

جای خالی گردشگری خوراک در خوزستانی که با تنوع فراوان خوراکی‌های محلی روبرو است

شکم گردی با طعم خوزستان گردی



*** سر آغاز -مجتبی گهستونی**

آدم شکمویی نیستم اما به هر شهر و روستایی می روم سراغ خوراکی‌های آن دیار را می‌گیرم. چون طرز تهیه هر خوراکی بخشی از فرهنگ غذایی آن منطقه محسوب می‌شود. برخی مواقع میزبانان محلی می‌گویند «شما که از ما غذای محلی طلب می‌کنید بعدا مردم نمی‌گویند که فلاّنی مهمان داشت و بزه برای اونها سر نبرید.»

گاهی من و دوستانم به آنها یادآور می‌شویم که «تنوع و ارزش‌های خوراکی مردم محلی موجب شده تا در کنار دیگر جاذبه‌ها به این دیار سفر کنیم. حتی به آنها می‌گوییم که خوراکی‌های محلی، به رابطه غذا و جامعه به عنوان ستون هویت منطقه‌ای و میراث‌فرهنگی اهمیت می‌دهد. این کار باعث می‌شود افراد در سطوح مختلف با زنجیره ارزش غذا آشنا شده و به صورت مستقیم با روش تهیه خوراکی‌های اقوام مختلف آشنا شوند که خود این کار تجربه‌ای گرانبها برای گردشگران ایجاد می‌کند و گاه حتی حضور گردشگران موجب می‌شود اقتصاد محلی شکوفاتر شود.»

حالا من می‌خواهم با شما یک سفر از نوع گردشگری خوراک را تجربه کنم تا شاید به صرافت بیفتید و قدم در این راه بگذارید. چرا؟ چون همیشه از دوستانم همچون آقای پرویز طلائیان‌پور و سرکار خانم منصوره رضوی که هر دو مردم‌شناس هستند درباره جایگاه خوراکی‌های محلی در فرهنگ بومی شنیده‌ام. همچنین کارشناسان می‌گویند هزینه غذا حدود یک سوم هزینه‌های سفر گردشگران را در بر می‌گیرد. بنابراین سرمایه‌گذاری برای معرفی این بخش بر سلامت مردم و اقتصاد کشور بی‌تأثیر نیست. مثلا در همین خوزستان،



رضوی معاون سرمایه‌گذاری اداره‌کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی خراسان رضوی گفت: توافق ایران و عربستان باعث می‌شود در حوزه جذب سرمایه‌گذاری خارجی از ظرفیت این کشورها برای ایجاد تاسیسات گردشگری در استان یا مشهد استفاده کنیم چراکه عربستان یکی از مهم‌ترین بازارهای هدف مشهد بوده است. احمد دیناری در گفت‌وگو با ایسنا در خصوص توافق ایران و عربستان و تأثیر آن بر اقتصاد زیارت گردشگری اظهار کرد: تا قبل از اینکه روابط بین این ۲ کشور با مشکل مواجه شود، عربستان و بحرین بازارهای هدف اصلی گردشگری مشهد بودند. تعداد زیادی زائر از عربستان و بحرین داشتیم که به مشهد می‌آمدند. ویژگی خاصی که این زائران نسبت به سایر کشورهای همسایه داشتند، این بود که میانگین مثبت اقامت آن‌ها در مشهد بسیار زیاد بود و گاهی اوقات تا ۲ ماه هم به همراه خانواده در این شهر اقامت داشتند.

وی افزود: این اقامت‌های طولانی‌مدت زائران عرب‌زبان در واحدهای اقامتی مشهد کمک کرده بود که میانگین مثبت اقامت گردشگران خارجی در مشهد افزایش پیدا کند و تاسیسات گردشگری، واحدهای اقامتی، کسب و کارهای

معماری سعدیه از کدام بنای مشهور اقتباس شده است؟

«از تکایای خارج از شیراز، قبر شیخ صالح معروف به سعدی است که از بزرگترین شعرای زبان فارسی است. وی خانقاهی داشته که آخر عمرش را در آنجا صرف می‌کرده است. داخل این بقعه باغ زیبایی است که در جوار آن نهر بزرگی جاریست و شیخ حوض کوچکی از سنگ مرمر برای شست و شو ساخته بود. مردم این شهر به زیارت قبر می‌آیند.» این بطوطه، جهانگرد مراکشی در کتاب «تحفه‌النظار فی غریب المصار»

عمده گردشگران وقتی به مضیف گردشگری علوه و یا باغ گردشگری هور در مسیر کوت‌امیر و یا حتی مضیف حاج عبدالله جزیره مینو می‌روند دلشان می‌خواهد انواع خوراکی‌های محلی آن مناطق را میل کنند. گردشگرانی که به شوشتر می‌روند تا در پردیس سلمان نهار و یا شام میل کنند حتما سراغ خوراکی محلی شوشتری را می‌گیرند.

و به طور کلی گردشگری خوراک بستری را فراهم می‌کند تا مردم یک منطقه جغرافیایی به ارایه غذاها، نوشیدنی‌ها و سایر خوراکی‌ها بپردازند و از این طریق ارزش‌های خود را با دیگران به اشتراک بگذارند.

ما وقتی برنامه سفر را طراحی می‌کنیم ابتدا به خود می‌گوییم که کجا بریم؟ با کی و چی بریم؟ کجا بریم؟ کجا بمانیم؟ چی ببینیم؟ چی بخوریم؟ چی بخریم؟ اما بحث لذیذ خوراکی که پیش می‌آید دلمان می‌خواهد که به انواع خوراکی‌های برخی شهرها ورود کرد. اما اینقدر تعدادش زیاد این خوراکی‌ها زیاد است که در ادامه فقط به تعداد مختصری از این خوراکی‌ها اشاره می‌کنم.

خوراکی‌های سنتی لر بختیاری‌ها

گردشگرانی که قصد دارند در شمال خوزستان سفر کنند و کنکاشی در خوراکی‌های محلی لر بختیاری داشته باشند حتما «آش دوغ» را امتحان کنند. آشنی که از آب، دوغ، برنج و نمک تشکیل شده است. شاید هم بعدش تمایل داشتید که «آو و فتالو» را سفارش بدهید. غذایی که با آب، برگه زرد آلو (قیسی)، روغن، پیاز و ترشی نارودن درست می‌شود. البته اگر خوراکی «تلیکه» را هم پیشنهاد دادند رد نکنید چون مقوی است و با تره کوهی، کرفس و دوغ تهیه می‌شود. اما اگر خواستید کنگر بخورید و لنگر بندازید و به شما خوش گذشت فردای روز اقامت خود حتما «شله ماستی» هم بخورید که با آب، ماست، برنج، روغن و نمک آماده می‌شود.

«کوردیم» و «گمنه» را هم در وعده دیگری تجربه کنید. چون کوردیم با برنج، جو و یک گیاه کوهی و گمنه هم با بلغور، گندم، آب و ترشی نارودن درست می‌شود. خوراک «آش توله» را من خیلی دوست دارم. توله نوعی گیاه با برگ‌های نسبتا پهن است که در پاییز و زمستان در بیشتر مناطق خوزستان می‌رود. برنج، نمک و روغن از مواد لازم جهت تهیه آش توله است. در بعضی مناطق آش توله را با دوغ و آرد و یا توله را همراه با سیر در پیازداغ

سرخ می‌کنند. همچنین از ساق توله هم برای پخت آش توله استفاده می‌کنند. «کشکینه» هم از جمله خوراکی‌های بختیاری است که برای آماده کردن آن گندم را بلغور کرده و دوغ را می‌جوشانند تا سفت شود که به آن ترخینه می‌گویند. ترخینه را هم گلوله کرده و خشک می‌کنند. ترخینه را معمولا در تابستان می‌پزند تا در زمستان استفاده شود. برای پخت کشکینه، به مقدار لازم ترخینه را در پیاز سرخ می‌کنند. اما از «آش بلگ» که با عدس، نخود، لوبیا، خمیر گندم، گیاهان محلی، ترشی انار و ماست درست می‌شود نمی‌توان گذشت. اما یک نوع نان سنتی هم به نام نان کلگ وجود دارد. نانی که از آرد بلوط تهیه می‌شود.

گردشگرانی که به جنوب خوزستان می‌آیند و در مضیف‌ها مستقر می‌شوند با لیستی از خوراکی‌های محلی مواجه می‌شوند که عرب‌ها میل بیشتری به آماده‌سازی آن دارند. مثل غذاهایی همچون قلیه ماهی، ماهی صُبور، ماهی شور، برنج قوزی، میگو پلو، کُبِه و انواع شیرینی مثل، لیگمات، معسل، شعث، مهلبیه و شعرنه.

«قلیه ماهی» با ترکیبی از ماهی، ادویه، نمک، فلفل، پیاز، سیر، تمبر هندی، لیمون عمانی، سبزی شامل گشنیز و شنبلیله، گوجه یا رب گوجه پخت می‌شود. ماهی صُبور هم به همراه پیاز، سیر، کشمش، سبزی گشنیز، لیمو عمانی، دارچین، ادویه، نمک و ماهی صبور آماده می‌شود. اما اگر خواستید به مضیف بروید «قوزی» سفارش بدید جیب‌تان پُر پول باشد. چون باید به فکر خرید گوسفند باشید. در شکم تمیز شده گوسفند مخلقاتی از قبیل برنج، تخم مرغ، زعفران، هل، مرغ، نمک و دارچین قرار می‌دهند و آن را کباب می‌کنند. گاهی اوقات به جای گوسفند از مرغ استفاده می‌کنند. من که خیلی مواقع «خورشت بامیه» را میل می‌کنم.

اما خوراکی ساده‌تری هم به نام «کُتِه» وجود دارد که با گوشت چرخ کرده، پیاز، لپه، نخود، کشمش، دارچین، فلفل، برنج و نمک آماده می‌شود. ولی خوراک دیگری به نـان «محمر» وجود دارد که با ترکیبی از خرما، آب و برنج تهیه می‌شود. ولی برای تهیه خوراکی «شعث» خرما را درون روغن محلی نموده و با حرارت ملایم آماده می‌کنند، اما هرچی درباره «ماهی شور»، «فالاق»، «خلال مطبوخ» که شامل خرمای نارس یا خارک است که با آب می‌پزند

افق روشن تاسیسات گردشگری مشهد با جذب سرمایه گذاری های خارجی

خوبی از این موقعیت داشته باشند. دیناری اضافه کرد: این توافق باعث می‌شود در حوزه جذب سرمایه‌گذاری خارجی از ظرفیت این کشورها برای ایجاد تاسیسات گردشگری در استان یا مشهد استفاده کنیم چرا هست و این موضوع افق روشنی را برای گردشگری مشهد ترسیم خواهد کرد.

وی خاطرنشان کرد: با توجه به اینکه توافق ایران و عربستان شکل گرفته، یکی از آژانس‌های مسافرتی بازاریابی را از عربستان آغاز کرده است. مطمئن باشید که تعداد زائران ورودی به مشهد افزایش چشمگیری خواهد داشت و بازار ما از نظر اقتصادی که ثباتی ندارد، بهبود پیدا می‌کند.

لزوم تقویت زیرساخت‌های حمل‌ونقل هوایی
معاون سرمایه‌گذاری اداره‌کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی خراسان رضوی خاطرنشان کرد: عربستان کشوری نیست که به تازگی بازار هدف ما شده باشد بلکه تا چند سال گذشته علی‌رغم وجود همان زیرساخت‌ها بازار هدف اصلی ما بود و اکنون مجددا بازار هدف ما شده است. نکته‌ای که باید مورد توجه قرار گیرد، این است که باید زیرساخت‌های

طولانی دستخوش تغییرات بسیار شده است. تغییراتی که گاه با ساخت و گاه با تخریب همراه بوده است. ایجاد دگرگونی در این بنا اما در نهایت به سال ۱۳۳۱ ختم شد و بنای سعدیه به دست محسن فروغی، معمار مدرنیستی که البته به تاریخ و فرهنگ ایران هم وفادار بود شکل گرفت. این بنا بر حسب پیشنهاد انجمن آثار ملی فارس و با تلاش‌های علی اصغر حکمت شیرازی به فروغی سپرده شد تا در اردیبهشت ماه سال ۱۳۳۱ به پایان برسید. پروژه ساخت آرامگاه سعدی در سال ۱۳۲۹ آغاز شد. گفته می‌شود که محوطه باغ اطراف بنا، حدود ۷ هزار و ۷۰۰ متر وسعت داشته است. قسمت‌های زیر بنا ۲۶۱

میراث فرهنگی ۱۲ اردیبهشت ماه ۱۴۰۲ سال دوازدهم شماره ۱۶۳۴



تهیه خوراکی «ترید دو کشک»، مقداری کشک که در هاون چوبی خرد می‌شود در آب جوشانده سپس در آن مقداری نان خرد کرده و می‌خورند .

غذاهای محلی در بهبهان

گردشگرانی که به بهبهان سفر می‌کنند با حضور در خانه تاریخی چهل‌دری یا محسنی سراغ خوراکی‌های محلی این شهر را بگیرند. در آش و حلیم فروشی‌های این شهر هم می‌توانید سراغ «برزونگک» را بگیرید و میل کنید. انواع غذاهای سنتی بهبهان شامل «وانسوری»، «آب باقلا»، «آبگوشـت»، «اوعـدس»، «اوماشک»، «اویپوزی»، «گوینه» و «لوموهی» است. همچنین «حلوی آردگندم»، «حلوی آردبرنج»، «حلوی شیریه خرما»، «حلوی خرما»، «پالیلیقی»، «فل»، نان شیرینی «حلوی سیاه»، «قرصک»، «چوخیزورون»، «مسقطی»، «حلوی نشاء»، «حلوی انگشت پیچ» از جمله شیرینی‌های بهبهان محسوب می‌شوند.

در این شهر چند نان محلی هم وجود دارد که شامل «نان تبری»، «نان بلبل»، «بلبل کلخنگی»، «شل شلو»، «تودون» است که در کنار سایر غذاها خوردن دارند.



عربستان و بحرین را در مشهد داشتیم و این تجربه‌ای مثبت بوده و بسیاری از واحدهای اقامتی و آژانس‌های مسافرتی به واسطه زائران عربستان بسیار فعال بوده‌اند و مطمئن هستیم به لحاظ مالی و اقتصادی دوران طلایی را برای مشهد شاهد خواهیم بود.وی اضافه کرد: همچنین در اقتصاد بسیاری از کسب‌وکارهای اطراف حرم که در حوزه سوغات فعالیت می‌کنند، اتفاقات خوبی رخ خواهد داد.

حمل‌ونقل هوایی تقویت شود.وی بیان کرد: مشهد به واسطه زیرساخت‌های اقامتی که دارد، از تنوع واحدهای اقامتی خوبی برخوردار است که این موضوع منجر به ظرفیت‌های بسیار خوب در حوزه جذب زائران کشورهای عربی به ویژه عربستان برای مشهد شده است. ما باید در اطلاع‌رسانی‌ها و تبلیغات به زبان‌های عربی بیشتر فعالیت کنیم که بخش خصوصی باید در این زمینه نقش پررنگی داشته باشد.

دوران طلایی گردشگری مشهد با توافق ایران و عربستان

دیناری تصریح کرد: اگر چنین اقداماتی صورت گیرد، قطعا کیفیت سفر زائران در مشهد ارتقا پیدا می‌کند و ما مشکل خاصی در این زمینه نداریم و این ظرفیت در مشهد آماده است. با این موارد که گفته می‌شود، تعداد هتل‌های پرستاره در مشهد محدود است، موافق نیستم. مشهد از معدود شهرهایی است که تعداد هتل‌های پرستاره زیادی دارد و قابل مقایسه با سایر شهرها نیست. اگر تنها هتل‌های چهار یا پنج ستاره را در نظر بگیریم، حدود ۴۰ تا ۵۰ هتل چهار یا پنج ستاره وجود دارد که اصلا در هیچ شهر زیارتی دیده نمی‌شود. زائران عرب زبان افراد خاصی هستند و به خوبی هزینه می‌کنند.

معاون سرمایه‌گذاری اداره‌کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی خراسان رضوی ادامه داد: سابقه حضور زائران

متر مربع و بقیه مساحت را باغ تشکیل می‌داده است. البته باغ در طول سالیان افزایش یافته و بخش‌های دیگری به آن اضافه شده است. بر اساس پژوهش‌هایی که در زمینه بررسی بنای آرامگاه سعدی انجام گرفته است، این بنا مجموعه‌ای از عناصر سنتی و مدرن را داراست که الگو و هندسه آن طرحی اقتباسی از مقبره‌های دوره اسلامی است. پژوهش‌های صورت گرفته حاکی از آن است که در طرح این بنا عناصری از جمله ایوان ستون‌دار، فضای گنبدخانه و رواق دیده می‌شود. ایوانی که به گنبدخانه این بنا وصل شده و رواقی که برای رسیدن به مزار شاعر فقید محمد تقی شوریده استفاده می‌شود نیز از جمله

آن‌هاست. کارشناسان معماری معتقدند که عناصر تزینی نیز در این بنا به کار گرفته شده است. استفاده از سنگ‌های رنگین که حجاری و صیقلی شده، کاشی‌های فیروزه فام و ... نیز در این بنا به چشم می‌آید. ایوان ستون‌دار، گنبدخانه و رواق نیز از عناصر اصلی بنای آرامگاه سعدی هستند. عناصری که پراهمیت در معماری ایرانی است و به طریقی در کنار یکدیگر قرار گرفتند که فضای خاصی را ایجاد کنند. ایوان این آرامگاه از بنای چهل‌ستون اصفهان اقتباس شده است که قرار گرفتن حوضی کوچک نیز به استفاده از این الگو دامن می‌زند.