

## خوشمزه‌هایی که میراث جهان شدند

احتمالاً با تعدادی از مکان‌های میراث جهانی یونسکو همچون تاج محل، آکروپولیس، ماچوپیتو و واتیکان آشنایی دارید،



احتمالاً با تعدادی از مکان‌های میراث جهانی یونسکو همچون تاج محل، آکروپولیس، ماچوپیتو و واتیکان آشنایی دارید، اما می‌دانستید که یونسکو فهرستی به نام «میراث فرهنگی ناملموس» دارد که فارغ از آجر و ساروج به سنت‌های فرهنگی می‌پردازد و از قضا تعدادی از غذاهای ملل مختلف نیز در این فهرست، ثبت جهانی شده‌اند.

به گزارش ایسنا، «یونسکو» چندین غذای سنتی از سراسر جهان را در فهرست «میراث جهانی ناملموس» ثبت کرده است. این غذاها نه تنها خوش طعم، بلکه عناصر فرهنگی قابل توجهی اند که بازتابی از تاریخ، سنت‌ها و هویت جوامعی محسوب می‌شوند که آن‌ها را تهیه می‌کنند.

در ادامه به معرفی منتخبی از غذاهایی می‌پردازیم که در فهرست میراث جهانی یونسکو قرار گرفته‌اند.

### نان باگت در فرانسه

آداب و رسوم روزانه خرید باگت تازه پخته شده از نانویی محلی عمیقاً در جامعه فرانسه ریشه دوانده است. پوسته طلایی ترد را برش بزنید تا ساندویچ درست کنید یا با مقداری کره یا پنیر از آن لذت ببرید. به اشتراک گذاشتن نان باگت در طول وعده‌های غذایی یک سنت گرمی است که ارتباط، گفت‌وگو و قدردانی از میراث آشپزی را که شهرت غذای فرانسه را شکل داده است، ترویج می‌دهد.

### پیتزا ناپلی

یک پوسته ترد را با مواد تازه مانند گوجه فرنگی، پنیر موزارلا و ریحان تصور کنید. این غذا مظهر سادگی و اشتیاق به مواد با کیفیت است که اتفاقاً عمیقاً در فرهنگ ایتالیایی ریشه دارد. پختن پیتزا ناپلی از قوانین و روش‌های خاصی پیروی می‌کند که نشان دهنده تعهد به حفظ سنت است و یک نماد فرهنگی واقعی است.

### کیمچی در کره

کیمچی در فرهنگ کره ای نه تنها فراتر از خوراکی است که در کنار غذای اصلی مصرف می‌شود؛ بلکه یک پدیده فرهنگی است که از سبزیجات تخمیرشده، معمولاً کلم و تربچه، مخلوط با ادویه‌هایی مانند پودر فلفل قرمز، سیر و زنجبیل تهیه می‌شود و طعم تند و منحصر به فردی دارد که مقاومت در برابر آن سخت است!

کیمچی تاکید کره ای‌ها بر حفظ و تخمیر غذا برای زمستان‌های طولانی را نشان می‌دهد و بازتابی از ارتباط قوی این کشور با کشاورزی و محصولات فصلی است. ساخت کیمچی یک سنت مهم است که در طول نسل‌ها منتقل شده است و خانواده‌ها اغلب دور هم جمع می‌شوند تا حجم زیادی از کیمچی را باهم تهیه کنند. کیمچی آمیزه‌ای از تعادل طعم‌ها، بافت‌ها و فواید سلامتی است که در غذاهای کره ای از ارزش بالایی برخوردار است.

### سوشی در ژاپن

سوشی که از برنج سرکه‌ای ترکیب شده با غذاهای دریایی خام یا تمپورا، سبزیجات و گاهی اوقات میوه‌های استوایی تشکیل شده است، اغلب در جلبک دریایی پیچیده می‌شود و با سس سویا، واسابی و ترشی زنجبیل سرو می‌شود.

سوشی تجسم احترام ژاپن به سادگی، دقت و هماهنگی در طعم و ارائه است. هنر سوشی پختن در طول نسل‌ها منتقل شده است و نشان دهنده ارتباط عمیق با طبیعت و دریاست. این غذا درحقیقت نشان دهنده تمرکز ژاپن بر استفاده از تازه‌ترین مواد اولیه و مهارت در خلق یک تجربه آشپزی است که هم از نظر بصری جذاب و هم کاملاً خوشمزه باشد.

### برش «BORSCHT» در اوکراین

این سوپ که مورد علاقه اروپای شرقی است، با چغندر به عنوان ماده اصلی درست می‌شود که رنگ قرمز پر جنب و جوشی به سوپ می‌دهد. همچنین سبزیجات دیگری مانند کلم، سیب زمینی، هویج و پیاز در آن غوطه‌ورند و گاهی اوقات نیز با گوشتی مانند گوشت گاو یا خوک پخته می‌شود. این سوپ به صورت سرد یا گرم سرو می‌شود و روی آن یک تکه خامه ترش قرار داده می‌شود.

برش نشان دهنده انعطاف‌پذیری و تدبیر مردم این مناطق است، زیرا در طول تاریخ یک عنصر اصلی در دوران دشوار بوده است. رنگ قرمز پر جنب و جوش سوپ یادآور خاک‌های حاصلخیز و سنت‌های کشاورزی اروپای شرقی است. از این سوپ اغلب در اجتماعات همگانی استفاده می‌شود که نماد مهمان‌نوازی، گرمی و اهمیت روابط خانوادگی است.

### قهوه ترک در ترکیه

قهوه یک دمنوش قوی و معطر است که در ترکیه و سایر کشورهای خاورمیانه از آن لذت می‌برند. دانه‌های قهوه را به صورت پودر ریز در می‌آورند و سپس در ظرف مخصوصی به نام جذوه می‌جوشانند. نتیجه آن یک قهوه غنی و غلیظ با طعمی قوی است.

فرهنگ قهوه در ترکیه قرن‌ها اهمیت فرهنگی دارد و عمیقاً با آداب و سنن اجتماعی در هم آمیخته است. به طرز تهیه قهوه و نحوه سرو آن توجه کنید. این نشان دهنده حس مهمان‌نوازی، صبر و توجه واقعی به جزئیات است. این نوشیدنی در فنان‌های

کوچک سرو می شود که برای نوشیدن آهسته جرعه جرعه و لذت بردن از لحظات با دوستان عالی است.

### **تاکو در مکزیک**

تاکوها طعم های پر جنب و جوش و متنوع مکزیک را ارائه می کنند و میراث غنی آشپزی این کشور را به نمایش می گذارند و نکته بعدی درباره آن ها این است که خوردن تاکو هیچان انگیز است!

تاکو، یک تورتیلای گرم پر از گوشت آبدار و مزه دارشده گاو، مرغ یا گوشت های دیگر با سبزیجات تازه، پنیر و سالسا است. فرقی ندارد که تاکوی نرم یا ترد را ترجیح بدهید، تاکوها در فرهنگ مکزیک، جشنواره ای از عطر و طعم هستند. تاکو مظهر گرما، مهمان نوازی و شوق زندگی است که مشخصه فرهنگ مکزیک است و در عین حال به عنوان نمادی از غرور و وحدت ملی شناخته می شوند.

هرچند اینها تنها چند نمونه از بهترین غذاهای میراث جهانی یونسکو هستند، اما فهرست یونسکو از خوراک هایی که در پیوند با فرهنگ یک کشور هستند چندان طولانی نیست. سهم ایران نیز با وجود ثبت ۲۴ عنصر در فهرست میراث ناملموس یونسکو تنها «فرهنگ پخت نان لواش» است که سال ۱۳۹۵ در پرونده ای مشترک با ارمنستان، آذربایجان، قزاقستان، قرقیزستان، و ترکیه ثبت شده است؛ نانی که در جهان به نام ایران چندان شناخته شده نیست.