



سفر برای شکم

مردم عاشق غذا خوردن اند. غذا در رنگها و طعمهای متفاوت برگرفته از فرهنگهای گوناگون بسیار جذابتر است و می‌تواند توریست‌ها را برای تست اینگونه غذاها به شهرها و کشورهای مختلف بکشاند. اغلب توریست‌ها در حین سفر، به دنبال تجربیات آشپزی بیشتر برای گسترش درک خود از یک فرهنگ یا سبک زندگی‌اند. گردشگران غذایی، تورهایی را انتخاب می‌کنند که نه تنها کام آنها را خوش می‌کند، بلکه به آنها آموزش می‌دهد تا ارتباط بین غذا و آداب و رسوم محلی را بهتر بشناسند. برنامه‌هایی مثل بازدید از کارگاه‌ها و کارخانه‌های کوچک محلی، رستوران‌ها، جشنواره‌های غذا و بازارها، تجربه فرهنگی معتبری را به دست می‌دهد.

گردشگری کشاورزی

توسعه گردشگری کشاورزی گره خورده با گردشگری غذا است و زیرمجموعه‌ای از آن به‌شمار می‌رود. در این نوع از گردشگری با به نمایش گذاشتن فرایند تولید مواد اولیه تهیه غذا، افراد بر جنبه تولید غذا و نوشیدنی‌ها متمرکز می‌شوند. بازدید از یک کارخانه پنیرسازی نمونه‌ای از گردشگری کشاورزی است. گردشگری کشاورزی همراه با توریسم غذا در حال رشد است و این، فرصتهایی را برای شرکت‌های کشاورزی و مشارکت در توسعه فراهم می‌کند. تجربه‌های گردشگری کشاورزی می‌تواند شامل بازدید از بازارهای کشاورزان، پیوستن به یک تور آموزشی از تولیدات در مزرعه، خرید از یک مزرعه، بازدید از مزرعه انتخابی برای یک روز، لذت بردن از یک وعده غذایی در یک مزرعه یا اقامت یک روزه در مزرعه و صرف صبحانه در آنجا شود.

مسیر غذا

غذا و نوشیدنی، با تاریخ، میراث، فرهنگ و جغرافیای مکان مرتبط است. همه این جنبه‌ها به مردم آن منطقه و سنت‌هایشان بازمی‌گردد، اینکه چگونه فرهنگ آنها تکامل یافته است. به این رابطه «راه‌های غذایی» می‌گویند. مسیر غذا به این موضوع می‌پردازد که چه کسی، چه چیزی را از کجا و در چه زمانی و چگونه برای تهیه نهایی غذا فراهم می‌کند. غذاخوری‌ها پایه و اساس توسعه گردشگری غذایی هستند و محصولات و تجربیات غذایی و نوشیدنی، می‌توانند جلوه‌ای از سنت‌های محلی باشند، به این ترتیب گردشگری غذا می‌تواند نقش مهمی در حفظ میراث روستایی داشته باشد. از سوی دیگر گردشگری غذا می‌تواند ابزار مهمی برای مشاغل چگون رستوران‌ها، کافه‌ها و گردشگری باشد و به آنها اجازه دهد در زمان‌های مختلف گردشگران را جذب کنند.

گردشگری غذا در ایران

پژوهشگرانی که در عرصه خوراک و غذا در ایران فعالیت دارند همواره به تنوع بیش از ۲۵۰۰ نوع غذا، ۱۲۰ نوع نوشیدنی و انواع نان و شیرینی در کشور اشاره می‌کنند که این تعداد بیش از هر چیز به تنوع فرهنگی، قومی و جغرافیایی این مرز و بوم برمی‌گردد. ضمن اینکه مکتب آشپزی ایرانی یکی از سه مکتب اصلی خوراک در کنار مکاتب آشپزی رومی و چینی است. همه این موارد نشان‌دهنده عمق ظرفیت تاریخی کشورمان برای جذب گردشگری غذا و فعالیت حرفه‌ای در این بخش است. قابلیت ایران در زمینه تنوع غذایی را می‌توان متأثر از ویژگی جغرافیایی کشور و تنوع قومی و نژادی ایرانیان دانست. برای مثال، به دلیل وجود مراتع و شرایط جوی خاص و امکان پرورش گیاه و دام، گوشت تولید شده در شمال غرب ایران بی‌نظیر است. در نواحی مرکزی ایران که آب و هوای خشک دارد، بیشتر از سبزی‌های خشک استفاده می‌کنند و در جنوب کشور به دلیل وجود دریا و اقیانوس، غذاهای دریایی رواج دارد. با این همه، صنعت گردشگری غذایی کشورمان چندان شناخته شده نیست و باید توجه بیشتری در این ارتباط صورت گیرد. بهتر است گردشگری غذا در ایران به‌عنوان هدف اصلی سفر، با برگزاری هدفمند تورهای گردشگری در دستور کار قرار گیرد. ضمن اینکه کمک به راه‌اندازی رستوران‌های محلی در استان‌ها و ارائه تسهیلات به آنها و افزودن غذاهای محلی در منوی رستوران‌های بزرگ و مطرح کشور، به‌عنوان یک راهبرد مطرح است.



حضور توریست‌های خارجی در ایران

به عقیده توریست‌های خارجی، ایران سرزمینی زیباست که مردمی میهمان‌نواز دارد. گردشگران معتقدند سفر به ایران بسیار ارزان است. جالب آنکه اغلب توریست‌ها عاشق غذاهای ایرانی می‌شوند. بنا بر آمارهای به‌دست آمده ۱۰ غذای خوشمزه ایرانی و محبوب توریست‌ها شامل چلوکباب، قورمه‌سبزی، دیزی، قیمه، زرشک پلو با مرغ، باقالی پلو، فسنجان، ته‌چین، کوفته تبریزی و آش رشته است. تنوع غذایی ایران حتی برای گردشگران گیاهخوار نیز شگفت‌انگیز است. اغلب این دسته از گردشگران از تجربه خوردن غذاهای گیاهی و خوشمزه در ایران یاد کرده‌اند.

طعم‌هایی که خاطره می‌شوند

آرزو کیهان
مترجم

هرگز نمی‌توانید طعم و مزه یک غذای خوشمزه را در سفری تفریحی یا حتی کاری از یاد ببرید. چشیدن غذاهای مختلف از فرهنگ‌های متفاوت با چاشنی‌های محلی همواره در ذهن باقی می‌ماند. به همین دلیل ظرف سال‌های گذشته توریسم غذایی مورد توجه بسیاری از کشورها قرار گرفته است. آشپزی می‌تواند شما را با فرهنگ یک کشور و سبک زندگی ساکنان آن آشنا کند، این در حالی است که ۸۰ درصد گردشگران قبل از سفر به هر نقطه از دنیا جست‌وجوهای زیادی درباره گزینه‌های غذا و نوشیدنی‌های محلی مقصد خود انجام می‌دهند، به عبارتی ۵۳ درصد از توریست‌ها خود را مسافران غذا می‌دانند. گردشگری غذا در سال‌های ۲۰۱۹ تا ۲۰۲۳ ۹۰ درصد افزایش یافته است. البته محبوبیت گسترده برنامه‌های تلویزیونی که نحوه آشپزی را آموزش می‌دهند نیز بر صنایع محلی تأثیر گذاشته و به کاتالیزوری برای افزایش گردشگری غذا تبدیل شده است.

۸۰٪

۸۰ درصد گردشگران قبل از سفر به هر نقطه از دنیا جست‌وجوهای زیادی درباره گزینه‌های غذا و نوشیدنی‌های محلی مقصد خود انجام می‌دهند



پژوهشگرانی که در عرصه خوراک و غذا در ایران فعالیت دارند همواره به تنوع بیش از ۲۵۰۰ نوع غذا، ۱۲۰ نوع نوشیدنی و انواع نان و شیرینی در کشور اشاره می‌کنند که این تعداد بیش از هر چیز به تنوع فرهنگی، قومی و جغرافیایی این مرز و بوم برمی‌گردد

