

لذت تجربه غذاهایی که طعم و رنگ آن را در هیچ جای دیگر نمی بینید

لزوم توسعه بومگردی‌ها برای جذب گردشگر

زهره توکلی
روزنامه‌نگار

تا چندین سال قبل گردشگری به معنی تماشای اماکن تاریخی، طبیعی و بکر شهرها و استان‌ها بود اما چند سالی است که این حوزه هم در کنار حوزه‌های دیگر گسترش یافته و تخصصی شده است. امروز گردشگرانی هستند که با هدف تجربه کردن غذاها و خوراکی‌های اصیل و سنتی مناطق مختلف کشور به آن شهرها سفر می‌کنند.



برای تهیه غذا ندارند، این نوع سالاد که تهیه آن آسان است مصرف زیادی در بین این قشر داشته است. وی «دمپخت سیر» را از دیگر غذاهای سنتی و اصیل این استان عنوان می‌کند و می‌افزاید: این غذا به دلیل وجود سیر که طبع گرمی دارد، بیشتر در فصل زمستان و با زیاد شدن سرماخوردگی‌ها مصرف می‌شود. همچنین با توجه به اینکه شیراز شهر نارج است، نوشیدنی بهارنارج از نوشیدنی‌های ۴ فصل این منطقه محسوب می‌شود. البته در ماه‌های گرم سال گل‌های بهارنارج را در چای هم می‌ریزند. او با بونو و گل گاوزبان را از دیگر دمنوش‌های این منطقه نام می‌برد و می‌افزاید: در این منطقه ۴ نوع آویشن وجود دارد که با توجه به رویش آنها در مناطق بیلاقی و قشلاقی، دارای طبع سرد یا گرم هستند بنابراین بر اساس آب و هوای منطقه سرو می‌شود. آویشن‌های این منطقه با آویشن‌هایی که در شهرهای دیگر بویژه پایتخت به میزان زیاد و در کافی‌شاپ‌ها استفاده می‌شود، بسیار متفاوت است. آویشن‌های این منطقه خودرو بوده و از مناطق کوهستانی برداشت می‌شود اما کشت آویشن در شهرهای دیگر به دلیل حجم بالای مصرف، به صورت دستی است. بنابراین اگر با استفاده از کودهای شیمیایی و... رشد کرده باشد، طعم و مزه آویشن‌های کوهی را ندارد. حتی ممکن است خاصیت دارویی لازم را هم نداشته باشد. به گفته مردانلو، قارچ دمبل کوهی هم از دیگر خوراکی‌های لذیذ و مقوی است که رویشگاه آن مناطق جنوبی کشور است. گردشگران خارجی از این نوع قارچ بسیار استقبال می‌کنند به همین علت این قارچ در خارج از کشور شناخته شده و گران است به طوری که کیلویی ۳ هزار یورو به فروش می‌رسد. وی علت معروف بودن غذای سنتی و اصیل شیراز به نام «دمپخت» را هم استفاده از سبزی‌های کوهی و بومی عنوان می‌کند. مردانلو درباره آموزش پخت غذاهای اصیل و سنتی با هدف فراموش نشدن این غذاها می‌گوید: برخی خانواده‌ها در این استان به گردشگران غذاهای سنتی و اصیل این منطقه را آموزش می‌دهند. این آموزش‌ها برای گردشگران خارجی جذابیت بسیاری دارد. مثلاً قرار است این هفته برای ۲۰ گردشگر چینی در حین سرو شام ایرانی، آموزش پخت و تهیه

امروز در تورهای گردشگری، زمانی که برای وعده‌های غذایی گردشگر صرف می‌شود، زمان از دست رفته نیست و جزئی از گردشگری با عنوان گردشگری خوراک یا غذا محسوب می‌شود. چون با بردن گردشگران به رستوران‌هایی که غذاهای سنتی شهر یا استان مقصد را سرو می‌کنند یا حتی اغذیه‌فروشی‌های محلی که کمتر شناخته شده‌اند، گردشگران از غذاهای سنتی که تاکنون در شهرهای دیگر آن را تجربه نکرده‌اند هم لذت می‌برند. اگر ذائقه خوراکی آنها با آنچه در این شهرها تجربه می‌کنند یکی باشد، حتماً از طرز پخت، مواد غذایی و ادویه‌های استفاده شده در آن هم سؤال می‌کنند تا تهیه آن را در منزل امتحان کنند. البته تهیه برخی از آنها در شهر دیگر سخت است چون برخی از مواد غذایی نظیر سبزی‌ها یا ادویه‌های محلی، خاص همان شهرها است و در مناطق دیگر یافت نمی‌شود. یکی از این شهرها شیراز است که ۱۵ اردیبهشت را به نام این شهر نامگذاری کرده‌اند و برخی از خوراکی‌های آن نظیر کلم‌پلو، آش دوغ، سالاد شیرازی و فالوده شیرازی بسیار معروف است.

بهمن مردانلو، عضو هیأت مدیره انجمن حرفه‌ای اقامتگاه‌های بومگردی استان فارس در گفت‌وگو با «ایران» می‌گوید: دمای هوا یکی از عوامل تأثیرگذار بر غذاهای سنتی و اصیل شهرها است. در گذشته در شهرهایی که آب و هوای سرد دارند مردم از غذاهایی استفاده می‌کردند که طبع گرم داشته باشد و در شهرهای با آب و هوای گرم، غذاهایی با طبع سرد پخته می‌شد. وی که سال‌ها است راهنمای تور گردشگری عشایر در استان فارس است، می‌افزاید: علاوه بر غذاهایی مانند کلم‌پلو شیرازی که از غذاهای معروف شیراز محسوب می‌شود، در بین عشایر استان ۲ غذای «لای پلو» و «بز قورمه» معروف است. لای پلو همان‌طور که از نامش پیدا است، یعنی خوراکی‌ای که لای پلو گذاشته می‌شود. این خوراکی، گوشتی است که با موادی از جمله قره قروت، زرشک، فلفل و زردچوبه پخته و طعم‌دار می‌شود. برای تهیه آن هم نان محلی می‌گذارند. به گفته مردانلو، در قدیم مردم بخصوص عشایر که یخچال نداشتند، گوشت بز را می‌پختند و برای نگهداری آن از پوست شکم همان بز استفاده می‌کردند. یعنی گوشت پخته شده را تا ۲ ماه لای پوست شکم بز نگه می‌داشتند. وی می‌گوید: پخت هر کدام از غذاهای اصیل و سنتی استان و دلایلی دارد که بسیاری از آنها برای گردشگران بخصوص گردشگران خارجی جذابیت فراوانی دارد. برای نمونه گفته شده خوردن قنبریلوی شیرازی که در آن از گردو، بادام، پسته، زرشک و... استفاده می‌شود، با ترکیب رنگی بسیار جذابی که ایجاد می‌کند و طعم و مزه بسیار لذیذ، غم را از بین می‌برد! مردانلو با اشاره به سالاد شیرازی به‌عنوان یکی دیگر از خوراکی‌های معروف این شهر، می‌افزاید: این سالاد در عشایر به «سالاد چوپان» معروف است و در ترکیه به آن سالاد چوگان (چوپان) می‌گویند. دلیل این نام هم این بوده که چون چوپان‌ها فرصت زیادی

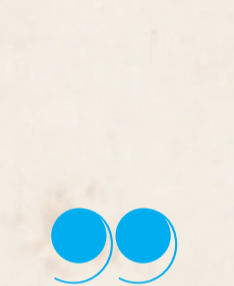
برنامه‌های ویژه گردشگری و فرهنگی طی اردیبهشت در شیراز برگزار می‌شود

تلاش برای ثبت ملی خوراک‌ها و دسرهای مخصوص شهر شیراز

میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان فارس به مناسبت روز شیراز برنامه‌های مختلفی را در نظر گرفته که طی اردیبهشت ماه برگزار می‌شود. روح اله روانشاد، سرپرست معاونت گردشگری اداره کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان فارس در این باره در گفت‌وگو با «ایران» گفت: تصمیم گرفته شد که فعالیت‌های گردشگری با هدف جذب گردشگر داخلی و خارجی، رونق اقتصادی، تقویت زیرساخت‌ها و بخش خصوصی، رویداد محور شود. رویدادها هم بر اساس شاخصه‌هایی نظیر قابلیت‌ها و ظرفیت‌های طبیعی یا بزرگداشت مشاهیر و شعرا یا مناسبت‌های مختلف فرهنگی نظیر بزرگداشت سعدی، حافظ و رویدادهای طبیعی گردشگری مانند رویداد نرگس‌زار گل‌زارون و رویداد گل و گلاب میمند در نظر گرفته شده است. این رویدادها در شهرهای مختلف استان فارس بویژه شهر شیراز برگزار می‌شود که باعث معرفی منطقه و شهرستان و جذب گردشگر می‌شود. وی با اشاره به برگزاری بزرگترین رالی کشور به میزبانی شیراز گفت: این برنامه در اردیبهشت ماه جاری و با عنوان «از خزر تا خلیج فارس» برگزار می‌شود. روانشاد اظهار داشت: درباره گردشگری خوراک هم، رویداد خوراک داریم که با تأکید بر خوراک‌های سنتی و آیینی شهر شیراز و در مجموع استان فارس و خوراک‌های تاریخی و ویژه عشایر است. در این خصوص میز خوراک، مراسم رونمایی از خوراک‌ها و دآوری آنها را هم مدنظر داریم.

افتتاح میز ملی گردشگری عشایر هم از دیگر برنامه‌هایی است که در اردیبهشت ماه جاری انجام می‌شود. همچنین تورهای ویژه فرهنگیان، معلولان و سالمندان را در ماه جاری داریم. وی گفت: در روز دوم اردیبهشت ماه، مراسم یادبود سعدی را داشتیم که به دلیل همزمانی با روز عید سعید فطر ۸ اردیبهشت ماه برگزار شد. ۵ فروردین ماه «روز داراب» و ۸ اردیبهشت ماه «روز میمند» را داشتیم که برگزار شد. همایش گردشگری ادبی که دربار روزهای مخصوص شاعران و ادبای استان فارس است هم از دیگر برنامه‌ها بوده که در این خصوص تورهای فرهنگی و ادبی برگزار می‌شود. روانشاد با قدردانی از همکاری سید موید محسن نژاد، مدیرکل اداره میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان فارس گفت: تمام این برنامه‌ها و مراسم با همکاری دستگاه‌های مختلف نظیر شهرداری‌ها، استانداری و میراث فرهنگی اجرا می‌شود. وی اظهار داشت: در حوزه غذا و خوراک هم در معاونت گردشگری وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی در صدد هستیم خوراک‌ها و دسرهای مخصوص شهر شیراز را به عنوان میراث ناملموس ثبت ملی کنیم. سعی می‌کنیم غذاهای اصیل و سنتی استان را در فهرست غذاهای سفره‌خانه‌ها، رستوران‌ها و اقامتگاه‌های بومگردی سنتی یا هدف تنوع غذایی و جذب گردشگر خارجی بگنجانیم.

با بردن گردشگران به رستوران‌هایی که غذاهای سنتی شهر یا استان مقصد را سرو می‌کنند یا حتی اغذیه‌فروشی‌های محلی که کمتر شناخته شده‌اند، گردشگران از غذاهای سنتی که تاکنون در شهرهای دیگر آن را تجربه نکرده‌اند هم لذت می‌برند.



مدیرکل اداره میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان فارس: سعی می‌کنیم غذاهای اصیل و سنتی استان را در فهرست غذاهای سفره‌خانه‌ها، رستوران‌ها و اقامتگاه‌های بومگردی سنتی یا هدف تنوع غذایی و جذب گردشگر خارجی بگنجانیم



در روستایی که اقامت می‌کنند، همزمان با تاریخ اقامت آنها، مراسم مختلفی مثل عروسی برگزار شود که لذت این سفر را برای گردشگران دوچندان خواهد کرد. حتی می‌توانند بازی‌های محلی آن منطقه را مشاهده کرده یا در آن شرکت کنند. مردانلو می‌گوید: امروز دیگر کباب کوبیده و جوجه کباب برای گردشگران جذابیت زیادی ندارد و آنها غذاهای ساده اما محلی را ترجیح می‌دهند. بنابراین توسعه و گسترش بومگردی‌ها در روستاهای گردشگری کشور می‌تواند موجب فراموش نشدن غذاهای سنتی یا حتی لباس‌های محلی باشد چون گردشگران در خیلی از موارد دوست دارند لباس‌های محلی را امتحان کنند یا با آن پوشش محلی عکس بگیرند بنابراین این لباس‌ها اگر توسط میزبان استفاده نشود، حداقل باید همیشه دم دست باشد.

دسرها و غذاها هم داده شود. وی معتقد است ممکن است برخی از غذاها، دسرها یا دمنوش‌هایی که خاص یک شهر است را در شهرهای دیگر هم ببینیم اما این شباهت‌ها فقط در ظاهر و اسم آنها است چون سبزی‌های کوهی و ادویه‌های هر شهر با توجه به شرایط آب و هوایی با شهرهای دیگر متفاوت است. پس این غذاها نمی‌تواند طعم و رنگ غذای اصیل آن شهر را داشته باشد. به طور مثال «آش کارزونی» به دلیل سبزیجات و ادویه‌های مخصوص محلی که در آن استفاده می‌شود، معروف شده است. مورد دیگر اینکه همه ما حلوا را جزو شیرینی‌ها می‌شناسیم اما حلواهایی که در شهر سپیدان پخته می‌شود یا حلواهای سایر مناطق کشور بسیار متفاوت است. این منطقه سردسیر است بنابراین حلواهای پخته شده در این شهر طعم بسیار تندی دارد و شاید به ذائقه خیلی‌ها خوش نیاید. یا در شهرستان لامرد، مواد غذایی‌ای استفاده می‌شود که طبع سردی دارند چون این منطقه گرمسیر است. مردانلو می‌گوید: غذا راه ارتباطی ما با همه دنیا محسوب می‌شود.

گردشگری غذا یا صنایع دستی هم در ارتباط است. برای مثال رنگ‌های به کار رفته در فرش‌ها از مواد غذایی مثل پیاز و پوست لیمو به دست می‌آید. وی که سال‌ها است راهنمای تور گردشگران خارجی است، می‌گوید: تمایل دارند به جای اینکه آنها را به هتل‌ها و رستوران‌های معروف ببرند، از اقامتگاه‌های بومگردی روستاهای استان استفاده کنند چون این اقامتگاه‌ها ویژگی‌هایی دارد که رستوران‌ها و هتل‌های معروف خالی از آن است. در این اقامتگاه‌ها بومگردی علاوه بر اینکه می‌توانند با مردم محلی در ارتباط باشند، با لهجه آنها هم آشنا می‌شوند. غذای سنتی و اصیل را با طعم تکرارنشده تجربه می‌کنند. حتی ظرفی که غذاها در آنها سرو می‌شود جزو صنایع دستی بوده و برایشان جذاب است. علاوه بر اینها میزبان، لباس محلی به تن دارد. در رستوران آنها هم موسیقی محلی پخش می‌شود. از سوی دیگر ممکن است

