

# کرمانشاه؛ جها نشهر خوراک‌های خوشمزه



گردشگری خوراک یا غذا نوع جدیدی از گردشگری است که در سالهای اخیر در دنیا بسیار رواج پیدا کرده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از ایسنا؛ در گردشگری غذا، گردشگران با سفر به هر منطقه ای که خوراک هایش در دنیا شهره باشد، علاوه بر چشیدن طعم غذا، با مراحل پخت و مواد اولیه به کار رفته در آن خوراک هم آشنا می شوند.

این نوع از گردشگری که در آن گردشگران علاوه بر چشیدن انواع غذاها، با تاریخ، آداب و رسوم و فرهنگ مردم منطقه هم آشنا می شوند، چندسالی است که در ایران نیز رونق خاصی پیدا کرده، بگونه ای که هر روز شاهدیم رستوران های سنتی و چایخانه ها در دل بافت های تاریخی و سنتی قد راست می کنند و از طرفی برخی از هتل ها و رستوران های مدرن هم به ارائه خوراک های بومی و اصیل شهر و دیار خود روی آورده اند.

و اما کرمانشاه، استانی که به واسطه شرایط آب و هوایی کوهستانی و مطبوع، یکی از غنی ترین استان های کشور در بحث تنوع و رنگارنگی خوراک هاست، آبان سال گذشته از سوی سازمان یونسکو به عنوان سی و هفتمین شهر خلاق خوراک دنیا معرفی شد.

خوراک های کرمانشاه مانند خورشت خلال، دنده کباب، کباب کاردی، آش عباسعلی، آش سورانه و نان کلانه، خوراک هایی ناب و خاص با عطر و بویی دلپذیر هستند که عمده مواد اولیه آنها از طبیعت خود استان تهیه شده و برای همین تاریخی بلند بالا دارند.

هر گردشگری که به کرمانشاه سفر می کند، پس از اینکه سری به تاریخ کهن و طبیعت جذاب این شهر می زند، سراغ دنده کباب و خورشت خلال و دیگر خوشمزه های سنتی و اصیل این شهر را می گیرد.

عزیز مصطفایی کارشناس میراث ناملموس میراث فرهنگی کرمانشاه، امروز (۱۰ مهر) در ششمین روز از هفته گردشگری با عنوان "گردشگری و غذاهای ایرانی" با بیان اینکه زنجیره غذایی در کرمانشاه با توجه به طبیعت، آب و هوا و مردمان با فرهنگ آن بسیار غنی است، گفت: کرمانشاه استانی شاخص در بحث تنوع غذایی است، بگونه ای که در شهرستان های غربی مانند گیلانغرب و قصرشیرین غذاها و خوراک هایی را داریم که در شرق استان همچون هرسین و سنقر وجود ندارند و یا اینکه در منطقه اورامانات خوراک هایی را داریم که در سایر نقاط استان وجود ندارد.

وی تصریح کرد: گاهی خوراک ها و غذاهایی را در این استان داریم که با آیین های مختلف مرتبط هستند، به شکلی که در مراحل گذار زندگی انسان از کودکی تا بزرگسالی این نوع غذاها دیده می شوند، همانند خوراک هایی که برای تولد، دندان درآوردن، افزایش شیر مادر و ... در این استان پخت می شود.

کارشناس میراث ناملموس میراث فرهنگی کرمانشاه به وجود غذاهای خوشمزه پرترفدار همچون خورشت خلال و دنده کباب در کرمانشاه اشاره کرد و اضافه کرد: از طرفی شیرینی هایی مانند کاک و نان برنجی را داریم که به ثبت ملی رسیده اند و در جای جای ایران هم طرفداران خود را دارند.

وی یادآور شد: با توجه به اینکه امروزه گردشگری غذا دارای مخاطبین زیادی است، بنابراین کرمانشاه نیز با این تنوع غذایی می تواند نقش مهمی در گردشگری غذا ایفا کند.

مصطفایی با بیان اینکه در کرمانشاه حدود ۱۰۰ نوع غذای محلی و بومی وجود دارد، گفت: این تعداد غذاهای محلی تقریباً در کمتر نقطه ای دیده می شود و همین می تواند کرمانشاه را به عنوان یکی از مقاصد جذاب گردشگری در بحث غذا معرفی کند.

وی گفت: تاکنون حدود ۳۰ نوع غذای کرمانشاه به ثبت ملی رسیده و سال گذشته هم طی یک پروژه نسبت به تهیه پرونده برای خوراک ها و غذاهای بومی شهرستان های مختلف استان اقدام کردیم که منجر به تدوین ۷۰ پرونده شد و در تلاش و رایزنی برای به ثبت ملی رساندن این پرونده ها هستیم.

وی به ثبت کرمانشاه به عنوان جهان شهر خلاق خوراک در سال گذشته هم اشاره کرد و گفت: اکنون که این بستر برای جذب گردشگران غذا به کرمانشاه فراهم شده، دستگاه های مختلف استان باید با هم همکاری داشته باشند و این فرصت بی نظیر را غنیمت بشمرند تا به رونق اقتصادی و معرفی هر چه بیشتر کرمانشاه منتهی شود.

مصطفایی افزود: برای شناساندن ظرفیت های گردشگری غذا در کرمانشاه می توان در کنار تمام مراسم و آیین های سطح استان، جشنواره های غذا را هم برگزار کرد که البته چند نمونه آن در شهر باینگان برگزار و با استقبال بسیار خوبی هم مواجه شد.

وی متذکر شد: گردشگری خوراک موضوعی فرا دستگاهی است و تنها به میراث فرهنگی منحصر نمی شود، بلکه باید سایر دستگاه های همچون جهادکشاورزی، مراکز بهداشت، هتلداران، رستوران ها، شهرداری و ... هم پای کار باشند.

**سرویس خبری: آشپزی و گردشگری غذا**

منبع: ایسنا