdiyimə görə bu prosesdə çox şey öyrəndim.

Kitab çıxdıqdan sonra, kulinariya ilə bağlı tədbirlərə dəvət aldım. Vaşinqtonun Konqress kitabxanasında bir məruzəm olmuşdu. Burda müxtəlif kitabxanalarda mətbəxlə bağlı məruzələrim olub. Mühazirələrə Azərbaycanla əlaqəsi olmayan insanlar gəlir, gözəl təəssüratla ayrılırlar. Amerikalılar yeni məlumata çox açıqdırlar. Onlara başqa mətbəxlər, mədəniyyətlər çox maraqlıdır.

- Kitab mükafata da layiq görülmüşdü...

- Kitab işıq üzü görəndən sonra həm dünya, həm də Amerika çapında 5 mükafata layiq görüldü.

- Amerikada evinizdə yemək dərsləri də keçirsiniz, bir az da bundan danışaq...

- Bəli, bəzən evdə, bəzən də başqa dəvət olunan yerlərdə Azərbaycan mətbəxinə aid yemək dərsləri təşkil edirəm. Düşbərədən tutmuş şorqoğala kimi hər şey hazırlayırıq. Baxırsan ki, heç vaxt bununla əlaqəsi olmayan insanlar düşbərə bükürlər. Bu, onlara ləzzət edir. Vaxtaşırı mətbəx və mədəniyyət gecələri də təşkil edirəm. Həyətimizdə üzüm ağacının altında masa düzəldirəm, insanların Amerikada qopub özlərini Azərbaycanda hiss etmələri üçün şərait yaradıram. Süfrəyə yeməklər düzülür, mətbəx nümunələri haqqında danışılır, sonra rəqslər edirlər, musiqiyə qulaq asılır.

- Bəs Azərbaycana mətbəx turları təşkil etmək fikrinə gəlməyiniz necə oldu?

- Mətbəxlə bağlı kitabımı, bloqda yazılarımı oxuyanlar bəzən yazırdılar ki, nə vaxtsa Azərbaycana qastronomik turlar təşkil etmək istəsəniz, biz gələrdik. Bir neçə nəfər belə turlarla bağlı mənə sual vermişdi. Cavab yazırdım ki, planda elə bir şey yoxdur, etsəm, sizə də xəbər verərəm. Düzü, bu cür turlar təşkil etməklə bağlı təcrübəm də yox idi. Ancaq e-maillər gəlməyə davam etdi, həyatımda məni bu işi görməyə stimul verəcək başqa şeylər də oldu. Mən işarətlərə inanan insanam. Yəni, elə bir şeylər Bir anda qərar verdim ki, Azərbaycana mətbəx və mədəniyyət turları təşkil edəcəm. Əslində, kitabımın adı da səyahətlə bağlıdır. "Nar və zəfəran. Azərbaycana kulinariya səyahəti". İlk turum 2018-ci ilin yayında oldu. Tura bir çox fərqli sahələrdə çalışan maraqlı insanlar qatılmışdı. Kaliforniya Kulinariya Tarixçiləri Assosiasiyasının sədri, görkəmli kulinariya tarixçisi Çarlz Peri də turda iştirak edirdi. Azərbaycanın müxtəlif rayonlarına səyahət etdik.

Bizim turda Bakıda restoranlarda yemək yemək, tarixi yerlərə getməklə iş bitmir. Qonaqları ucqar kəndlərə, turistlərin getmədiyi yerlərə də aparıram ki, ordakı insanlarla tanış olsunlar, evlərdə nələr bişirildiyini, ənənələrimizi görsünlər, sənətkarlarla tanış olurlar, mədəniyyətimiz haqqında ümumi təsəvvürləri yaransın.

İlk turumun iştirakçıları sadəcə Kaliforniyada yaşayanlar idisə, ikinci turda baxdım ki, Cənubi Afrikadan, Yeni Zelandiyadan, başqa yerlərdən insanlar məni internet vasitəsi ilə tapıb qoşuldular.

- Hazırda ancaq kulinariya ilə məşğulsunuz?

- Əvvəllər başqa işlərdə işləsəm də (layihə rəhbəri, marketoloq və s.), hazırda əsas işim məhz turlardır, bu proyekti böyütməklə məşğulam. Qeyd edim ki, bu təşəbbüsə sadəcə iş kimi deyil, sosial əhəmiyyətli bir proyekt kimi də baxıram.

- Maraqlıdır, mətbəxlə bağlı yeni kitab olacaqmı?

- Bəli, hazırda ikinci kitabımın üzərində işləyirəm. Bu dəfə regional mətbəxlərlə bağlı kitab olacaq. Və yenə də Azərbaycana aid.