

غذاهای محلی در کردستان ایران

مژده اردلانی^۱، منیجه مقنی اصفهانی^۲

^۱ دبیر ناحیه ۱ آموزش و پرورش شهرستان سنندج، کردستان، ایران

^۲ آموزگار ناحیه ۱ آموزش و پرورش شهرستان سنندج، کردستان، ایران

چکیده

شاید به جرات بتوان گفت که هیچ جای دنیا به اندازه کشور عزیزمان ایران دارای غذاهای محلی متنوع و خوشمزه نمی باشد و این مسئله کاملاً طبیعی است. چون ما در جایی زندگی میکنیم که فرهنگ غذا رسم و رسوم خاصی دارد و مردم آن سلیقه های بسیار عالی و جذابی را در طبخ غذاها بکار می برند. از شمال تا جنوب کشور ایران بر اساس شرایط آب و هوایی و محصولاتی که در آنجا می روید غذای محلی متنوعی وجود دارد و انصافاً بخاطر این تنوع بالا نمی توان نظر قطعی و محکمی داد که کدام غذا و در چه شهری از ایران بهتر از شهرهای دیگر می باشد. همیشه بحث غذاهای محلی که میشود با یک لیست بلند از غذاهای بسیار خوشمزه روبرو می شویم که انتخاب بین آن ها سخت می شود! هر انسانی ذائقه خاصی دارد، می توانیم بگوییم که میلیون ها ذائقه در ایران و میلیاردها ذائقه در جهان وجود دارد. وقتی حرف از غذاهای سنتی ایرانی می شود، اولین غذایی که به ذهن اکثر ما می رسد، کباب است؛ اما به غیر از کباب غذاهای متعدد دیگری نیز در فهرست غذاهای ایرانی دیده می شود که نباید لذت خوردن آن ها را از دست بدهید. تنوع غذاهای سنتی که اغلب محلی هستند و از طعم های متمایز و خوشمزه ای برخوردارند، می توانند لذت هر سفری را دو چندان کنند. کردستان به دلیل موقعیت جغرافیایی و اقلیمی که دارد از گذشته تا به امروز با طیف وسیعی از مواد غذایی اولیه روبرو بوده است. شاید اگر نگاهی به لیست غذاهای سنتی کردستان بیاندازید، وجه مشترک اکثر این غذاها را دریابید؛ ظاهر حلیمی شکل آن ها و اینکه با نان سرو می شوند. همچنین گوشت نیز جزو مواد اولیه اصلی غذاهای کردستان است. در این مقاله که به صورت میدانی تهیه شده است به بررسی و تهیه برخی از غذاهای محلی این استان می پردازیم.

واژه های کلیدی: کردستان، غذا، محلی، غذای محلی، سلامت

مطالعات هنر و فرهنگ

دوره ۵، شماره ۱، بهار ۱۳۹۹، صفحات ۹-۱۸