

معاون گردشگری وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی در گفت‌وگو با «ایران» خبرداد

# گردشگری خوراک سال ۱۴۰۲

خانه‌های خلاق خوراک برای عرضه غذاهای بومی در شهرهای مختلف راه‌اندازی می‌شود



در حال حاضر تورهای گردشگری خوراک با همکاری بخش خصوصی به مقصدهای کرمان، قشم، یزد، رشت، کرمانشاه و کاشان در حال برگزاری است



زهره افشار  
روزنامه‌نگار

استان‌ها مراجعه کنند. چرا ایران تا این حد تنوع غذایی دارد؟ ایران سرزمین اقوام و فرهنگ‌های مختلف است و این ویژگی آن را از دیگر مناطق دنیا حتی کشورهای اروپایی و آمریکایی متمایز می‌کند. جدا از وجود اقوام مختلف با آداب و رسوم غذایی خاص، ایران کشوری چهار فصل با ویژگی‌های منحصر به فرد است که این تنوع اقلیم موجب تولید انواع مواد اولیه برای درست کردن خوراکی‌های مختلف شده است. اما فقط این نیست؛ کشور ما علاوه بر سابقه تمدنی بسیار غنی در هر سمت جغرافیایی با چندین کشور همسایه است. از ترکیه و جمهوری آذربایجان گرفته تا افغانستان و پاکستان و عراق، هر کدام دارای فرهنگ مخصوص خود هستند و طبیعی است که خوراکی‌های سنتی خود و روش طبخ متفاوتی را برای این خوراکی‌ها دارند و این مسأله خواسته یا ناخواسته بر فرهنگ استان‌های مرزی و شیوه طبخ غذاهای محلی آنها هم تأثیر گذاشته و اینها همه دست به دست هم داده تا ما یکی از کشورهای با تنوع غذایی بالا باشیم. در همین حال کشور ما دوره‌های تاریخی با جنگ‌های مقطعی و در سال‌هایی قحطی را گذرانده و این شرایط تاریخی و حوادث نیز در مقاطعی به دلیل شرایط خاص یا کمبود مواد غذایی موجب خلاقیت در تهیه غذاهای جدید شده است.

غذاهایی مانند «گیپا» که با سیرابی تهیه می‌شود و در استان‌های لرستان و کرمان بیشتر رایج است از جمله غذاهایی است که به خاطر کمبود مواد اولیه ابداع شده است. در برخی مناطق به دلیل کمبود مواد اولیه از یک محصول به جای محصول دیگر استفاده شده

بنا داریم «خانه‌های خلاق خوراک» را با هدف عرضه خوراکی‌های بومی و محلی هر شهر راه‌اندازی کنیم. در خانه‌های خلاق خوراک علاوه بر اینکه غذاهای محلی و بومی به گردشگران عرضه می‌شود، آداب طبخ و خوردن غذاهای ایرانی هم به طور کامل رعایت و به گردشگران ایرانی و خارجی که شاید با این آداب آشنایی کامل نداشته باشند آموزش داده می‌شود. ضمن اینکه فضای خوردن هر یک از غذاهای عرضه شده در این خانه‌های خلاق خوراک باید مطابق آداب خوردن آن باشد. به عنوان مثال اگر قرار است گردشگری دیزی نوش جان کند لازم است آداب خوردن آبگوشت رعایت شود. یا اگر کاهو سکنجبین به عنوان یک دسر ایرانی عرضه شود حتماً باید این دسر در یک فضای سرسبز سرو شود تا گردشگر با آداب خوردن آن آشنا شود. فاطمی خاطرنشان می‌کند: جالب است بدانید در گوشه و کنار ایران برای خوردن هر خوراکی، آیین مخصوصی وجود دارد. برخی از خوراکی‌های ایرانی خوراک میهمانی و گروهی است و باید دورهمی خورده شود. نوشیدنی‌های ما در ایران، هم زمان و هم مکان خودش را دارد. بر اساس طب ایرانی برخی نوشیدنی‌ها برای طبع گرم است و برخی برای طبع سرد، از آن گذشته ما برخی نوشیدنی‌ها را حتماً پس از خوردن تعدادی از غذاها می‌خوریم و از خوردن برخی نوشیدنی‌ها همراه با برخی غذاها خودداری می‌کنیم خلاصه اینکه انواع خوراکی‌های کشور ما آداب خود را دارد و در بر گیرنده سفره ایرانی است. به گفته معاون گردشگری وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی، سرمایه گذارانی که علاقه‌مند به ایجاد خانه‌های خلاق خوراک هستند و دستی در هنر آشپزی محلی و سنتی دارند می‌توانند پس از ابلاغ آیین‌نامه مربوطه برای دریافت مجوزهای لازم به اداره‌های میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی

اگر شما هم از آن دسته گردشگرانی هستید که در سفر به دنبال غذاهای محلی خوشمزه با طعم‌های رؤیایی هستید به نظر می‌رسد امسال فرصتی طلایی برای ترکیب سفر و لذت بردن از خوراکی‌های سنتی را به دست آورده‌اید. چراکه می‌توانید در «خانه‌های خلاق خوراک» که قرار است انواع خوراکی‌های بومی و محلی هر شهر را عرضه کنند از طعم بی‌نظیر غذاها و نوشیدنی‌های محلی لذت ببرید. به هر گوشه از ایران که سفر کنید اقوامی را می‌بینید که با توجه به طبیعت محل زندگی و فرهنگشان، غذاهای سنتی و محلی لذیذی دارند اما تاکنون مراکز خاصی برای عرضه غذاهای محلی در هر شهر وجود نداشت و گردشگران به خوردن غذا در مراکز بومگردی و رستوران‌های محلی اکتفا می‌کردند اما «مصطفی فاطمی» معاون گردشگری وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی خبرهای خوبی برای راه‌اندازی گردشگری خوراک در کشور می‌دهد.

رشت می‌برد. مصطفی فاطمی سپس خبر می‌دهد که آیین‌نامه‌ای برای چگونگی گردشگری خوراک و ایجاد مجموعه‌های گردشگری خوراک مجزا در دست تدوین است و اینکه گردشگری خوراک یکی از مهمترین برنامه‌های گردشگری ایران برای سال ۱۴۰۲ است. او می‌گوید: خبر خوب این است که امسال

خاص به یک منطقه جذب کند. در کشور ما هر چند گردشگری خوراک تحت عنوان مطالعه علمی مطرح بوده اما به صورت عملی اجرایی نشده بود و در سال ۱۴۰۱ توانستیم آن را پایه‌گذاری و در مواردی اجرایی کنیم. در حال حاضر تورهای گردشگری خوراک، علاقه‌مندان را به نقاط مختلف از جمله قشم، یزد، کرمانشاه و

تدوین آیین‌نامه گردشگری خوراک معاون گردشگری وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی در ابتدای گفت‌وگو، تقبی به گردشگری خوراک می‌زند: گردشگری خوراک که در لاتین Gastronomy Tourism شناخته می‌شود از دهه ۷۰ میلادی در جهان شناخته شده و توانسته مسافران را برای خوردن غذایی

جالب است بدانید در گوشه و کنار ایران برای خوردن هر خوراکی، آیین مخصوصی وجود دارد. برخی از خوراکی‌های ایرانی و خوراک میهمانی و گروهی است و باید دورهمی خورده شود

