

جاذبیت‌های سفر به استان کهگیلویه و بویراحمد

غذاهای محلی، آواها و نواهای سنتی، پوشش لباس محلی در کنار طبیعت زیبا سفر خاطره‌انگیزی را برای گردشگران استان کهگیلویه و بویراحمد رقم می‌زند.

به گزارش سایت خبری پرسون، هرساله گردشگران زیادی با هدف تجربه طعم‌های جدید راهی سفر به استان چهارفصل کهگیلویه و بویراحمد می‌شوند.

ثبت آمار حدود ۳ میلیون گردشگر در سال‌های گذشته نشان از استقبال گردشگران داخلی و خارجی به جاذبه‌های این استان را دارد.

براساس یک رسم کهن معمولاً گردشگران زیباترین و بهترین کالای هر منطقه را با خود به‌عنوان ره‌آورد می‌برند و برای کسب تجربه‌های تازه از غذاهای محلی می‌خورند و این عوامل باعث حلاوت بیشتر سفرشان و شاید بهترین فرصت برای تبلیغ و رونق جاذبه‌های گردشگری آن منطقه هم باشد.

بیشتر بخوانید:

غذاهای بومی استان مرکزی را بشناسیم

استان کهگیلویه و بویراحمد با داشتن غذاهای سالم، خوراکی‌های محلی، دست بافته‌های سنتی، پوشش لباس بومی، آواها و نواهای غنی قابلیت‌های فرهنگی زیادی دارد.

جاذبه‌هایی که در صورت رونق گردشگری، فرصتی برای درآمدزایی تولیدکنندگان صنایع، کشاورزی و ایجادکننده صدها شغل در بخش خدماتی مانند رستوران، هتل و سایر بخش‌هاست.

سوغاتی‌ها

خوراکی‌هایی مانند گردو، مویز، کشک، قره قورت، روغن حیوانی، عسل، گیاهان دارویی و خوراکی خشک‌شده مانند چویل، کرفس، قارچ کوهی، بیلهر، کنگر و کارده از مهم‌ترین سوغاتی‌های کهگیلویه و بویراحمد است.

دست بافته‌ها و صنایع‌دستی مانند مهلو و میخک که به‌صورت دست‌بند، گردنبند، انگشتر، گلیم‌هایی که به‌صورت تابلو فرش تهیه می‌شود، سبدهایی که به‌صورت حصیری در اندازه‌های مختلف تهیه می‌شود از دیگر سوغاتی‌های این استان است.

آواها و نواها

صدای دلنشین لالایی زنان به‌ویژه در مناطق روستایی و عشایری، نوای دلکش نی، اشعار شاد با نام یاریار، نواهای غمگین موسوم به غمنامه و اشعار جذابی که روستائیان در هنگام برداشت محصول همخوانی می‌کنند از جاذبه‌های مردم‌شناسی است که سفر به کهگیلویه و بویراحمد را منحصر به فرد می‌کند.

نگاهی به برخی غذاهای محلی کهگیلویه و بویراحمد نشان می‌دهد این خوراکی‌ها با مواد غذایی گیاهی تهیه می‌شود.

آش دوغ

این غذای سرشار از کلسیم، از موادی مانند ماست، برنج، سبزی‌های معطر مانند تره کوهی و موسیر تهیه می‌شود که برای تزیین آن از پیازداغ و نعنای یا آویشن استفاده می‌کنند.

شله ماشکی (ماش)

این غذا از برنج، ماش و پودر انار خشک‌شده درست می‌شود و با پیازداغ تزیین می‌شود.

شله بادامی

این غذا از بادام‌کوهی و برنج تهیه می‌شود.

برای تهیه این غذا، کارده را که گیاهی گرمسیری با برگ‌های پهن است، ریز خرد می‌کنند و در آب‌لیمو می‌خوابانند، تا ترش شود. بعد از ۲ روز آب به آن اضافه می‌کنند پس از جوشیدن، گندم و برنج نیم‌کوب به آن اضافه می‌شود. این آش معروف‌ترین غذای سنتی کهگیلویه و بویراحمد است.

شله لیزک

برای تهیه این غذا، لیزک که نوعی گیاه کوهی است را به‌صورت سبزی‌پلو تهیه و با قارچ سرخ‌شده آن را تزیین می‌کنند.

آبگوشت

آبگوشت متداول‌ترین غذای عشایر این منطقه است که از گوشت و حبوبات درست می‌شود.

دنگو

آش دنگو از غذاهای محلی استان کهگیلویه و بویراحمد است که از حبوباتی مانند عدس، لوبیا چشم‌بلبلی، ماش، نخود، گندم، ادویه، زردچوبه و نمک درست می‌شود.

نان بلوط

برای تهیه این نان پوسته سخت بلوط را می‌گیرند و خشک می‌کنند، سپس پوسته نازک بعدی را که به آن جفت می‌گویند، عصاره بلوط یا کَلگ را درون آب یک هفته می‌خیسانند، تا به‌صورت خمیر درمی‌آید و از این خمیر نان تهیه می‌کنند.

نان برکو

این نان را با عصاره بلوط و آرد گندم مخلوط می‌کنند.

کهگیلویه و بویراحمد با داشتن ۲۵۰ تفرجگاه طبیعی، ۳۰۰ بقعه متبرکه، ۷۵۰ اثر تاریخی ثبت شده در فهرست آثار ملی و مواهب طبیعی چشم‌نواز، مکانی مناسب برای گردشگران داخلی و خارجی است.

کهگیلویه و بویراحمد با بیش از ۱۵ هزار کیلومتر مترمربع وسعت و جمعیتی افزون بر ۷۱۳ هزار نفر بین استان‌های فارس، بوشهر، چهارمحال و بختیاری، اصفهان و خوزستان واقع شده است.

این استان با داشتن ۲۵۰ تفرجگاه طبیعی، ۳۰۰ بقعه متبرکه، ۷۵۰ اثر تاریخی ثبت شده در فهرست آثار ملی و مواهب طبیعی چشم‌نواز مکانی مناسب برای گردشگران داخلی و خارجی است.

منبع: میراث آریا