

خوراک شناسی

www.ketab.ir
کرمان

رضا کمالی محوکی

زمستان ۱۴۰۲



سرتناده

عنوان و نام پدیدآور

مشخصات نشر

مشخصات ظاهری

شابک

وضعیت فهرست نویسی

موضوع

کمالی گوکی، رزا، ۱۳۶۷- :
خوراکشناسی کرمان/رزا کمالی گوکی.
رومسن: عقیق دیار باران، ۱۴۰۲.
۱۱۷ ص.
978-622-92918-7-0: ۱۲۰۰۰۰۰ ریال
دینا :
آشپزی ایرانی -- کرمان :
Cooking, Iranian -- Kerman
غذاهای محلی -- ایران -- کرمان
Local foods -- Iran -- Kerman
TX۷۲۵ :
۶۴۱/۵۹۵۵۷۲۲۲ :
۹۵۳۱۵۰۴ :
دینا :

رده بندی کنگره

رده بندی دیویی

شماره کتابتداسی ملی

اطلاعات رکورد کتابشناسی

www.ketab.ir

خوراک شناسی کرمان

مؤلف: رزا کمالی

نوبت چاپ: اول

سال چاپ: ۱۴۰۲

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

طراحی جلد و صفحه آرایی: سارا سلطان زاده زرنندی

چاپ و صحافی: عقیق دیار باران

ناشر: انتشارات عقیق دیار باران

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۹۲۹۱۸-۷-۰

قیمت: ۱۲۰۰۰۰ تومان

نشانی: گیلان، رودسر، خیابان شهدا، روبروی کوچه آذرنیا، تلفن: ۰۹۱۱۳۴۲۷۳۴۲

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۷	پیشگفتار
۸	مقدمه
۹	فصل اول (تعاریف، مفاهیم، کلیات)
۱۳	فصل دوم (غذاهای محلی استان کرمان)
۱۱۷	منابع مورد استفاده

پیشگفتار

خوراک سنتی به عنوان میراث ناملموس فرهنگی، حافظ تنوع فرهنگی و ضامن توسعه پایدار است و این ظرفیت را دارد تا در کنار میراث فرهنگی ملموس، یکی از مهمترین جاذبه‌های گردشگری هر منطقه‌ای باشد. گردشگران بسیاری هستند که از تجربه غذاهای سنتی کشورها و شهرهای دیگر به مثابه شناخت ذائقه فرهنگی آن جامعه لذت می‌برند و از دریچه غذا به احساسات فرهنگی و دانش سنتی مردم می‌نگرند. غذاهای ایرانی بخشی از فرهنگ اصیل مردم ایران است که از درون ساختار فرهنگی و الگوهای اجتماعی و اقتصادی قومیت‌های مختلف آن نشأت گرفته است، از این رو شناسایی و احیای سنتی طبخ غذاهای ایرانی در هر منطقه و ترویج فرهنگ غذاهای بومی از منظر ملی و بین‌المللی از اهمیت بالایی برخوردار است. از آنجائیکه هر نقطه کشورمان سفره غذایی خاص خود را دارد، از این رو باید تمام ظرفیت‌های غذایی ایران با تحقیقات میدانی مشخص شود؛ چرا که بسیاری از غذاها در آستانه انقراض هستند و انتظار می‌رود کتاب خوراک شناسی کرمان گامی در جهت شناسایی، بهاری سازی و برندسازی تفاوت‌های غذایی و تنوع غذایی نقاط مختلف استان پهناور کرمان باشد.

رزا کمالی گوکی - زمستان ۱۴۰۲

مقدمه

۱۶ اکتبر (۲۴ مهرماه) به دلیل تاسیس سازمان فائو در سال ۱۹۴۵ روز جهانی غذا نام‌گذاری شده و از آنجا که غذا یکی از مهم‌ترین نیازهای اولیه انسانی و نماد فرهنگ محسوب می‌شود، می‌توان از آن به‌عنوان یکی از عناصر فرهنگی شناخت جوامع نام برد. غذا و آداب غذایی که جزو مولفه‌های فرهنگی یک منطقه‌اند و در افزایش یا کاهش آمار گردشگر موثرند؛ چرا که غذای سنتی و محلی یک منطقه جزو علایق گردشگر در مقصدهای گردشگری به شمار می‌رود. ترویج گردشگری خوراک از یک سو موجب فراموش نشدن فرهنگ نیاکان، اقلیم یک قوم و عادات گذشته می‌شود و از سوی دیگر جزو مهم‌ترین ظرفیت‌ها برای برگزاری رویدادها، برندسازی مقصد و آرایه تصویری ویژه از مکان به شمار می‌رود که در صورت تبیین و اجرای درست، می‌تواند به محور توسعه گردشگری در زمان یا مکانی خاص تبدیل شود.

براساس سیاست‌های وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی و به منظور تنوع بخشی به موضوع گردشگری و تجربه‌گرا کردن این حوزه، کمیته ملی گردشگری خوراک در پاییز ۱۴۰۰ با چهار زیر مجموعه میز گردشگری خوراک ایرانی، خوراک ملل، نان و شیرینی، گرم‌نوش و سردنوش در معاونت گردشگری راه‌اندازی شد.

گردشگری خوراک یکی از انواع گردشگری است که می‌تواند ضمن تنوع بخشیدن به سبد محصولات گردشگری کشورمان سبب شناسایی و احیای دامنه وسیعی از انواع و اقسام غذاهای محلی و نوشیدنی شود که می‌توانند به عنوان محصولی جذاب به گردشگران داخلی و خارجی ارائه شوند.