



## ایران چقدر برای خارجی‌ها خوشمزه است؟

تعداد کمی از گردشگران خارجی خوراک‌های ایرانی را می‌شناسند اما بسیاری از فعالان گردشگری و حتی افرادی که تجربه زندگی در خارج از کشور را دارند، معتقدند «کباب»، «کشک بادمجان» و «میرزا قاسمی» از جمله خوراک‌های محبوب باب میل خارجی‌ها هستند.

تعداد کمی از گردشگران خارجی خوراک‌های ایرانی را می‌شناسند اما بسیاری از فعالان گردشگری و حتی افرادی که تجربه زندگی در خارج از کشور را دارند، معتقدند «کباب»، «کشک بادمجان» و «میرزا قاسمی» از جمله خوراک‌های محبوب باب میل خارجی‌ها هستند.

با وجود ۲۰۰۰ غذای بومی که در ایران وجود دارد، نه تنها بسیاری از مردم کشورمان این غذاها را نمی‌شناسند بلکه یاد گرفته ایم به گردشگران خارجی هم فقط «کباب» بدهیم. حتی کمتر گردشگر داخلی می‌داند که شهری مثل رشت به عنوان «شهر خلاق خوراک شناسی» در یونسکو ثبت جهانی شده است! اما چرا خوراک‌های ایرانی با تنوع بسیاری که دارند، برای بسیاری ناشناخته‌اند؟

مسئولان حوزه گردشگری و پژوهشگران و فعالان خوراک‌گردی هم بارها از این انتقاد کرده‌اند که با وجود تنوع خوراکی در ایران باز هم کباب به خورد گردشگران می‌دهیم. با این حال دلیل این کار را راحتی در دسترس بودن غذایی مثل کباب می‌دانند که در همه رستوران‌ها پیدا می‌شود. از طرفی نمی‌توان در هر شهری از ایران، رستورانی که غذاهای محلی عرضه می‌کند، پیدا کرد!

در این بین شاید بتوان گیلان را یکی از مناطقی دانست که نسبت به مناطق توریستی دیگر رستوران‌هایی با سرو غذاهای محلی دارد. همچنین خوراک‌های این نقطه از ایران، یکی از بهترین گزینه‌ها برای گردشگران گیاه‌خوار است.

مینا رضایی - پژوهشگر حوزه خوراک گیلان - محبوب‌ترین خوراک این نقطه را در بین گردشگران خارجی، «میرزا قاسمی» معرفی می‌کند و می‌گوید: «بسیاری از گردشگران خارجی شیفته مزه بادمجان کبابی و سیر می‌شوند.»

«حدود پنج سال می‌شود که در گیلان، آموزش به راهنماها و در برنامه‌های تورگردانی، معرفی فرهنگ غذایی و پوشش گیلانی در دستور کار قرار داده شده و تورهای تخصصی خوراک برگزار می‌شود. در شمال ایران چای مرغوبی کشت می‌شود اما اصلاً معرفی نشده و حتی گردشگر تخصصی در این باره نداشته ایم. دو سال پیش در یکی از موسسه‌های گردشگری گیلان توانستیم فم تریپ (سفر آشنایی) تخصصی چای برای اپراتورهایی که از کشور هلند می‌آمدند، برگزار کنیم. آنان تا کنون کشورهای ترکیه، هند، سریلانکا، تایلند و کشورهای تولیدکننده چای را دیده بودند اما درباره کشت چای در ایران اطلاعی نداشتند. امسال هم گردشگران خارجی به قصد مزه کردن چای گیلان آمده بودند و چای‌هایی را که از جلگه تا ارتفاع کشت شده بودند، امتحان کردند.»

او ادامه می‌دهد: «ما نمی‌توانیم کباب را کنار بگذاریم زیرا این غذا در همه جای دنیا با اسم «کباب» شناخته شده است اما مشکل اینجاست که ما داریم روی کباب زیاد تمرکز می‌کنیم زیرا غذای ساده‌ای است و عطر و بو هم دارد. مشکل گردشگری خوراک این است که در منوها، تست غذاهای محلی وجود ندارد. برای مثال وقتی می‌خواهیم در یزد «آش شولی» بخوریم نمی‌توانیم ابتدا مزه آن را تست کنیم و حتماً باید یک ظرف آش بخوریم. به عقیده من، ما در طراحی منو و پذیرایی‌هایمان ضعیف عمل کرده ایم.»

در بحث سوغات هم زعفران و پسته نسبت به سوغات‌های دیگر برای گردشگران خارجی شناخته شده است در حالی که تنوع سوغات در شهرهای ایران بسیار بالاست.

رضایی درباره معرفی و عرضه سوغات مخصوص خطه گیلان به گردشگران خارجی نیز می‌گوید: «تصمیم داریم محصولاتی مثل برنج و چای ایران را در بسته‌بندی‌های سازگار با محیط زیست و در سایز یک نفره به گردشگران معرفی کنیم تا اگر گردشگر دوست داشت برای سفارش این محصولات با راهنمای تور هماهنگ کند چون وزن و حجم این محصولات بالاست شاید برخی از گردشگران خارجی دوست نداشته باشند برای خرید آنها ریسک کنند. اما بعد از مصرف بسته‌های یک نفره می‌توانند محصول را سفارش بدهند و آن را از طریق پست دریافت کنند. این حرکت برای جامعه محلی هم سودمند است.»

مرضیه قادری - مسئول یکی از بومگردی ها در کویر مصر - هم کشک بادمجان را یکی از محبوب ترین غذاهای گردشگران خارجی می داند که برخی از آنان دوست دارند دستور پخت آن را داشته باشند یا در تهیه اش مشارکت کنند.

او معتقد است گردشگران خارجی کمی با خوراک های ایرانی آشنا هستند و برخی هم فقط کشک بادمجان را می شناسند و معمولاً این غذا را سفارش می دهند: «معمولاً ما به آنها پیشنهاد غذا می دهیم که از کشک بادمجان استقبال می کنند. البته کال جوش، یتیمچه و قوروتی هم از جمله غذاهای سنتی منطقه هستند که به گردشگران خارجی پیشنهاد می دهیم. خورش قورمه سبزی و کباب بعد از کشک بادمجان محبوب گردشگران خارجی هستند.»  
مشارکت گردشگر اسپانیایی در پخت کشک بادمجان

اما ایتالیایی هایی که خودشان به عنوان ملتی غذا باز شناخته می شوند در سفر به ایران به چه غذایی علاقه نشان می دهند؟

ماریا کریمی - راهنمای تور ایتالیایی زبان - با توجه به تجربه ای که در این زمینه دارد، می گوید: «گردشگران ایتالیایی به جز کباب ها، عاشق کشک بادمجان می شوند و معمولاً از ایران کشک می خردند و با خودشان می برند تا بتوانند این غذا را در ایتالیا هم درست کنند. چند باری هم پیش آمده که دستور پخت غذاهای ایرانی را گرفته اند. ایتالیایی ها معمولاً غذاهای ایرانی را دوست دارند اما نه همه ی غذاها را.»

پیمان یزدانی - عکاس و گردشگر - نیز که تا کنون به ۲۰ کشور سفر کرده و سابقه تجربه زندگی سه ساله در ایتالیا را دارد، در این باره معتقد است: «کمتر کسی در کشورهای دیگر با غذاهای ایرانی آشناست مگر آنکه همسایه ایرانی داشته یا به یکی از رستوران های ایرانی در آمریکا یا اروپا رفته باشد. در ایتالیا هم رستوران ایرانی وجود داشت که خوراک های ایرانی را ساده کرده بود. برای مثال برنج را حذف کرده بود و کباب خالی سرو می کرد و به عبارتی غذاهای ایرانی را اسنک طور عرضه می کرد یا روزهای خاصی قورمه سبزی را به اندازه پنج پُرس می پخت، بیشتر هم ایرانی ها مشتری آن بودند، خارجی ها هم چندان از آن استقبال نمی کردند. خارجی ها برخلاف غذاهای ایرانی، غذاهای عربی مثل «حمص» و ... را خوب می شناسند. کباب های ترکی به واسطه حضور ترک ها در آلمان معروف است. در اروپا هم ارزان ترین غذاها کباب ترکی ها هستند. مشکل غذاهای ایرانی این است که طبخ آنها دشوار است و طرز تهیه آنها نیز به زمان نیاز دارد. برای آنکه طرفداران غیرمتخصص از یک غذا استقبال کنند نیاز به ساده سازی طبخ خوراک هاست. برای مثال یک ایتالیایی به ملموس بودن مزه ها توجه زیادی می کند. برای مثال ممکن است یک ایتالیایی وقتی تصمیم می گیرد اسپاگیتی درست کند، یک بار آن را با قارچ و دفعه بعد با نُ ماهی بپزد. چون در غذاهای ایرانی و پخت خورش ها همه چیز با هم جوشانده می شوند، مزه غالبی وجود ندارد و این موضوع چندان باب میل ایتالیایی ها نیست.»

مردم آلمان هم شناخت کافی از خوراک های ایرانی ندارند. با این وجود در شهر برلین چند رستوران ایرانی وجود دارد که مشتریان آنها هم بیشتر ایرانی های مقیم این کشور هستند. آلمانی ها تقریباً غذای معروفی به جز سوسیس و کالباس ندارند و ترجیح می دهند بیشتر به رستوران هایی با غذاهای خارجی بروند و بیشتر به غذاهایی مثل نودل، پاستا، پیتزا و دونر ترکی تمایل نشان می دهند. ترک ها به واسطه مهاجرت به آلمان کبابشان را معرفی کرده اند و رستوران راه انداخته اند.

مسلم سرخ مرد که سابقه زندگی در ایتالیا را دارد و حدود هشت سالی می شود به آلمان مهاجرت کرده است، می گوید: «غذای ایرانی در بافت جمعیتی آلمان شناخته شده نیست و بیشتر آنها خوراک های ایرانی را با غذاهای عربی و ترکی اشتباه می گیرند. من چندین بار در برنامه های دوره‌می دانشجویی، زرشک پلو با مرغ، آش رشته و کشک بادمجان درست کردم که دانشجویان خارجی بشدت از این غذاها استقبال کردند و باورشان نمی شد با مواد ساده ای مثل سیر، بادمجان و کشک می توان یک غذای خوشمزه درست کرد.»

او همچنین اضافه می کند: «آلمانی ها، خارجی ها را با عنوان برنج خور خطاب می کنند و در جواب هم خارجی ها به آلمانی ها خوک خور می گویند که هر دوی این اصطلاحات توهین محسوب می شود.»

چینی ها هم لاکچری بودن را دوست دارند اما به مناطق تاریخی هم علاقه مندند. آنها شیفته معماری مساجد ایران هستند، تنوع پوشش زنان ایرانی را دوست دارند و از عکس گرفتن بشدت لذت می برند و تمایل دارند تصاویرشان را به سرعت در فضای مجازی به اشتراک بگذارند. با اینکه فرهنگ غذایی ایران و چین به هم نزدیک نیست اما ما همچنان اصرار داریم با «کباب» از آنها پذیرایی کنیم.

طبق نتایج یک تحقیق که توسط دو فعال گردشگری ایران در چین انجام شده است، بیشترین میزان رضایت گردشگران چینی در ایران از مذهب و تاریخ و بیشترین نارضایتی ها از غذا، هتل، پروازها و فرودگاه های ایران است. یکی از مشکلات مهم گردشگران چینی، عادت نداشتن به غذاهای ایرانی است. چندین رستوران چینی در تهران و چند شهر دیگر باز شده اند اما به دلیل بالا بودن قیمت ها و در دسترس نبودن مخصوصا در مسیر سفر نمی توان بیش از یک یا دو وعده از غذای چینی استفاده کرد. در این صورت بهترین راه برای رضایت بیشتر گردشگران از غذا، استفاده از غذاهای ایرانی مورد پسند گردشگران چینی است. به طور مثال چینی ها بیش از یک یا دو وعده غذای سرخ شده و خشک را نمی پسندند و معمولا در کنار هر وعده غذایی گوشتی، به خوردن سبزیجات پخته و چای عادت دارند.

یکی از مسئولان ارشد کترینگ های هواپیمایی نیز چلوخورش قیمه سیب زمینی را غذای محبوب مهمانان خارجی می داند. به گفته او باقالی پلو با ماهیچه و سبزی پلو با گوشت هم مورد توجه آنهاست اما از خورش قورمه سبزی کمتر استقبال می شود.

خبر ایسنا