



ОН И СЕГОДНЯ ВЕДЕТ БОРЬБУ С АРМЯНСКИМ ПЛАГИАТОМ

В прошлом номере «Вышки» была опубликована статья, в которой доказано, что пахлава не имеет никакого отношения к армянской кухне. По этому случаю вспомнилось, как с середины 80-х годов прошлого века на страницах центральных газет и журналов с определённой периодичностью стали появляться различные публикации, основной темой которых были принадлежность армянам тех или иных территорий Азербайджана, а также блюд национальной кухни. К примеру, статья, опубликованная на страницах одного из номеров чрезвычайно популярного в то время журнала «Огонёк», начиналась со слов: «Шуша – прекрасный уголок Армении», что вызвало негодование со стороны работников Комитета народного контроля Азербайджана, получавшего несколько номеров этого издания. Но, к сожалению, в то время дальше возмущений дело не шло, даже опровержения от редакции журнала не потребовали, поскольку не восприняли это заявление автора статьи всерьёз. Первое опровержение на инсинуацию армян, в том числе, и на принадлежность им истинно национальных блюд азербайджанской кухни, было опубликовано на страницах газеты «Вышки» в 1989 году. А произошло это так. Как-то в редакцию зашёл не очень в те годы ещё известный Тахир Амрасланов, который принёс опровержение на книгу В. Похлёбкина об армянской кухне. Руководивший в то время газетой Юрий Михайлович Иванов, пришедший в редакцию на смену Геннадию Григорьевичу Глушкову из ЦК КП Азербайджана и очень критично относившийся к материалам, идущим в номер, ознакомился со статьёй и, несмотря на то, что её отказались публиковать в других печатных СМИ, сразу подписал в печать. Сегодня мы предлагаем вниманию читателей нашей газеты переписку тех лет, опубликованную в журнале «Общественное питание» (№4, стр. 41 1989 г.).

АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

Этот материал был запланирован в другой номер журнала. Но в связи с трагедией в Армении, в связи с тем, что многие армянские семьи вынуждены временно покинуть родные места и живут сейчас в других городах и посёлках страны: санаториях, пансионатах, пионерских лагерях и просто в семьях раньше знакомых им людей – мы подготовили статью об особенностях армянской кухни и технологии приготовления некоторых блюд. Может быть, это окажет практическую помощь тем, кто кормит армянских друзей.

Армянская кухня – одна из древнейших в Азии и самая древняя в Закавказье. Её отличают пикантность и острота блюд, их разнообразие. Традиционность и преемственность армянской кулинарии проявляются и в использовании старинной кухонной техники, и в технологии приготовления блюд, и в составе пищевого сырья, и в сохранении вкусовой гаммы.

В армянской кулинарии готовят блюда из баранины, говядины, сельскохозяйственной птицы. Основной вид рыбы – форель. Чаще её припускают, но и жарят. Многие мясные и рыбные блюда готовят в сочетании с алычой, айвой, курагой, гранатом, лимоном, что придаёт им своеобразный вкус.

Овощи и фрукты употребляют сырыми, сушёнными, квашеными и маринованными. Овощные блюда готовят из картофеля, помидоров, баклажанов, моркови, огурцов, перца, свеклы, капусты, шавеля, шпината, кабачков, тыквы, стручковой фасоли.

Из муки готовят особый вид лапши – аришту из пшеничной крупы – кашу с мясом курицы (арису); любят различные пловы. Традиционный армянский хлеб – лаваш. До сих пор лаваш выпекают в древних тундрах (глиняных печах цилиндрической формы, которые закапывают в землю).

Популярны у армян комбинированные блюда, приготовленные из различных продуктов: толма из чечевицы в виноградных листьях, толма из гороха в капустных листьях и другие.

Излюбленные мясные закуски – бастурма, мясной саджух, в которых сочетается аромат чеснока, красного и чёрного перца и других ароматических пряностей. Закуски, приготовленные из разнообразных продуктов, заправляют чесноком, чёрным и красным перцем, уксусом, орехами, сметаной, праной зеленью в различных сочетаниях, что придаёт блюдам остроту и аромат.

В мясные супы, наряду с картофелем и луком, часто кладут яблоки, айву, курагу, грецкие орехи. В рыбные – кизил, в грибные – алычу, изюм, чернослив. Дополняют национальный колорит армянской кухни дикорастущие травы, а также пряности (эстрагон, кинза, базилик, чеснок, лук). Лук используют обильно, чеснок – умеренно.

Один из самых распространённых кисломолочных продуктов армянской кухни – мацун. Его готовят из коровьего и овечьего молока: молоко доводят до кипения, охлаждают до необходимой

температуры (40-45°С). Через 4-6 часов, как только молоко скиснет и образуется сгусток, мацун охлаждают до 5-8°С. Из мацуна готвят национальное первое блюдо – спас, вместе с размельченным чесноком его подают к различным мясным кушаньям. Разведённый водой мацун прекрасный освежающий напиток.

В рационе армян большое место занимают сыры. Блюда армянской кухни и кондитерские изделия готовят на топленом масле. Используют также оливковое и подсолнечное масла. На десерт подают фрукты как в свежем, так и в сушёном виде: груши, яблоки, айву, персики, гранаты, виноград, сливы, лимоны, абрикосы, дыни, арбузы.

Своеобразны национальные сладости, например, суджух и алани. Для приготовления суджуха из виноградного сока варят ароматный сироп тёмно-вишнёвого цвета, на основе которого готовят кисель, в этот кисель обмакивают цепочки нанизанных на нитку ядер грецкого ореха, затем их высушивают. Алани представляют собой высушенные персики, начинённые ореховой крошкой с сахаром вместо удалённой косточки.

Л. СМЕРНОВ.

ЧЬЯ КУХНЯ?

В журнале «Общественное питание» (№4, 1989 г.) напечатана статья Л. Смирновой «Армянская кухня», которая, по меньшей мере, поражает своей бестактностью и глубоко возмущает. Грубость (или незнание материала, не знаю, как назвать) начинается с первой же строчки, где читаем: «Армянская кухня – одна из древнейших в Азии и самая древняя в Закавказье». Из этого легко можно сделать логическое умозаключение: «Если кухня самая древняя, значит и народ самый древний в Закавказье». Получается, что азербайджанцы, грузины и другие закавказские народы, пришедшие. Хотя есть научно обоснованные сведения о том, что армяне-выходцы из Малой Азии. Этот подзаголовок и задаёт тон всей статье. Хотя автор и говорит, что армянская кухня самая древняя в Азии, но он нигде основательно не аргументирует этого положение. Среди названных в статье блюд есть и армянские, но и очень много заимствований от соседних народов. И если из этой статьи убрать слово «армянское», то получается, что в ней всё об азербайджанской кухне.

Это показывает третий абзац статьи, где написано: «В армянской кулинарии готовят блюда из баранины, говядины, сельскохозяйственной птицы. Основной вид рыбы – форель». Ни здесь, ни во всей статье о свинине, традиционном армянском мясном продукте и блюдах из неё, ни слова.

В Закавказье, только в Азербайджане не используют свинину, так как азербайджанцы исповедуют исламскую религию и в ней свинина как пища запрещена из-за жаркого климата Аравии – родины ислама.

В пятом абзаце читаем: «Из муки готовят особый вид лапши-аристу». Это явный перегиб, что аришта исконно армянское блюдо. Во всей исторической



литературе подчёркивается её ирано-тюркское происхождение. Это блюдо является прямым порождением ритуалов праздника весны – «Новруз байрамы». Обратимся к истории материальной культуры народов Азии.

Видный русский исследователь В. П. Курьяев пишет: «Из муки, кроме хлеба, турецкие крестьяне делают ещё много других печёных изделий... Из муки в деревнях делают также лапшу-аристу»...

Аришта, как блюдо, настолько связана с жизнью и нашим народом, что даже сложились такие пословицы: «Не может себе умач (мучное блюдо) готовить, а для другого аришту режет», «Аришта блюдо благородное, а гуймаг ей пара».

Из полуфабрикатов «ариста» у нас готовят различные блюда: аришта истиси (1-е блюдо), аришта ашы (2-е блюдо) и др. Про блюдо аришта говорится в поэме «Дастаны Ахмед Харамии», написанной в XIII веке на азербайджанском языке. Далее в том же абзаце читаем «любят различные пловы». Плов любят и в Средней Азии, и в Азербайджане, и в Индии, и в Китае. Этот список можно продолжить. Наверное, здесь лучше было бы сказать, что это блюдо тоже перенято армянами от соседних народов, так как в горных районах рис не растёт. Сырьё для плова у них привозное. Рис же в Армению поступал из Азербайджана. Обратимся к истории. Кастильский посол в письме к Тимур-Куливи в XIV веке написал об Азербайджане: «Поля были засеяны рисом, просом и маисом... Рису же столько, что его дают даже лошадям». Из этого вытекает вывод: на территории Закавказья азербайджанцы готовили плов много раньше, чем армяне. Да и не только рис, но и многие другие сельскохозяйственные культуры армяне получали от своих соседей. Как писал в 1888 году известный учёный М. И. Ткешелов в статье «Азербайджанские татары»: «азербайджанцы, проживающие в Эриванской губернии, занимают почти всегда живописные места, где непременно протекает речка, между тем, как армяне живут в местах горных».

В шестом абзаце статьи автор пишет: «Традиционный армянский хлеб – лаваш. До сих пор лаваш выпекают в древних тундрах». Но надо напомнить автору, что лаваш исконно азербайджанский хлеб. Обратимся к словарному составу азербайджанского языка: «Лаваш – плоский хлеб, который готовят в тундрах и в юре. В некоторых районах его называют фетир (фэтир).

Лаваш – тонкая сушёная лепешка из раздавленной фруктовой кашицы. Готовят её из алычи, кизила и др. Бывает кислое и кисло-сладкого вкуса».

Близко к этим словам подходит слово «аш» означает «ешь», в азербайджанском языке «аш» означает «блюдо», а в некоторых районах «плов» (сюдлу аш, аришта ашы и др.).

Слово «ашюзан» – дуршлаг, «ашхана» – столовая, «ашпаз» – повар, «хаш» – блюдо из ног животных, «халимашы» – 1-е блюдо на крепком бульоне.

Тендиром же пользуются в Закавказье

и армяне. Трудно сказать, кто раньше. Пока самый древний тендир найден в Азербайджане при раскопках Кюль-тепе, который относится к периоду неолита.

В седьмом абзаце читаем: «Популярные у армян комбинированные блюда, приготовленные из различных продуктов: долма из чечевицы в виноградных листьях и др.».

Уважаемая Л. Смирнова, долма (или толма, как Вы пишете) излюбленное блюдо у всех тюркоязычных народов. Слово «долма» во всех тюркских языках означает «заполнение» и происходит от глагола «долмаг» – заполняться. В азербайджанской кухне долму делают на две группы.

1. Долма, которая готовится с мясным фаршем: кляма долмасы – из капустных листьев. Ярпаг долмасы готовят из виноградных, айвовых листьев и др. Кроме листьев, с этой целью используют баклажаны, сладкий перец, помидор, айву и яблоко. Для фарша используют баранину, говядину и мясо индюка.

2. Кёр-долма (буквально – слепая долма). Готовят так же, как обычную долму, но только с вегетарианским фаршем.

В Закавказье не только армяне, но и грузины, и азербайджанцы используют мацун. У азербайджанцев этот молочный продукт называется «гатыг» – от слова «гаты» (густой). Арабский путешественник Хамдаллах Казвини (1280-1349) пишет: «Поблизости от Халхала есть прекрасные травяные луга и здесь готовят такое кислое молоко, что его можно резать ножом как сыр».

Гатыг в Азербайджане готовят из коровьего, овечьего и буйволиного молока. Особенно высокими органолептическими показателями обладает гатыг из молока байволицы. Из гатыга в Азербайджане получают шор (сухой солёный зернистый творог), гурут (сушённый концентрат гатыга), масло, молочную сыворожку для теста. Гатыг используют как самостоятельное блюдо, из него готовят такие блюда, как: дограма, айран ашы, дова и др. Гурут, разведённый водой, используют как соус для мучных блюд, например, хингяля. Отцеженный гатыг – сызмюг, разведённый водой, или гатыг с растёртым чесноком и солью, как соус, добавляют в хаш, кяла-пачу, сызма-хингяль и в другие мясные, мучные и овощные блюда.

В последнем абзаце статьи отмечено: «своеобразные национальные сладости, например, суджух и алани».

Суджух и алани ископан веков готовили и в азербайджанских семьях. Суджух по той же рецептуре готовят и в Грузии.

Попутно отметим, что Азербайджан является родиной грецких орехов, которые входят в состав суджуха. А основой суджуха является уваренный виноградный сок. Виноградные сады упоминаются ещё в древнетюркском памятнике «Книга Деде Коркута». Об азербайджанском винограде написано ещё в начале I тысячелетия до н. э. О нём говорится в книгах Геродота, Плиния старшего, Страбона и других древних авторов. Тюркское происхождение суджуха в научной литературе считается аксиомой.

на стр. 9



ОН И СЕГОДНЯ ВЕДЕТ БОРЬБУ С АРМЯНСКИМ ПЛАГИАТОМ

(Окончание. Начало на стр. 8)

Компетентный специалист по этому вопросу пишет: «Из винограда, орехов, ягод тутового дерева тюрки делают различные сладости».

Уваренный виноградный сок в некоторых районах (Абшерон, Лянкаран и др.) называют «дошаб», а в других – Товуз, Газах и др. – «бекмез». Бекмез варят и из ягод тутовника. Интересно и точно описал приготовление дошаба немецкий путешественник XVII века Адам Олеари: «В Азербайджане не готовят вина, а из винограда получают сок и его кипятят до тех пор, пока не останется 1/6 его часть. Называют её дошабом. Иной раз дошаб бывает настолько густой, что его нужно разрезать».

Дошаб прочно вошёл не только в быт народа, но и в его фольклор. Есть известная поговорка: «Купил дошаб, оказался мёдом», где указывается на хорошее качество азербайджанского дошаба. Без дошаба приготовление суджуга было бы невозможным. Второй шаг к приготовлению суджуга в кулинарии был сделан тогда, когда начали готовить ричал. Имеются данные о том, что в X в. в Азербайджане готовили ричал. Для приготовления виноградного ричала варят дошаб до полного загустения, перед загустением в него кладут виноградные ягоды, куски арбуза, дыни, орех, немного кипятят и охлаждают. Хранят ричал в глиняных кувшинах, едят с маслом. Технология приготовления ричала положила основу для приготовления суджуга. Для этого, опускаемые в дошаб фрукты, нужно было только налить на нитки и сушить. Суджуг готовили азербайджанские халвачи. Технологию приготовления суджуга в Азербайджане хорошо описал Адам Олеари. Он пишет, что из дошаба готовят специальные сладости или конфеты, которые называют «халва». Для приготовления халвы в дошаб добавляют растёртый миндаль, пшеничную муку и грецкие орехи, все это заполняют в торбы длинной формы. Из того же теста готовят длинные конфеты, похожие на колбасу, которые называются «суджуг». Через середину суджуга по длине проходит нить. Конфета держится на этой нитке.

Алана или аланы – название этой сладости тоже тюркского происхождения. В Толковом словаре азербайджанского языка читаем: «Алана, аланы – сушёный фрукт, заполненный тёртыми орехами с сахаром и другими».

Для пояснения рассмотрим технологию приготовления аланы из персиков. У свежих персиков отрезают макушку в виде маленькой крышки так, чтобы потом поставить на место (склеить сиропом), удаляют косточку, а внутренность заполняют орехами (орех и сахар 1:1). После заполнения фрукты сушат в тени. При этом после сушки они получаются не совсем сухими как «гах» (сушённые фрукты), так как внутренность фрукта консервируется сахаром, который удерживает влагу. И такая влажность на азербайджанском языке называется «аланом». Это слово в Толковом словаре азербайджанского языка находится после слова «алана».

Споры также рассуждения о таком блюде, как басдырма, так как они противоречат подавляющему большинству принятых научных данных.

Таким образом, автору статьи советуем глубже разобраться в материале. Мы, азербайджанцы, очень любим борщ и щи. Почти в каждой семье и столовой готовят эти блюда. Они прижились у нас, немного видоизменились. Но при этом никто не скажет, что это наши блюда. Плагиат в кухне так же некрасив, как в истории, литературе и науке.

Тахир АМИРАСЛАНОВ,
диссертант Ленинградского института советской торговли, член РП ВНТО торговли Азербайджана.

В № 25 журнала «Общественное питание» (26.06.1989) был напечатан ответ автору опровержения.

Уважаемый тов. Амирасланов!
Редакционная коллегия журнала в составе: Д.Д. Яценко – заместитель министра торговли СССР; А.В. Куприков – повар-инструктор Высших кулинарных курсов объединения «Мособщепит»; Э.А. Мезенова – бывший начальник отдела

технологии Главного управления общественного питания Минторга СССР (ныне консультант журнала); Т.Г. Стоякина – секретарь ЦК отраслевого профсоюза; Л.П. Басков – профессор МИНХА, д.э.н.; Малышков – Генеральный директор объединения «Мособщепит», к.э.н.; В.А. Мещерякова – руководитель отделения Клинической диетологии Института питания АМН СССР, д.м.н.; В.С. Савченко – начальник Главного управления общественного питания Минторга СССР; О.Ф. Коробова – директор ресторана «Минск»; Н.И. Номофилова – главный редактор, к.ф.н.; А.Х. Салахетдинов – зам. главного редактора; М.И. Эпштейн – ответственный секретарь журнала – внимательно рассмотрели Ваш материал, содержащий критические замечания и возражения по поводу статьи Л.Смирновой «Армянская кухня» (ж-л № 4, 1989 г.).

Л.Смирнова – псевдоним нашего постоянного автора Г.С. Кузьминой, бывшего главного кулинара Министерства торговли СССР (ныне на пенсии) человека, в чьей компетенции мы не сомневаемся, ибо ни по одному из представленных ею материалов о самых разных национальных кухнях не возникло никаких претензий от специалистов – как кулинаров, так историков и учёных. Тем не менее, мы попросили её дать объяснения по поводу



Ваших замечаний, и она представила список литературных источников, которыми всегда пользуется при подготовке популярных статей для журналов (см. сноску). В частности, выражение «Армянская кухня – одна из древнейших» в Азии и самая древняя в Закавказье», которое вызвало Ваше возмущение, есть в книге известного писателя В.В. Похлёбкина «Национальные кухни наших народов», которая вышла в 1978 г. в издательстве «Пищевая промышленность» тиражом 800 000 экз. (см. стр. 139). Ни у кого за все эти годы оно не вызвало возмущения. Наоборот, спрос на неё превисил предложение. Мы считаем Похлёбкина авторитетным источником, одним из самых известных в стране популяризаторов научных и практических сведений по кулинарии.

Конечно, Вы можете не соглашаться и с ним (хотя лучше было бы поспорить сразу же по выходе книги), но Ваш аргумент (Вы называете его «логическое умозаключение» из процитированных выше строк) грешит как раз алогичностью: «Если кухня самая древняя, значит, и народ самый древний в Закавказье». Нет. История знает немало примеров, когда в ту или иную местность пришёл народ со своей древней самобытной материальной культурой (она включает и кухню). Вспомним и великое переселение народов: и монголов, и персов, и арабов, и тюрков... Известны перемещения всех народов, относящихся к индо-европейской группе. Разве из этого можно делать какие-либо выводы относительно нынешнего положения дел? Зачем возвращать всё это? Ради чего? И на пользу ли это любому народу? Учитывая сложную ситуацию в стране, любое акцентирование (тем более, подробный разбор) на страницах журнала способно вызвать лишь дополнительное обострение, вспышку страстей. Убедены, что Вы тоже не заинтересованы в этом. Судьбы армянско-

го и азербайджанского народов столь тесно переплетены в истории, начиная с железного и бронзового веков, столько часто они вместе вели борьбу против внешних завоевателей, что очень трудно (если вообще возможно) считать один из народов более древним на этой земле, чем другой. Вообще же, о «первородстве» народов Закавказья в публикации нет ни слова, и автор вообще не касалась этой темы. Это, во-первых, не её компетенция, во-вторых, не компетенция журнала вообще. Мы хотели бы обратить Ваше внимание на название нашей рубрики: «Кухни народов СССР: традиции и современность». Цель публикаций в ней – дать читателям сведения об этих кухнях в их сегодняшнем состоянии, научить готовить новые блюда, способствовать их взаимообогащению, которое, как Вы правильно пишете, и без наших статей объективно происходит. Наша цель – помочь этому процессу. Это благодарная цель. Поможет ли её достижению публикация Вашей статьи?

Мы в своих публикациях не исследуем, откуда какое блюдо пришло, откуда произошло. Да и как доказать, чье, например, блюдо – пельмени? Считается исконно русским, а изобретено не славянами. Можно ещё поспорить о происхождении пожарских котлет – ибо они

имеют конкретного автора, а как быть с борщом, варениками, студнем и т.д. и т.п.? Тем более, что каждый народ, «ассимилируя» у себя то или иное блюдо, привносит в него свои особенности – или в рецептуру, или в способ тепловой обработки, или в подачу блюда к столу... Да и в опубликованной статье вовсе не говорится, что арришта – исконно армянское блюдо. Или фраза: «любят различные пловы». Сказано именно это и не более того, и никто не собирается исследовать, кто первым изобрел плов. Для нас главное – что он стал неотъемлемой частью современной национальной кухни того или иного народа.

Продемонстрированное Вами весьма глубокое знание азербайджанской кухни даёт нам основание пригласить Вас в качестве автора статьи «Особенности азербайджанской кухни» (с приложением рецептур и технологии блюд и изделий). Технические вопросы, связанные с написанием этой статьи, Вы могли бы решить с редактором отдела Алевтиной Андреевной Соловьевой.

Мы действительно будем рады сотрудничеству со столь компетентным автором – при том жёстком требовании, что из заказываемой Вам статьи будут полностью исключены любые подобию спора на тему о «первородстве» каких бы то ни было блюд, изделий и технологий. Во-первых, как мы старались объяснить Вам, направленности и сущности задуманного цикла статей – принципиально иные. Во-вторых, (и может быть, это главное), мы искренне надеемся на то, что Вы, как и все мы, как, в сущности, все люди нашей страны, заинтересованы в том, чтобы трагический конфликт остался позади как горькое и тяжёлое воспоминание.

От имени и по поручению редакционной коллегии

Н.И. НОМОФИЛОВА,
главный редактор.

381 ВИД АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ ДОЛМЫ

С тех пор прошло около 20 лет. За это время Тахир Амирасланов систематизировал блюда регионов Азербайджана, в частности, Карабахской и Иреванской кухни. А 7 февраля 2019 в Бакинском книжном центре состоялась презентация книги члена Союза писателей, президента Ассоциации национальной кулинарии, главы Центра национальной кулинарии, заслуженного работника культуры Азербайджана, кавалера ордена «Шохрат», доктора исторических наук Таира Амирасланова под названием «Долма в азербайджанской кухне. 381 вид», сообщил Trend Life.

За два года до этого, в декабре 2017 года на 12-й сессии Межправительственного комитета по охране нематериального культурного наследия UNESCO, традиция приготовления долмы в Азербайджане была признана одним из элементов нематериального культурного наследия человечества.

Книга вышла в свет в 2018 году в издательстве «Шарг – Гарб», в ней собраны рецепты 381-го вида долмы, которые были представлены на международных фестивалях долмы в Азербайджане в 2016 и 2017 годах. Над книгой также работали молодые специалисты-кулинары Азада Мусабейли, Айгюль Аскерова, Джейран Аскерова, Айнур Амирасланова, Агагерим Шамильзаде.

В тот вечер прозвучало множество тёплых слов и поздравлений в адрес Таира Амирасланова за реализацию очередного проекта, который послужит большой роль в сохранении и дальнейшей популяризации национальной кухни. Выступившие председатель Государственного агентства по туризму Азербайджана Фуад Нагиев, депутаты Милли Меджлиса Ганира Пашаева, Ульвия Агаева и Айдын Гусейнов, профессор Академии государственного управления при Президенте Азербайджана, руководитель Ассоциации культуры Азербайджана «Симург» Фуад Мамедов, президент Азербайджанской секции Международной академии наук, Эльчин Халилов, заместитель генерального директора АМИ Trend Арзу Нагиев, председатель Союза ашуггов Азербайджана, профессор Магеррам Гасымлы, генерал-лейтенант Чингиз Мамедов и другие подчеркнули, что государством ведётся активная и плодотворная работа по сохранению национального наследия.

Было отмечено, что на протяжении многих лет Таир Амирасланов вносит большую лепту в развитие национальной кухни и её пропаганду во всём мире. Множество наград высшей пробы, завоеванных им и его воспитанниками на различных международных фестивалях и конкурсах, выпуски книг о национальной кухне, членство в жюри и почетные должности в международных структурах говорят сами за себя. Впервые им написаны и опубликованы книги, а также научные материалы о связи национальной кухни с археологическим находками, фольклором, литературой, азербайджанским языком, медициной, религией, физикой, химией, развитием ресторанного бизнеса, психологического воздействия еды, формул, терминов и рецептов различных блюд и т.д. Он систематизировал блюда регионов Азербайджана. Даже написал дастаны о кухне, древних блюдах на основе наскальных рисунков Гобустана о сакральном воздействии правильного питания. Тамирасланов является сценаристом фильмов о национальной кухне, ведёт активную борьбу с армянским плагиатом на международном уровне. Им внедрено множество инноваций в учебный процесс, проведены фестивали, посвящённые национальной кухне и блюдам.

На мероприятии состоялась автограф-сессия книги «Долма в азербайджанской кухне. 381 вид». Начата работа над переводом данной книги на иностранные языки и её изданием в России.