

خونه

نشریه داخلی تخصصی
بوم گردی و گردشگری
مجموعه گردشگری بومی
خونه نقلی کاشان

شماره سوم خرداد ۱۳۹۷

ویژه نامه همایش نقش خوراک در گردشگری / ۴ صفحه / رایگان



مجموعه گردشگری بومی خونه نقلی کاشان برگزار میکند

باهمکاری: اداره میراث فرهنگی کاشان، حوزه گردشگری شهرداری کاشان و دبیرخانه پایتخت کتاب ایران

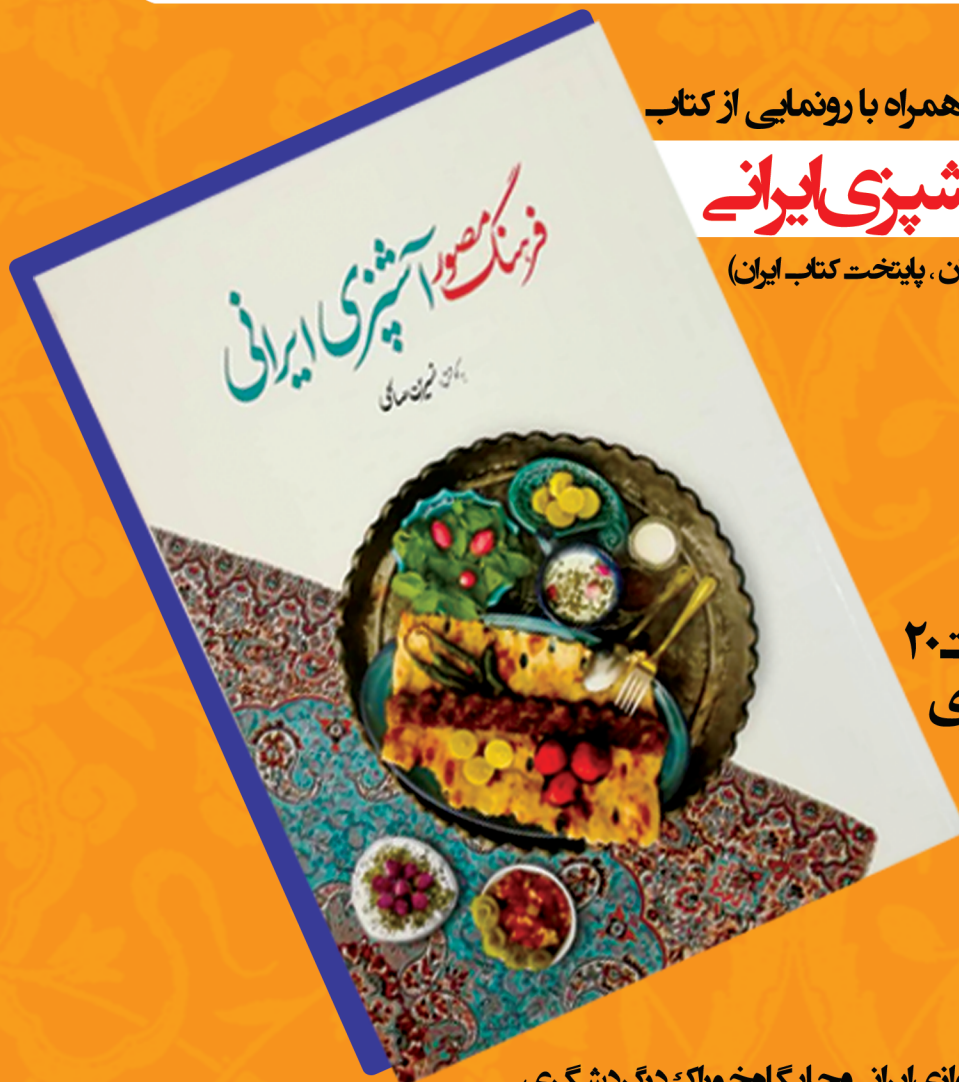
همایش

نقش خوراک در گردشگری

همراه با رونمایی از کتاب

فرهنگ مصور آشپزی ایرانی

(درسال کاشان، پایتخت کتاب ایران)



چهارشنبه ۲۳ خرداد ساعت ۲۰
کاشان مجموعه گردشگری
بوم خونه نقلی

سخنرانان:

آرش نورآقایی: مهمان نوازی ایران و جایگاه خوراک در گردشگری
سیده مهدی حسینی: آشپزی ایران و تفاوت آن با دیگر سبک های آشپزی
نسرتین صالحی: تاثیر جغرافیا بر خوراک و آشپزی ایران

در کشورهای همسایه هر روز رسمی از ایران را به نام خود ثبت می کنند

داشته هایمان را جمع کنیم و از نابودی بخشی جذاب از فرهنگ خود جلوگیری نماییم



اثر فرهنگی خوشایند داشته و اغلب مقرون به صرفه نیز می باشند. این یک رابطه دوسویه است و نمی توان تنها از هتل داران و رستوران داران انتظار داشت.

به واسطه سفرهایی که به مناطق مختلف ایران داشتیم، با خوراک مختلف آنها آشنا شدم و همواره این دغدغه را داشتم که چرا ما این خوراک را نمی شناسیم و در سفره هایمان حضور ندارد. تا اینکه به این فکر افتادم تا خوراک های بومی ایران را جمع آوری کنم. در ابتدای امر فکر نمی کردم راهی چنین سخت و دشوار باشد ولی راه تا نیمه رفته را نمی توان به آسانی برگشت. بدین گونه سه سال کار سخت و تمام وقت را بر روی آن گذاشتم تا این خوراک را جمع آوری و مستند سازی کنم.

در این راه از یاری بسیاری از دوستان قدیمی و یاران جدید بهره گرفتم. دوستانی که در شهرهای مختلف زندگی می کردند و بسیاری از آنها را تنها از راه ارتباطی تلگرام میشناختم و هنوز نیز از همین راه با آنها ارتباط دارم. از این طریق فرصت یافتم تا نظرات آنها را راجع به خوراک بومی منطقه شان بدانم و دستورات غذایی آنها را بگیرم. پس از درست کردن آنها، تصویری از خوراک تهیه شده را برایشان بفرستم و در صورت تایید آنها، آن غذا را تکمیل شده می دانستم. بسیاری پیش آمد که تصویر مورد تایید قرار نمی گرفت و مجبور بودم دوباره آن غذا را پخته و تصویر آن را برای همراهم بفرستم. این فرآیند برای تمام ۸۳۰ نوع خوراک تهیه شده اتفاق افتاد و همین باعث شد تا آسودگی خاطر داشته باشم که مستند سازی به درستی صورت گرفته است.

البته خود اذعان دارم که این جمع آوری کامل نبوده و آغاز راهی طولانی است. قطعاً کشوری چون ایران خوراک بیشتری را دارد اگرچه هر روز خوراک آن بیشتر به سمت فراموشی می رود و نامهربانی برخی از خودی ها نیز مزید بر علت است تا داشته هایمان را برای دیگران رقم بزنیم.

چندی پیش در سایت یکی از اشخاصی که درباره سفر مینویسند خواندم که در سفر به کشور آذربایجان تجربه غذای لوانگی را از دست ندهید. البته ایشان نمی دانستند که این غذا همان لونگی آستارای خودمان است. دیگر چه انتظاری از کشورهای همسایه می توان داشت که هر روز رسمی از ایران را به نام خود ثبت نکنند، وقتی که خود با خود چنین نامهربانیم.

از تمامی هم وطنان عزیزم که دغدغه ای چون من دارند را دعوت می کنم تا در این گردآوری همراه باشند چون این کاری است ملی و عزم ملتی را می طلبد تا داشته هایمان را جمع کنیم و از نابودی بخشی جذاب از فرهنگ خود جلوگیری نماییم.

اختیار داشتند، برای خوراک از آن مواد استفاده نموده و بر سر سفره ای خانواده ای را جمع می کردند. به مرور زمان این خوراک بخشی از هویت آنان را تشکیل داده و تبدیل به فرهنگ آن جامعه می شود. ولی باید توجه داشت که آغاز این مسیر با تأخیری بوده است که جغرافیا بر مردم جامعه داشته است. امروزه این خوراک به عنوان بخشی از هویت تاریخی مطرح بوده و در هر یک از بخش های ایران به گونه ای است و باعث غنای فرهنگی ایران گشته است. آثار این خوراک را حتی در آداب و رسوم نیز می توان مشاهده کرد و هر یک از رویدادهای فرهنگی و سنتی ایران در هر گوشه از آن، خوراک ویژه ای را دارد. برخی از این خوراک به صورت ملی دیده می شوند و برخی نیز به صورت منطقه ای. به طور مثال در تمامی ایران در شروع آغاز سال نو و در پای سفره هفت سین، سمنو وجود دارد. یکی دیگر از اینگونه مثال ها که خوراکی را به صورت منطقه ای نشان می دهد، آش دندانی است که در هر منطقه از ایران به گونه ای طبخ شده و نام خاص خود را دارد.

این هویت ملی را می توان به عنوان یک جاذبه گردشگری نیز در نظر گرفت. بسیاری علاقمندانی که مایلند به واسطه تجربه خوراک یک کشور حتی سفر برون مرزی داشته و به آن کشور خاص سفر کنند. بنابراین ایران به جهت داشتن خوراک متنوع می تواند یکی از مقاصد سفر باشد و از این جاذبه خود برای جذب گردشگران داخلی و خارجی استفاده کند.

این خوراک محلی با توجه به خاص بودن و منحصر به فرد بودن آن می تواند برای گردشگران به ویژه گردشگران خارجی با توجه به گوناگونی شرایط جغرافیایی و اقلیمی ایران بسیار جالب بوده باشد و تأثیر زیادی در جذب گردشگر به این مناطق باشد.

متأسفانه در ایران این امر مغفول مانده و دیده می شود که در تمامی ایران در رستوران ها و هتل ها خوراک یکسانی به مسافران ارائه می شود. این مشکل یک رابطه دوسویه بوده که هم ارائه دهندگان سرویس نگران نپذیرفتن خوراک سنتی از جانب گردشگران هستند و بنابراین ترجیح می دهند که به ارائه غذاهای متداول همچون کباب بپردازند و از سوی دیگر ناگاهی و آشنا نبودن گردشگران به ویژه گردشگران داخلی با خوراک محلی است که آنان نیز تقاضای خوراک سنتی نکرده و تنها به سفارش خوراک شناخته شده بسنده می کنند. لاجرم ارائه دهندگان نیز برای عدم رکود کار خود سعی بر ارائه خوراک متداول می کنند.

با آشنا نمودن مردم با فرهنگ خوراک بومی و مطالبه آنان در سفرهای خود، می توان ارائه دهندگان خوراک را نیز تشویق به ارائه خوراک بومی نمود. زیرا عموماً هم خوراک بومی برای ارائه دهندگان

نسرین صالحی پژوهشگر حوزه گردشگری و دانش آموخته ی مقطع کارشناسی ارشد جغرافیا و برنامه ریزی توریسم است که سالهاست در این حوزه قلم می زند. از تالیفات او می توان به کتاب «طبیعت گردی» در ایران اشاره نمود که در آن مشخصات بخش عمده ای از جاذبه های طبیعت گردی ایران بیان شده و منبعی است قابل اعتماد برای علاقمندان به شناخت طبیعت گردی در این مرز و بوم.

بخش دیگری از پژوهش های نام برده به عنوان مبنایی در معرفی جاذبه های فرهنگی و طبیعت کشورمان، در پرتال جامع گردشگری کشور که توسط سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری ایجاد شده است، در دسترس علاقمندان قرار دارد.

کتاب فرهنگ مصور آشپزی ایرانی حاصل بیش از سه سال تحقیق و پژوهش در زمینه خوراک بومی ایران است. نگارش این کتاب با هدف مستندسازی و حفظ فرهنگ بومی ایران صورت پذیرفته و گامی است در جهت حفظ اصالت و بهبود سبک زندگی مردم خوب ایران زمین.

در ذیل سخنان نسرین صالحی را در مورد خوراک و گردشگری و این کتاب می خوانیم :

خوراک هر کشور یکی از شالوده های اصلی فرهنگی هر کشور به شمار می رود که تأثیر پذیری بسیاری از شرایط جغرافیایی و محصولات کشاورزی آن کشور دارد. کشوری همانند ایران که یکی از نقاطی در جهان است که از گونه گونی شرایط جغرافیایی و اقلیمی بالایی برخوردار است؛ به علاوه پیشینه تاریخی چند هزار ساله نیز که به آن افزوده شود، شرایطی را مهیا کرده است که ایران از نقطه نظر خوراک واقعا خاص باشد که همینگونه نیز هست. کشور ایران یکی از قطب های آشپزی جهان بوده و آشپزی بسیاری از کشورها متأثر از آشپزی ایران بوده است.

یکی دیگر از نکات جالب تغییرات شگرف آشپزی در خود ایران زمین است. با توجه به تغییرات جغرافیایی و طبیعی در ایران، از کویر تا جنگل های انبوه هیرکانی، این سرزمین در خود نیز حاوی دستمایه های اولیه گوناگون برای آشپزی بوده و در نتیجه در هر منطقه جغرافیایی آن نیز خوراک مختلفی وجود دارد.

ایران نیز با این گوناگونی فراوان جغرافیایی و اقلیمی محل مناسبی برای وجود مواد اولیه بوده است. با توجه به شرایط جغرافیایی متفاوت، دیده می شود انواع محصولات در آن به عمل آمده و بستر مناسبی را برای تهیه خوراک در اختیار انسان نهاده است.

ایرانیان با توجه به جغرافیای هر منطقه و به فراخور موادی که در

یادداشت

۱۰ خوراکی که باید در سفر به جام جهانی روسیه امتحان کنید

روسیه خوراکی‌های مخصوص بسیاری دارد که یکی از جذابیت‌های این کشور نیز محسوب می‌شوند. از سالاد الویه گرفته تا نوشیدنی‌های عجیب مانند کواس؛ روسیه همواره گردشگران را با خوراکی‌های سنتی خود شگفت‌زده کرده است. اگر با تورهای جام جهانی روسیه یا تورهای ترکیبی روسیه قصد سفر به روسیه و تماشای جام جهانی ۲۰۱۸ را از نزدیک دارید، توصیه می‌شود این خوراکی‌ها را نیز امتحان کنید.

پلمنی (Pelmeni)

پلمنی تکه‌های کوچک ریز شده گوشت است که در خمیر پیچیده شده و در آب نمک جوشانده شده است. شاید فکر کنید خب این همان رابولی است، اما هرگز این را به روسیه‌ای‌ها نگویند.

پیراشکی روسی (Pirojki)

شور یا شیرین؟ کدام یک را ترجیح می‌دهید؟ تا قبل از آماده شدن پیراشکی طعم دلخواهتان را بچشید. می‌توانید ابتدا پیراشکی نمکی را با کلم، برنج، تخم‌مرغ یا حتی با گوشت قیمه شده امتحان کنید. سپس می‌توانید پیراشکی شیرین را با سیب و حتی آبنمیه نوش جان کنید.

بلینی (blini)

حتما سعی کنید در سفرتان به روسیه با پنکیک‌های مخصوص با مخلفات از خودتان پذیرایی کنید. خوشمزه‌ترین آن‌ها را می‌توانید همراه با سالامون، خاویار یا گیشت قیمه شده نوش جان کنید.

سوپ برش (borsht)

برش مهم‌ترین سوپ اسلاوهای شرقی است. این سوپ رنگ قرمز روشنی دارد که آن را مدیون چغندر است. اگر از چغندر متنفر هستید توصیه می‌شود که برش را همراه با پاپوشکاس (نوعی کلوچه) میل کنید.

شی (shchi)

علاوه بر چغندر، روسیه‌ای‌ها به کلم نیز علاقه بسیاری دارند. کلم را می‌توان برای زمستان همراه با هویج و کرنبری (میوه‌ای شبیه به زغال اخته) آماده کرد. اما سوپی که با کلم تهیه می‌شود، شی نام دارد؛ سوپی بسیار مغذی و سالم.

اوکا (ukha)

اوکا یک سوپ ماهی برای مردان واقعی است. بیشتر روسی‌ها آنقدر به ماهیگیری علاقه دارند که حتی سردی زمستان هم از شدت این علاقه نمی‌کاهد. اوکا روی آتش پخته می‌شود. در شهرهای بزرگ نیز می‌توانید این غذای لذیذ را از رستوران‌ها سفارش دهید.

سالاد روسی

اگر نتوانید یک سالاد روسی با سس مایونز را در سفر امتحان کنید، پس مطمئن باشید که نیمی از جذابیت جام جهانی در روسیه را از دست داده‌اید. پیشنهاد ما به شما سالاد الویه روسی همراه با سوسیس مخصوص روسی است. محتویات این سالاد نخود فرنگی، خیارشور، سیب‌زمینی و هویج است.

خلودتس (kholodets)

تعدادی کمی از خارجی‌ها پیدا می‌شوند که به این خوراکی علاقه داشته باشند. اما نکته مهم در مورد آن چیست؟ خلودتس ترکیبی از ژله و تکه‌های گوشت است و همراه با سیب زمینی داغ و کمی شوید خوشمزه‌تر هم می‌شود.

کواس (kvass)

کواس نوشیدنی است که از نان گرفته می‌شود و برای رفع عطش بسیار مفید است. این نوشیدنی یکی از قدیمی‌ترین و محبوب‌ترین نوشیدنی‌های روسی است.

محصولات سنتی که از شیر تهیه می‌شوند

کفیر و ریازنکا محصولاتی هستند که از شیر جوشانده شده بدست می‌آید و برای بدن شما بسیار مغذی است. کفیر کمی ترش مزه است و ریازنکا مزه کارامل مانند دارد.

منبع: www.kojaro.com

نسرین صالحی؛ نویسنده کتاب فرهنگ مصور آشپزی ایرانی

باید سفر کرد، تجربه کرد و از این سرزمین آموخت



ساعتی خوش بودن در کنار خانواده است. گویای عشق مادر خانواده به اعضاء آن و پختن غذایی است که باعث جمع شدن تمامی افراد در کنار یکدیگر باشد. همچنان که همه ما خاطرات پختن آشپزی مادر بزرگ را همواره به خاطر خواهیم داشت. البته لازم به ذکر است، با اینکه عمده غذاهای ایرانی صرف وقت بسیاری می‌خواهد، بسیاری از غذاها نیز وجود دارند که بسیار سریع آماده شده و جای آن را دارد که با شناسایی و معرفی آنان جایگاه خود را یافته تا افرادی که امروزه آشنایی کمی با غذاهای سنتی دارند، در سبب غذایی خود آنها را جای داده و از شرایط تغذیه‌ای مطلوبتری برخوردار شوند. از نمونه بارز این غذاها میتوانیم از کال جوش نام ببریم که تقریباً در تمامی ایران (البته با نامهای مختلف و البته کمی تغییر در مواد اولیه) وجود داشته و علیرغم سادگی و زمان کوتاه حاضر شدن آن، از غذاهای مغذی نیز محسوب میشود. نمونه دیگری از این غذاها کشک زرد سیستانی یا کشک زابلی است که متأسفانه شناخته شده نبوده و بسیار هم مغذی است.

یکی از غنی‌ترین مناطق ایران بعنوان مواد اولیه مورد استفاده در آشپزی، جنگلهای هیرکانی است. حاشیه شمالی رشته کوه البرز و یا همان طبرستان در کنار دریای زیبای کاسپین. سه استان گیلان، مازندران و گرگان در این خطه قرار دارند. اگرچه این سه استان همسایه بوده و ویژگیهای اقلیمی مشترکی را دارند، ولی از نظر نوع غذاها تفاوت‌هایی نیز با هم دارند. تنوع غذایی این خطه در ایران بینظیر بوده و تنها در دو سه نقطه از ایران بتوان چنین تنوعی در غذا را یافت.

در یک کلام باید سفر کرد، تجربه کرد و از این سرزمین آموخت که آموزه‌های بسیار دارد. فرهنگی غنی که باید به آن ببالیم و آن را پاس بداریم.

در هر گوشه از سرزمین گسترده ایران، طبیعتی زیبا و دلفریب و به تناسب آن فرهنگی بر اساس پیشینه و شرایط جغرافیایی خاص آن، وجود دارد. این گوناگونی فرهنگی جزئی از طبیعت هر یک از استان‌های ایران بوده و تناسبی خاص با آن منطقه دارد. از کویرهای زیبای استانهای سمنان، اصفهان، یزد و خراسان جنوبی گرفته تا کوهپایه سر به فلک کشیده کردستان، کرمانشاه و ایلام تا سرزمین سبز گیلان و مازندران، هر یک به تناسب جغرافیای آن دارای فرهنگ خاص خود است. یکی از جنبه‌های خاص فرهنگی هر یک از مناطق ایران، غذای آن است. امروزه غذاهای یکسانی در کل ایران طبخ میشود ولی هر استانی غذایی سنتی وجود دارد که ریشه در وجود مواد اولیه در آن ناحیه دارد. بطور مثال در استان سرسبز مازندران که گیاهان خوشبو و معطر فراوان است، در غذاهای سنتی از این دستمایه بهره فراوان برده شده است. یا در استانهای آذربایجان که فراورده‌های دامی به وفور وجود دارند، از محصولات لبنی در طبخ غذا نیز استفاده زیادی شده است.

غذا یکی از ویژگیهای بارز فرهنگی اقوام ایران نیز بوده است که تأثیر پذیری بسیاری از شرایط جغرافیایی آن منطقه داشته و نمادی از فرهنگ آن قوم نیز محسوب میشود. بسیاری از غذاهای ایران زمین در مناسبتهای خاصی پخته شده و آداب و رسوم خاصی را نیز در پی دارد.

بطور مثال آشی که برای دندان درآوردن بچه پخته میشود که در تهران و برخی نقاط به آن دندانی، در قزوین به آن دندان کشه و در تبریز به آن دیشلق میگویند. با کمی تغییر در مواد اولیه، هویت آن همچنان یکی بوده و برای هدفی خاص استفاده میشود است.

یکی دیگر از ویژگیهای غذاهای ایرانی، صرف زمان زیاد برای پخت آن است. این نکته نیز به عشق به خانواده و گذاشتن زمان برای

From JUNE 14th till JULY 15th 2018

Nartitee Ecolodge
Yazd

Booking Info
www.nartitee.ir
+98 919 405 7118

Howzak House
Isfahan

Booking Info
www.howzak-house.com
+98 937 965 2371



FIFA WORLD CUP
RUSSIA 2018

WORLD CUP FEVER IN IRAN
Challenge Your Luck!

Noghli House
Kashan

Booking Info
www.noghlihouse.com
+98 31 552 333 24

BB Hostel
Shiraz

Booking Info
Booking@shirazbbhostel.com
+98 933 599 0085

50% off

On the night your National Team is Playing

30% off

On an accurate prediction of a match during your stay

اکبر رضوانیان. کارشناس ارشد توریسم و مدیر عامل مجموعه گردشگری بومی خونه نقلی کاشان

خونه بدون بوی غذا چیزی کم دارد



چند ساله یکی از پژوهشگران عرصه ی فرهنگ؛ با رونمایی از کتاب «فرهنگ مصور آشپزی ایرانی» هستیم. «سرکار خانم نسرین صالحی» نویسنده کتاب فرهنگ مصور آشپزی ایرانی با زحمت چند ساله اثری ماندگار در عرصه ی خوراک خلق نمود که بسیار می تواند برای علاقمندان بر غذاهای محلی مناطق مختلف ایران زمین مفید واقع شود. مجموعه گردشگری بومی خونه ی نقلی کاشان با نگاهی روشن به آینده، امید دارد با پشتوانه ی هویت بومی و داشته های غنی مانده از نیاکان و همراهی همراهان و علاقه مندان به ایران زمین و با طراحی رویدادهای مختلف در موضوعات متفاوت شاهد رقم خوردن اتفاقات و روزگاران شگوفاتر و پویایی عرصه ی فرهنگ و گردشگری باشد.

در آشپزخانه ی یک خانه و بدون عجله توسط مادر پخت می شد و اینک نیز به گونه ای دیگر تداوم دارد. و بسیار مسروریم اینک در رستوران ها، هتل ها، سفره خانه ها، خانه های سنتی و حتی در برخی از کافه ها شاهد پخت و عرضه ی غذاهای بومی و محلی و نوشیدنی ها و دم نوش های بومی هستیم و اگر روزگاری پذیرایی با غذاهای بومی تردیدگونه نگریسته می شد. امروزه روز آن غذاها در ظروف مسی و سفالی و با تزئینات خاص میزها و سفره های گردشگری منطقه ی کاشان را رنگین تر کرده و روز به روز شاهد اتفاقات فوق العاده در این زمینه هستیم. همایش خوراک در گردشگری در ادامه برگزاری رویدادهای مختلف در مجموعه ی گردشگری بومی خونه ی نقلی طراحی و اجرا می شود تا به صورت علمی تر به نقش و جایگاه خوراک در صنعت گردشگری بپردازیم. خوراک روز به روز اهمیت ویژه ای در این صنعت پیدا می کند و فعالان در این صنعت باید دانش و تجربیات این عرصه به صورت روزآمد آشنا شوند. همزمان با این اتفاق خوشحالییم که شاهد رونمایی از حاصل زحمات

از همان آغازین روزهای فعالیت خونه نقلی در سال ۸۶ اعتقاد داشتیم خونه بدون بوی غذا چیزی کم دارد و با همان چند اتاق کوچک تلاش می کردیم خوراک، چاشنی اقامت باشد؛ و ایمان داشتیم که آنچه در رستوران ها رخ می دهد اثری از هویت بومی ندارد و در واقع در منوی رستوران ها شاهد تکرار هستیم و از ذات گردشگری و توریسم که تجربه ی یک اتفاق جدید است فاصله دارد. پس ما براین اساس تلاش کردیم غذای محلی در ظروف سفالی بر سر سفره ی ایرانی را در خانه ی نقلی پیشروی مهمان قرار دهیم. این در شرایطی بود که در سفره خانه ها و رستوران ها نمونه ای از این تجربه وجود نداشت و در واقع غذاهای محلی در خانه های کاشان مانده بود و در عرصه گردشگری نشانی از آن یافت نمی شد. شفته آب انار، شفته سماق، شفته بادمجان، گوشت لوبیا پلو شوید، گوشت و عدس و بادمجان و... برخی از غذاهایی بود که منوی غذای خانه ی نقلی را شامل می شده و می شود و در اندک زمانی شاهد استقبال توریست ها و گردشگران ایرانی و خارجی از طعم غذاهای محلی در خانه ی نقلی بودیم و هستیم، غذاهایی که آرام

نگاهی به یک صنعت نوپا اما جذاب در دنیا:

گردشگری خوراک صنعتی با ۲۰۰ میلیارد دلار درآمد سالانه در دنیا

گردشگری خوراک یکی از انواع گردشگری است که می تواند نقش مهمی در جذب توریستها داشته باشد. این نوع گردشگری به آداب و رسوم و فرهنگ هر کشوری مرتبط است و برای بازدیدکنندگانی که از سایر کشورهای جهان با فرهنگی متفاوت به این کشورها قدم می گذارند و آماده تجربه فرهنگ و رسوم و غذاهای آنان هستند، جذابیت دارد. هم اکنون گردشگری غذا در دنیا ۲۰۰ میلیارد دلار درآمد دارد.



تجربه غذا در خارج از برنامه های مرسوم و عادی خود با یک فعالیت بدنی جدی لذت می برند. ۵۱ درصد نیز اعلام کرده اند که اجرای یک برنامه مسافرتی را که ترکیبی از یک ماجراجویی و فعالیت جسمی و لذت چشیدن غذایی متفاوت باشد، به یک برنامه سفر ماجراجویی بدون غذا ترجیح می دهند. اکنون دیگر برای تورگردان های فعال در حوزه گردشگری ماجراجویانه دشوار است که تأثیری را که غذا بر سفر و گردشگر و انتخاب مقصد رؤیایی اش دارد نادیده بگیرند. بسیاری از سفرهای ماجراجویانه ترسناک در بسیاری از بخش های جهان قابل تکرار است؛ یعنی موارد مشابهی دارد. اما غذای بومی و تجربه غذاهای مختص هر منطقه و اقلیم و قوم، یک مقصد را منحصر به فرد می کند و چیزی است که به هیچ وجه نمی توان آن را در دیگر قاره ها و سرزمین ها در سطح انبوه تولید کرد؛ یعنی تجربه آن غذا و مواد خوراکی در جای دیگری از جهان به هیچ وجه یا به آسانی قابل تکرار نیست.

هرکسی که به هر شکلی با غذا سروکار دارد، قسمتی از این صنعت محسوب می شود. البته برخلاف تصور جمعی، تحقیق تخصصی در مورد غذاهای ممتاز مناطق مختلف توسط خبره های آشپزی، هدف اصلی گردشگری غذایی نیست و تنها شاخه کوچکی از آن به شمار می آید. در حال حاضر ارتباط میان گردشگری ماجراجویانه و غذا روز به روز بیشتر و بیشتر می شود، به طوری که نزدیک به یک سوم از اپراتورهای تورهای ماجراجویانه می گویند که مسافرانشان از آن خواسته اند که تجربه انواع مواد غذایی ناشناخته را به عنوان بخشی از تجربه سفر بکنند. انجمن بین المللی تجارت سفرهای ماجراجویانه اخیراً نتایج یک بررسی گسترده را بر اساس نظرسنجی از ۲۸۱ تورگردان داخلی و خارجی و آژانس مسافرتی از ۵۴ کشور که سالانه به بیش از ۳۳۰۰ مسافر خدمات سفر ماجراجویانه ارائه می کنند، منتشر کرد. طبق این بررسی ها ۵۰ درصد از مسافران اعلام کرده اند که از ترکیب

ویکی پدیا، دانشنامه آزاد: گردشگری خوراک صنعتی بسیار نویاست که ادبیات آن به سال ۲۰۰۱ برمی گردد، زمانی که عبارت «گردشگری خوراک و پختنی ها» در مقاله ای توسط اریک ولف مدیر اتحادیه بین المللی توریسم غذا معرفی شد. این مقاله که بعدها تبدیل به نخستین کتاب جهان درباره صنعت گردشگری خوراک و پختنی ها شد، مهم ترین کتاب در محافل دانشگاهی و تخصصی دنیا بود که اطلاعات مفیدی درباره این نوع گردشگری را در اختیار دانشجویان و فعالان صنعت توریسم قرار می داد. امروزه سفر برای غذا به یکی از انگیزه های گردشگری در بسیاری از کشورهای جهان تبدیل شده است. گردشگری غذایی یک فعالیت عمومی و همه جانبه است و تمامی جنبه های غذا از دستگاه های فروش خودکار و فروشنده های دوره گرد گرفته تا رستوران های لوکس و درجه یک را پوشش می دهد و