

خوراکی های مخصوص و محلی استان های مختلف

لذت خوردن غذاهای خوشمزه و جدید در شهرهای مختلف و در غذاخوری های سنتی یا بازارهای محلی یک شهر همیشه برای ما به یادماندنی و خاطره انگیز است. استفاده از خوراک های سنتی یک شهر، می تواند شادی سفر ما را چند برابر کند.

به گزارش سایت خبری پرسون، تنوع خوراکی های ایرانی و متناسب بودن آن با ذائقه های مختلف باعث می شود که در هر شهر و منطقه ای مزه جدیدی برای چشیدن داشته باشیم. غذاهای سنتی شامل خوراک های اصل، میان وعده ها، نان ها و شیرینی ها، عرقیات و دم نوش ها، ترشی ها، مرباها، پیش غذاها و مکمل های سنتی است که با فرهنگ مردم آن شهر و تنوع گیاهی و جانوری یک منطقه نسبت مستقیمی دارد.

ایران از جمله سرزمین هایی است که به دلیل وسعت زیاد و همچنین تنوع اقلیمی گسترده ای که دارد، انواع طعم ها و غذاها چه دریایی، چه گیاهی و چه گوشتی در آن بسیار فراوان است و الحق و الانصاف غذاهای بسیار خوشمزه ای نه فقط به زعم ما ایرانیان بلکه برای تمام مردم جهان و توریستهایی که برای بازدید به جاهای مختلف ایران می روند دارد. این غذاها با توجه به شرایط اقلیمی و آب و هوایی هر استانی متفاوت هستند و شرایط طبخ آن ها با یکدیگر متفاوت می باشند. به جرات می توان گفت لذیذترین غذاهای محلی ایرانی هنوز در روستاها و بدون استفاده از امکانات پیشرفته ی شهری تهیه و پخت می شوند و این طعم کمیاب تنها در گرو استفاده از مواد اولیه ارگانیک و روستایی می باشد. غذاهای معروف شهر های ایران به مرور از هر فرهنگ و شهری وارد دنیای مدرن امروز شده اند و امروزه ممکن است مثلاً یکی از وعده های اصلی یک خانواده ی اهل هرمزگان کوفته ی تبریزی باشد و یا خانواده ای در مشهد یک غذای جنوبی را به عنوان یکی از غذاهای اصلیشان سرو کنند.

خوراکی های مخصوص و محلی استان های مختلف

خراسان رضوی

مشهد است و شیشلیک شاندریز. کباب های معروفی که در بیلاق های مشهد عرضه می شود و در جای دیگری پیدا نمی شود. آب نبات زنجبیلی هم از شیرینی های این منطقه است.

خراسان جنوبی

اگر به خراسان جنوبی رفتید، آش شلغم و خورشت ریواس و بلغور پلو یادتان نرود. در خراسان جنوبی انواع مختلف اشکنه مثل اشکنه آلو، نخود، کشک زرد و بادمجان زیاد است. نان سمنو و نان زردی هم از نان های معروف خراسان جنوبی است.

کرمان

استان کرمان جایگاه خورشت های ایران است. خورشت کنگر کدو، قیمه، به آلو، سیب درختی، آلو میگو، خورشت کلم، باقله و آلوچه از خورشت های معروف کرمان هستند. حلیم بادمجان کرمانی ها هم معروف است. کلمپه، کماج، حاجی بادام، نان چرخی، پفک و برشتوک هم از شیرینی های سنتی کرمان است.

همدان

همدان دیار ترشی ها و مرباهای عجیب و غریب است. همدانی ها از پوست هندوانه، ترب سیاه و حتی پوست لیمو ترش و کدو مسمایی هم مربا درست می کنند. ترشی گردو هم از ترشی های مشهور این استان است. آش میوه، خورشت غوره بادمجان و آبگوشت کلم و آبگوشت سیب سیرغوره از غذاهای معروف همدان است.

فارس

کوفته هلو، رب پلو شیرازی، آش انار، قنبرپلو، کلم پلوی شیرازی و دو پیازه از غذاهای معروف شیرازی اند. انواع عرقیات معطر مثل بیدمشک و بهار نارنج از نوشیدنی های سنتی فارس است. فالوده شیرازی، شکر پنیر و بادام سوخته و مسقطی هم از شیرینی جات و دسرهای فارس است.

مازندران

فسنجان با گوشت مرغابی و انواع پرندگانی که شکمشان با دانه های انار ترش جنگلی و سبزی های معطر پر شده است از غذاهای رسمی سنتی مازنی اند. بورانی کدو حلوائی و بورانی بادمجان کبابی، ماست دلالی و نان خاتون که ترکیبی از بادمجان کبابی و سبزی معطر و آب غوره است از دسرهای سفره مازندرانی هاست. مربای بهار نارنج و مربای تمشک هم خوراکی های هیجان انگیزشان است.

قزوین

استان قزوین است و قیمه نثارش. نان قندی، باقلوای لوزی، شیرینی اتابکی، نان نازک و نان برنجی هم از انواع شیرینی این استان است. زغال اخته های ترش و مرغوب قزوین را هم فراموش نکنید.

گلستان

هل آش، گوجه آش و ماش آش از خوراکی های لذیذ گلستان هستند. چوروک هم نان سنتی این منطقه است.

سمنان

غذاهایی مثل ته چین و چرتمه پلو در سمنان است. کشک و پسته هم که محصولات اصلی این استان هستند.

گیلان

کباب ترش گیلانی که گوشت خوابانده شده در رب انار و ادویه است. شیش انداز، باقلا قاتوق، میرزا قاسمی و کوکوی خاویار ماهی از غذاهای معروف گیلانی است. نمک سبز هم یک افزودنی معطر گیاهی برای ماست است. زیتون پرورده هم یادتان نرود. حلوائی درونگ، کلوچه و مربای ازگیل هم از شیرینی جات این استان است.

کرمانشاه

وقتی به کرمانشاه رفتید از خوردن خورش خلال بادم، دنده کباب، سیب پلو و کوکوی پاغازه غافل نشوید. نان برنجی، روغن کرمانشاهی و کاک هم خوراکی های مقوی این استان است.

اردبیل

اردبیل است و مزه آش دوغ. در هوای خنک اردبیل خوردن آش دوغ محلی خیلی مزه می دهد. پلو قیسی هم یکی دیگر از غذاهای معروف اردبیل است. خوردن و بردن عسل سیلان و ساری حلوا را هم فراموش نکنید.

زنجان

آش گندم و خورش شش انداز که خوراکی از گردو، خرما، روغن و تخم مرغ است از غذاهای معروف زنجان است.

اصفهان

اسم اصفهان که می آید ناخودآگاه صدای جلیز و ولیز برپایی در ذهن تداعی می شود. هر چند برپایی معروف ترین غذای اصفهان است اما از خورش ماست، حلیم بادمجان و گوشت و لوبیا هم نباید غافل شد. ناگفته نماند که زرشک روی همه غذاهای اصفهانی خوردن دارد. گز و پولکی هم که شیرینی های معروف اصفهان هستند.

ایلام

نان ساجی، نان پیگ، کوفته سیرابی و قیماق از غذاهای بومی ایلام است.

خوزستان

خوردن سمبوسه و فلافل های تند دست ساز در حالی که روی پل کارون ایستاده اید توصیه می شود. قلیه ماهی، پلو شوشتری، ماهی صبور و حریسه از غذاهای معروف خوزستانی هاست.

چهارمحال و بختیاری

اسم کباب بختیاری را که شنیده اید، در فهرست همه رستوران های ایرانی هم پیدا می شود. این غذای گوشتی، غذای محلی چهارمحال و بختیاری است. کاجی های چهارمحال هم معروف هستند.

تبریز

اسمش که می آید ناخودآگاه دل آدم برای کوفته تبریزی پر می کشد. کوفته تبریزی مشهورترین غذای آذربایجان شرقی است. فوت کوزه گری لازم دارد تا موقع پختن از هم باز نشود! پیخاخ قیمه هم خوراکی لذیذ از گوشت و پیاز و زعفران و خلال بادم است که چشیدن آن را پیشنهاد می کنیم. خورش هویج هم یک خورش آذری است. شیرینی قرابیه، نوقا و حلوا گردویی هم از انواع شیرینی این استان است.

یزد

شیرینی های یزدی در همه ایران مانند ندارند، لوز پسته، لوز بادامی، لوز نارگیل، کیک یزدی، باقلواریال پشمک، قطاب و حاجی بادوم از شیرینی های خوشمزه یزدی هستند. آش شولی، آش شلغم، حلیم و کوفته یزدی هم از غذاهای خوشمزه یزد است.

لرستان

آش بادمجان، قلیه ترش، کباب بروجردی و آش ترخینه از خوراکی های معروف استان لرستان است.

کردستان

بریان کباب یا کباب ترکی از غذاهای سنتی رسمی کردستان است. کنگر ماست و کلانه که ترکیبی از نان محلی و پیازچه و کره محلی است از پیش غذاهای کردی هستند. کوکوی کنگر، آش کردی، آش گزنه و دوغ هم از دیگر خوراکی های این منطقه است.

بوشهر

قلیه اسفناج، دمپختک ماهی و انواع خوراک بر پایه میگو، غذاهای اصلی بوشهری هاست. رنگینک خرما و نان پادرازی هم از شیرینی های سنتی بوشهری هاست.

آیا شیوه پخت قدیم با دستور های امروزی تفاوت داشت؟

شاید در قدیم به دلیل این که هنوز تکنولوژی به شکل امروزی پیشرفت نکرده بود طبخ آن ها با آتش و مراحل تولیدشان با دست بود. اما ترتیب تهیه آن ها تفاوت چندانی نداشت.

منبع:تابناک