



### قیمه نثاری که طلایی شد

هانیبه آذر سال گذشته در مسابقات بین المللی گاسترونومی ترکیه شرکت کرد؛ رقابتی با حضور نمایندگان ۷۶ کشور جهان. او تنها دو هفته مانده به اعزام، تصمیم گرفت «قیمه نثار» را به عنوان غذای مسابقه انتخاب کند؛ غذایی سنتی با گوشت، زعفران، خلال بادام و ادویه های معطر ایرانی.

امروز مسابقه، همه چیز طبق برنامه پیش رفت. او می گوید: خاطره آن روز برای همیشه در ذهنم ماندگار شده است. صبح روز رقابت، زودتر از همه بیدار شدم و وسایلم را آماده کردم. پیش از حرکت به سمت خودروها، به سرویس بهداشتی رفتم، اما آنجا گیر افتادم. در سرویس خراب شده بود و هر چه تلاش کردیم باز نشد. اعضای گروه برای حضور در محل مسابقه رفتند و مدیر هتل بعد از حدود یک ربع توانست در را باز کند. وقتی به محل مسابقه رسیدم، زمان آماده سازی مواد اولیه را از دست داده بودم؛ با این حال، چون از قبل گوشت خام را کاردی کرده بودم، توانستم کار را ادامه دهم و در نهایت مدال طلای مسابقه را به دست بیاورم.

او نخستین زن ایرانی شرکت کننده در این بخش از مسابقات بود و به گفته خودش، هم تیمی هایش در تیم ملی، مدام او را تشویق می کردند و به او روحیه می دادند.

در این رقابت، پنج داور بین المللی غذاها را ارزیابی می کردند و در نهایت، قیمه نثار ایرانی هانیبه، مدال طلای بخش آشپزی آسیایی را به دست آورد. هانیبه می گوید: برای داوران، عطر و طعم غذا اهمیت زیادی داشت. وقتی به میز من رسیدند، ادویه ها را کف دستشان ریختند تا عطر آن را حس کنند و ببینند ترکیب غذا از چه موادی تشکیل شده است.

او برای معرفی فرهنگ ایرانی، یک ترمه ایرانی نیز روی میز پهن کرده و ظرف غذا را روی آن قرار داده بود. می گوید: تلاش کردم علم آشپزی و فرهنگ ایرانی را در کنار هم معرفی کنم و همین تلفیق باعث شد مدال طلای این بخش را به دست بیاورم.

### از داوری بین المللی تا تربیت هنرجویان

پس از بازگشت از ترکیه، بسیاری از هنرجویان هانیبه برای حضور در مسابقات حرفه ای گاسترونومی، که بهمن ماه سال گذشته در هتل پارسیان آزادی تهران برگزار شد، داوطلب شدند. او نیز مدیریت تیم مشهردار عهده گرفت و تعدادی از سرآشپزان و قنادان مشهدی را برای شرکت در این رقابت ها آماده کرد.

در همین مسیر، خودش هم برای حضور در دوره داوری آماده شد تا مدرک بین المللی داوری آشپزی را دریافت کند. هانیبه می گوید: در مسابقات تهران، علاوه بر داوری ای که باید انجام می دادیم، خود داورها هم ارزیابی می شدند. به همین دلیل، هر شب در خوابگاه همه نکات داوری را با هنرجویان مرور می کردیم تا چیزی از قلم نیفتد.

پس از برگزاری نخستین دوره رقابت های گاسترونومی ایران، اسامی داوران اعلام شد. قرار بود شش داور مرد و شش داور زن معرفی شوند. هانیبه می گوید: نام من را به عنوان نخستین داور بین المللی اعلام کردند و از همان زمان، به عنوان نماینده و مذاکره کننده گاسترونومی مشهردار فعالیت خود را آغاز کردم.

### فراتر از آشپزی، پیوند غذا و فرهنگ

هانیبه معتقد است آشپزی تنها به پخت غذا محدود نمی شود. او در سال های اخیر تلاش کرده است مفهوم «گاسترونومی» را بهتر بشناسد و آن را معرفی کند؛ دانشی که ارتباط میان غذا، فرهنگ، رفتار اجتماعی، مهمان نوازی و سبک زندگی را بررسی می کند.

او در کنار آشپزی و قنادی، دوره های هتلداری، تشریفات، کنترل کیفیت و کافی شاپ را نیز گذرانده است و باور دارد یک سرآشپز حرفه ای باید مجموعه ای از این مهارت ها را در کنار هم داشته باشد. هانیبه می گوید: گاسترونومی یعنی آداب و فرهنگ خوراک، یک سرآشپز کامل باید آشپزی، قنادی، کافه داری، تشریفات و حتی انبارداری را بداند.

بهمن سال گذشته برای نخستین بار، مسابقات گاسترونومی به صورت رسمی وارد ایران شد. هانیبه که پیش تر در مسابقات ترکیه در بخش غذاهای آسیایی مدال طلا کسب کرده بود، در این رویداد به عنوان نماینده و مذاکره کننده گاسترونومی مشهردار، همراه با تیمی پانزده نفره در تهران حضور پیدا کرد.

### غذا، داوری جسم و جان

هانیبه نگاه متفاوتی به غذا دارد. برای او آشپزی تنها یک شغل نیست، بلکه بخشی از سلامت جسم و روح انسان است. او می گوید: غذای انسان، داروی انسان است. هر چیزی که می خوریم، بر جسم و حال ما اثر می گذارد.

به همین دلیل در زمینه های مختلفی مانند طب سنتی، میکروبیولوژی و تغذیه مطالعه می کند و معتقد است آشپزی باید با آگاهی همراه باشد. به گفته او، باید بدانیم فردی که برایش غذا آماده می کنیم در چه شرایط جسمانی قرار دارد تا بتوانیم غذای

متناسب با نیاز او تهیه کنیم.

او برای ادامه مسیر، رویاهای بزرگی در سر دارد؛ از جمله راه اندازی هتلی نزدیک حرم مطهر امام رضا (ع)، جایی که در آن هم خدمات حرفه ای ارائه شود و هم آموزش تخصصی آشپزی و هتلداری جریان داشته باشد. هانیبه می گوید: اگر حامی یا سرمایه گذاری پیدا شود، دوست دارم این هتل را نزدیک حرم تأسیس کنم تا هم به زائران و هم به علاقه مندان دنیای آشپزی خدمات و آموزش های حرفه ای ارائه شود.

برای هانیبه، موفقیت تنها به مدال و عنوان خلاصه نمی شود. او باور دارد مهم ترین بخش این مسیر، عشقی است که در کار جریان دارد؛ همان عشقی که باعث شد میان خستگی ها، سختی ها و مسئولیت مادری، قیمه نثاری بپزد که طعمش تا سکوی طلای جهان پیش برود.



### روایت هنرجویان از همراهی با هانیبه دهقان نیری

#### تشویقی که به مدال برنز رسید

مریم دلخواه شش سال است در زمینه پخت کیک و شیرینی فعالیت می کند و سفارش می گیرد. آشنایی او با هانیبه دهقان نیری از طریق کلاس های آموزشی در آموزشگاه های فنی و حرفه ای شکل گرفت. او امروز در کنار هانیبه مشغول دبیر این قیمه نثار است و درباره تجربه حضور در مسابقات می گوید: در مسابقه تهران با غذای ته چین شرکت کردم. در این رقابت باید غذا را به سبک مدرن تزئین می کردیم؛ به همین دلیل در بخش بقیچه پیچ شرکت کردم و توانستم مقام سوم بخش آشپزی را به دست بیاورم.

او معتقد است تشویق های استادش نقش مهمی در این موفقیت داشته است و می گوید: چند ماه پیش از مسابقات، دوره غذاهای مدرن را نزد هانیبه خانم گذراندم و ایشان خیلی مرا تشویق کرد تا توانایی هایم را در این رقابت محک بزنم. اگر حمایت و انگیزه استاد نبود، شاید هیچ وقت برای شرکت در این مسابقه اقدام نمی کردم. هانیبه خانم بسیار مهربان، خنده رو آرام است و بادل و جان آموزش می دهد.

#### مدال نقره برای شیرینی خشک

فاطمه سبزی علی فارغ التحصیل رشته مهندسی کامپیوتر است. علاقه اش به آشپزی و قنادی باعث شد مسیر حرفه ای خود را تغییر دهد. او در حالی که شیرینی های خشکی را که تازه پخته است، در دیس می چیند، می گوید: از سال ۱۳۹۰ به طور جدی وارد حوزه آشپزی و قنادی شدم. ابتدا کارها را از طریق ویدئوهای آموزشی در فضای مجازی یاد می گرفتم، اما بعد ها تصمیم گرفتم این مسیر را به صورت تخصصی دنبال کنم.

فاطمه دارای مدرک کارشناسی آشپزی ایرانی است و اکنون علاوه بر فعالیت حرفه ای، به عنوان مربی نیز در آموزشگاه های مختلف تدریس می کند. او در مسابقات گاسترونومی تهران در بخش شیرینی پزی با چند بخش مختلف از جمله «ملکه بادام پسته ای»، «گردویی» و «قطاب فندقی» شرکت کرد و در مجموع هفت آیتم ارائه داد. او می گوید: نتیجه این تلاش ها کسب مقام دوم در بخش شیرینی خشک بود. فاطمه درباره استاد و سرگروه تیم مشهردار می گوید: هانیبه خانم برای ما مثل یک خواهر است؛ بخشنده و مهربان. همیشه تلاش می کند هنرجویانش پیشرفت کنند.

#### مدال طلای حکاکی میوه

سمیه زعفرانی فعالیت هنری خود را از سال ۱۳۸۵ با میوه آرایی در خانه آغاز کرده است. علاقه او به طراحی و زیبایی شناسی باعث شد این هنر را جدی تر دنبال کند. او که در حال حکاکی لوگوی روزنامه شهرآرام روی یک هندوانه است، می گوید: به نظر من تزئین غذا در ذات بسیاری از خانم ها وجود دارد. من هم با همین انگیزه این مسیر را در کنار مزون خیاطی که داشتم، دنبال کردم و در نهایت توانستم آموزشگاه حکاکی روی میوه و سبزیجات تأسیس کنم.

سمیه در مسابقات گاسترونومی ایران موفق شد مدال طلای بخش دبیر این میوه و سبزیجات را کسب کند. او درباره این رقابت می گوید: در این مسابقه تلاش کردم از همه تکنیک های حکاکی استفاده کنم و همین باعث شد مدال طلا را به دست بیاورم.

او درباره همکاری با استادش می گوید: قبل از مسابقات، هانیبه خانم را می شناختم و حتی برای مسابقات ترکیه نیز همراهشان ثبت نام کرده بودم، اما ترس مانع حضورم شد. وقتی هانیبه با مدال طلا از ترکیه برگشت، خیلی خوشحال شدم. او مرا تشویق کرد در مسابقات تهران شرکت کنم. خوشحالم که این تجربه را به دست آوردم و امیدوارم سال آینده در مسابقات ترکیه حضور داشته باشم.

