



بررسی ظرفیت‌های گردشگری غذا (مطالعه موردی: بررسی غذاهای بومی محلی استان قم)

حسین صادقی^{۱*}، محمد آقازاده^۲

چکیده

نظام غذایی به‌مثابه بخشی از میراث فرهنگی جامعه، دارای ظرفیت‌های متعددی برای مطرح‌شدن در حوزه گردشگری است. نظام غذایی در چینه‌هایی گشوده است که گردشگران باتجربه و چشیدن آن، به عمق فرهنگ محلی وارد شده و تفاوتی که درک و لمس آن مهمترین انگیزه است را با فرهنگ خود از طریق طعم و ذائقه درک می‌کند. گردشگری غذا در فضای جغرافیایی خاص خود و در ارتباط با سایر بخش‌ها از اهداف پرترفدار و پردرآمد در کشورهای توسعه‌یافته در امر گردشگری محسوب می‌شود. گردشگری غذایی می‌تواند به منافع اقتصادی فراوانی منجر شود، و بسیاری آن را ابزاری برای توسعه محلی قلمداد کرده‌اند که می‌تواند به تحریک اقتصاد یاری رساند و از مشاغل موجود حفاظت کند و همچنین باعث ایجاد اشتغال گردد. هدف از این پژوهش، بررسی غذاهای محلی قم و میزان تأثیرگذاری آن بر جذب گردشگران و توسعه گردشگری این خطه از کشور است. مطالعه مزبور به لحاظ هدف کاربردی و از نظر روش، توصیفی است. همچنین گردآوری اطلاعات و داده‌ها به شیوه مطالعات اسنادی - کتابخانه‌ای انجام شده است. نتایج پژوهش حاضر نشان می‌دهد که غذاهای محلی قم، از ظرفیت‌های بالایی در جذب و ماندگاری گردشگر برخوردار است و متولیان امر با بها دادن به این موضوع، می‌توانند گردشگران بیشتری را در مدت زمانی طولانی‌تر در قم میزبانی کرده، و این خطه را از مزایای فرهنگی و اقتصادی آن بهره‌مند سازند.

کلیدواژه‌ها: گردشگری، گردشگری غذا، غذاهای بومی محلی، توسعه گردشگری، قم

۱- مقدمه

صنعت گردشگری با شروع قرن بیست و یکم به دلیل وجود زیرساخت‌های اقتصادی، بهداشتی، امنیتی و ارتباطی، به یکی از سه صنعت برتر دنیا تبدیل شده است (کریمی و همکاران، ۱۳۹۲: ۱۴۰). با رونق و گسترش جهانی این صنعت، تعداد فزاینده‌ای از مناطق در کشورهای در حال توسعه اهمیت گردشگری را به‌منزله عامل مهم در توسعه اقتصاد منطقه‌ای درک کرده‌اند (Fik & Yang، ۲۰۱۴: ۱۴۴) و اهمیت نقش آن در توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی باعث شده است تا بسیاری از مدیران و برنامه ریزان محلی، منطقه‌ای و ملی برای توسعه آن و برنامه‌ریزی و تلاش نمایند (رنجبریان و همکاران، ۱۳۹۱: ۱۴). این صنعت به‌مثابه یک پدیده تمدنی تأثیرات متعدد اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی و زیست‌محیطی دارد که در گذر زمان از یک حالت تفریحی به یک نیاز اساسی (احدنژاد روشتی و صالحی میثانی، ۱۳۹۱: ۹۱)، و همچنین به یکی از پویاترین فعالیت‌های اقتصادی عصر حاضر بدل شده است (۴۱)

^۱نویسنده مسئول: کارشناسی رشته مدیریت گردشگری، دانشگاه علمی کاربردی شهرداری قم، قم، ایران، hosseinsadeghiiii1364@gmail.com

^۲دکتری جغرافیا و برنامه‌ریزی شهری، مدرس و مدیر گروه گردشگری، دانشگاه علمی و کاربردی شهرداری، قم، ایران m.aghazadeh61@gmail.com

(Garcia Melon et al, ۲۰۱۲) که با نیروی قدرتمند خود سبب تغییرات در اقتصاد کشورهای توسعه‌یافته و کمتر توسعه‌یافته می‌شود (موسوی و همکاران، ۱۳۹۴: ۱۸).

با این اوصاف صنعت گردشگری امروزه، ۱۱ درصد از تولید ناخالص (Kabassi, ۲۰۱۰). ۱۰ درصد از اشتغال (اسماعیلی و همکاران، ۱۳۹۰)، ۵ درصد از صادرات (بیاتی خطیبی و همکاران، ۱۳۹۲) و ۵ درصد از سرمایه‌گذاری جهانی را شامل می‌شود (شورای جهانی سفر و گردشگری^۳، ۲۰۱۳). افزون بر این، گردشگری می‌تواند به توسعه و یکپارچه‌سازی اجتماعی و اقتصادی در مناطق توسعه‌نیافته کمک کند. بحران‌های مالی نشان داده‌اند که بسیاری از بخش‌های اقتصادی هنوز نامطمئن‌اند، اما در این میان بخش سفر و گردشگری انعطاف‌پذیر به نظر می‌رسد و به‌رغم شرایط بد اقتصادی جهانی، گسترش یافته است. با رشد جمعیت و طبقه متوسط در حال گسترش، انتظار می‌رود تقاضا برای سفر و گردشگری در آینده نیز افزایش یابد در سال‌های اخیر، گردشگری غذا به‌طور قابل‌توجهی رشد کرده است و به یکی از پویاترین و خلاق‌ترین بخش‌های گردشگری تبدیل شده است (ایزدی، ۱۳۹۴: ۶۶). در این بین هم مقاصد و هم شرکت‌های گردشگری نسبت به اهمیت گاسترونومی به‌منظور تنوع بخشیدن به گردشگری و توسعه اقتصاد ملی، منطقه‌ای و محلی آگاهی دارند. به‌علاوه، گردشگری غذا، مباحث ارزش‌های اخلاقی و پایدار بر اساس سرزمین، چشم‌انداز، دریا، فرهنگ محلی، محصولات بومی، صحت و اعتبار و هر چیزی که در ارتباط با روندهای جاری مصرف فرهنگی باشد را نیز دربر می‌گیرد (Sørensen, ۲۰۱۳).

امروزه گردشگری غذا در حال رشد است و در ایران برخلاف دیگر کشورها سرمایه‌گذاری در این زمینه انجام نشده است و نگاه گردشگری در کسب‌وکار رستوران‌ها وجود ندارد. به همین دلیل رونق زیادی در زمینه گردشگری غذا در ایران نداریم (کشاورز و اکبری، ۱۳۹۲). با این توصیف که کشور ایران با دارای قابلیت‌های گردشگری غنی تاریخی و جغرافیایی، کشوری مستعد برای جذب گردشگران خارجی می‌باشد (کرمانی و امیریان، ۱۳۸۳: ۳). گردشگری برای ایران که وابستگی شدیدی به درآمدهای نفتی دارد، می‌تواند به عنوان راهی برای رهایی از وابستگی به درآمدهای نفتی و خروج از اقتصاد تک‌محصولی باشد (طیبی و همکاران، ۱۳۸۶: ۸۳). از آنجا که گردشگری غذا، نوعی گردشگری فرهنگی به شمار می‌آید ولی متأسفانه در کشورمان با وجود رونق بخش گردشگری و برخورداری از مواد غذایی محلی و سنتی، هنوز به گردشگری غذایی توجه نشده است، نتیجه و عدم آگاهی از غذاهای سنتی و محلی و عدم سرمایه‌گذاری در بخش از صنعت گردشگری، زمینه فراموش کردن سنت‌ها و فرهنگ‌های گذشتگان را در پی خواهد داشت. با توجه به اینکه در کشور ما توجه به توسعه و گسترش گردشگری فرهنگی بیشتر موردنظر است، توسعه این بخش می‌تواند در تحرک و پویایی و توسعه همه‌جانبه و پایدار کشور نقش موثری ایفا می‌کند.

برخورداری شهر قم از جاذبه‌های مذهبی مانند حرم حضرت معصومه (س) و مسجد جمکران این شهر را به یکی از مهم‌ترین محورهای گردشگری مذهبی و زیارتی کشور تبدیل کرده است. افزون بر آن با توجه به مرکزیت مدارس و حوزه‌های علوم دینی در قم و پایتخت معنوی انقلاب اسلامی بودن، این شهر می‌تواند در صورت ظرفیت‌سازی کافی، به برقراری ارتباط با پایگاه‌های دینی و مذهبی و تولید و نشر تفکر دینی در جهان اقدام کند. در این پژوهش ما به دنبال بررسی غذاهای محلی قم و میزان تأثیرگذاری آن بر جذب گردشگران هستیم. در واقع مزایای توسعه گردشگری غذا در قم در حوزه‌های مختلف از جمله فرهنگی و اقتصادی را بررسی می‌کنیم، که اشتغال‌زایی و توسعه کسب‌وکارهای محلی از آن جمله محسوب می‌شود.

³ World Travel & Tourism Council

۲- مبانی نظری

غذا در هر کشوری باید با عنوان یک نماد فرهنگی با پیشینه‌ی تاریخی، موجب مباهات و جذب سایر فرهنگ‌ها باشد (کشاورز و اکبری، ۱۳۹۲). و می‌تواند نشانگر هویت محلی باشد و از اجزای مهم جامعه قلمداد می‌شود و بخش جدایی‌ناپذیر بیشتر فعالیت‌های انسانی نظیر غذا خوردن اجتماعی، جلسات، مراسم ازدواج، سفر، جشن‌ها و مانند اینهاست (Surenkok et al., ۲۰۱۰: ۵۶۸). غذا بخش مهمی از زندگی انسان است، زیرا در حفظ زندگی و بقای انسان بسیار مهم است و در عین حال که موضوع اجتماعی روزانه‌ای به شمار می‌آید، نمایانگر فرهنگ‌ها و کشورهاست (Ngoc, ۲۰۱۳: ۲). گردشگری غذایی با چندین اصطلاح شناخته شده است که نشان از رویکردهای مختلف به این موضوع به عنوان زمینه مطالعاتی و همچنین به عنوان صنعت دارد (ttirHaraldsdo & Murray, ۲۰۰۴: ۲). بعضی اصطلاحات در این زمینه برای بیان رابطه نزدیک بین غذا و گردشگری به کار برده می‌شوند، مانند گردشگری وابسته به غذا و پخت‌وپز، گردشگری آشپزی یا صرفاً گردشگری غذا مطرح شده‌اند (ایزدی، ۱۳۹۴: ۷۱). اصطلاحات مطروحه تفاوت چندانی با همدیگر ندارند و برحسب آن که در چه زمینه‌هایی از سطح خوردن و تجربه نوشیدن صحبت می‌شود، به کار گرفته شوند (Ngoc, ۲۰۱۳).

عبارت گردشگری غذایی^۴ در سال ۱۹۹۸ ابداع شد و منشأ آن سفرهای بین‌المللی افرادی بود که باهدف تجربه نمودن آشپزی و غذاهای متفاوت، به سفر می‌رفتند. این انگیزه در مسافری ایجاد می‌شد که به دنبال دریافت غذاها و آشپزی‌های یک مقصد خاص، به آنجا سفر می‌کردند و همان‌طور که اسمیت^۵ اشاره کرده است، گردشگری غذایی ممکن است به عنوان: "سفر در هنگامی که محصولات غذایی (از کشاورزی تا مدارس آشپزی) محرک و انگیزه ما هستند." تعریف می‌شود (کشاورز و اکبری، ۱۳۹۲). انجمن جهانی سفر غذایی^۶ در سال ۲۰۱۳، گردشگری غذایی را کل صنعت غذا برشمرد و آن را چنین تعریف کرد: «دستیابی و لذت بردن از غذای منحصربه‌فرد و به یادماندنی و چشیدن طعم نوشیدنی در مکان‌های دور و نزدیک». تعریف وی دلالت بر مشارکت خدمات غذا و نوشیدنی و صنعت گردشگری دارد؛ برای مثال رستوران‌ها، فروشندگان غذاهای خیابانی، بازارهای محلی، و کافه‌ها لذت منحصربه‌فرد و تجربه‌هایی فراموش‌نشده را هنگام سفر ارائه می‌کنند (Ngoc, ۲۰۱۳: ۴). به‌رحال، ورود این اصطلاحات به مباحث گردشگری قدمت چندانی ندارد و تقریباً جدید محسوب می‌شوند؛ اگرچه هزاران سال است که مسافران در سراسر کره زمین به منظور تجارت مواد غذایی در حال مسافرت‌اند (ttirHaraldsdo & Murray, ۲۰۰۴: ۲). اصطلاح «گردشگری غذا» گونه‌ای از گردشگری را معرفی می‌کند که مواد غذایی را یکی از عوامل ایجاد انگیزه برای سفر به شمار می‌آورد (Bartela, ۲۰۱۱). در این زمینه هال و شارپلس^۷ در سال ۲۰۰۳ بیان کردند که گردشگران غذا از جاهایی که غذا در آن تولید می‌شود (محل‌های تولید اولیه یا ثانویه) بازدید می‌کنند، یا در رویدادهای مواد غذایی، جشنواره‌ها و نمایش‌های آشپزی مشارکت می‌ورزند، یا در هر شکلی از فعالیت که چشیدن غذا در آن نخستین انگیزه سفر است، حضور می‌یابند (Ngoc, ۲۰۱۳: ۲).

همچنین هال و میچل^۸ در سال ۲۰۰۰ میلادی گردشگری غذا را به شکل بازدید از نمایشگاه‌های مواد غذایی، جشنواره‌های غذا، رستوران‌ها و مکان‌های خاصی که مزه کردن غذا و تجربه آن دلایل اصلی سفر هستند، تعریف کردند (Azman, ۲۰۱۲: ۵). به‌طور کلی گردشگری غذا به معنی سفر کردن برای لذت بردن از طریق تجربه خوردن و نوشیدن در مقصد گردشگری است. اصطلاح گردشگری آشپزی را لوسی لانگ^۹ متخصص فرهنگ عامه در سال ۱۹۹۶ به عنوان چشم‌اندازی انسانی در معانی و مفاهیم غذا خوردن از روی کنجکاوی مطرح کرد. وی سپس به مشارکت اکتشافی و ارادی در راه غذا و دیگر روش‌ها؛ از جمله مشارکت در مصرف، آماده‌سازی و عرضه نوع مشخصی از غذا، آشپزی، سیستم غذا، یا سبک غذا خوردن متعلق به یک روش مشخص پخت‌وپز پرداخت. گردشگری آشپزی افزون بر آنکه شامل تجربیات شخصی و گروهی می‌شود، ابعادی مانند منطقه، طبقه، جنسیت، مذهب،

⁴ Gastronomic tourism

⁵ Smith

⁶ World Food Travel Association

⁷ Hall & Sharples

⁸ Hall & Mitchell

⁹ Lucy Long

خلقیات، و سن را همراه با قومیت یا ملیت مواد غذایی دربر می‌گیرد. به‌طور کلی گردشگری آشپزی تمام فعالیت‌ها و شیوه‌های مرتبط با مصرف مواد غذایی را شامل می‌شود (Long, ۲۰۱۳: ۱-۲). ریشه گردشگری وابسته به غذا و پخت‌وپز در کلمه «سلیقه در غذا» است. احتمالاً برای نخستین بار واژه «گردشگری وابسته به غذا و پخت‌وپز» را جغرافی‌دانی فرهنگی به نام ویلبر زلینسکی ۱۰ در سال ۱۹۸۵ در تجزیه‌وتحلیلی که روی رواج غذاهای ملیت‌ها و اقوام در رستوران‌های ایالات متحد صورت گرفته بود، مطرح کرد. در مقایسه با سایر انواع گردشگری غذا یا آشپزی، در این نوع گردشگری، گردشگر حضور بیشتری در فعالیت‌های مرتبط با غذا دارد (Mpara & Velissariou, ۲۰۱۴: ۲۵۶). به‌طور کلی، گردشگری وابسته به غذا و پخت‌وپز شامل این ویژگی‌هاست:

- غذا یکی از محرک‌های اولیه سفر است؛
- خوردن و نوشیدن، تجربه‌های به‌یادماندنی سفر را ایجاد می‌کند؛
- گردشگران از طریق غذا خوردن و نوشیدن در مقصد به نوعی برای محصولات فرهنگی هزینه می‌کنند (& amp; Mazza, May ۲۰۱۳).

همان‌طور که پیش‌تر بیان شد، واژه‌های گردشگری غذا، گردشگری آشپزی و گردشگری وابسته به غذا و پخت‌وپز دارای مفاهیم تقریباً مشابه‌اند و همگی مربوط به مواد غذایی هستند و گاه به‌جای یکدیگر به‌کاربرده می‌شوند. تفاوت‌های جزئی این تعاریف با یکدیگر به اهمیت غذا به‌عنوان انگیزه سفر مربوط می‌شود. گردشگری آشپزی موارد دیگر گردشگری مرتبط با مواد غذایی را نیز دربر می‌گیرد (شکل ۱). این سه نوع گردشگری به‌سادگی در قالب «سفر به‌منظور جست‌وجو، لذت بردن از غذا و نوشیدنی آماده‌شده» توصیف می‌شود و این تعریف شامل همه تجربیات آشپزی به‌یادماندنی می‌گردد (Reza, ۲۰۱۴: ۶).



شکل ۱: اشکال گردشگری آشپزی

۳- پیشینه پژوهش

همان‌گونه که بیان شد امروزه مواد غذایی به بخش جدایی‌ناپذیر تجربه‌های گردشگری و مؤلفه‌ای مهم در بازاریابی گردشگری تبدیل شده است و عنصری مهم در تعیین سطح رضایت گردشگر به شمار می‌آید (Milohanovic, 2008). گردشگری غذایی می‌تواند به منافع اقتصادی فراوانی منجر شود، و در کل گردشگری نقش محوری در برنامه‌های توسعه‌ای جوامع، بازی می‌کند. چراکه امروزه، درآمد حاصله از این بخش و صنعت گردشگری بخش عمده‌ای از درآمد سرانه را از طریق توسعه‌ی اشتغال و برنامه‌های درآمدزا به خود اختصاص داده است. از این‌رو، در بحث توسعه‌ی پایدار، توجه ویژه‌ای به برنامه‌ریزی برای رونق گردشگری می‌شود. با بررسی پیشینه ادبیات مطالعاتی در حوزه گردشگری غذایی، منابع راجع به این موضوع بسیار فقیرند و در منابع و کتاب‌ها در کشورمان به مقوله گردشگری غذا پرداخته نشده یا به‌صورت گذرا مطرح شده است که در ذیل بدان‌ها اشاره شده است.

۳-۱- سوابق خارجی:

هوشنگ و تیسانگ^{۱۱} (۲۰۱۰)؛ در مقاله‌ای تحت عنوان «وبسایت گردشگری دولت» به بررسی شبکه مجازی آشپزی گردشگری در جنوب شرقی آسیا پرداخته است و متذکر شده که این وبسایت کمک می‌کند به شکل دادن فرهنگ آشپزی در یک کشور یا منطقه، و با کمک آن می‌توان یک تجربه مجازی برای گردشگران ایجاد نمود.

کوهن و نیرویلی^{۱۲} (۲۰۰۴)؛ در مقاله‌ای تحت عنوان «نقش غذا در جذب و نگهداری توریسم» به بررسی عوامل مؤثر در جاذبه و دافعه غذای گردشگری پرداخته‌اند در این مقاله از عواملی که باعث جذب گردشگر به سمت غذاها و رستوران‌های محلی می‌شود نام برده‌اند و همچنین عوامل و موانعی مانند بهداشت استانداردها که صرف در گردشگری در تجربه اساسی و پیچیده توسط گردشگران در جو مربوط به آشپزی و پخت‌وپز در مقصدهای آشنا و به‌اصطلاح غریبه می‌باشد اشاره کردند.

۳-۲- سوابق داخلی:

ایزدی (۱۳۹۴)؛ در مقاله‌ای تحت عنوان «گردشگری غذا، فرصتی برای توسعه پایدار روستایی ایران» به بررسی گردشگری غذا به‌عنوان زیرمجموعه گردشگری روستایی پرداخته است. ایشان در این مقاله با رویکرد توصیفی تحلیلی به بررسی برخی متون از متون و مطالعات مطرح در این زمینه و واکاوی ابعاد گوناگون گردشگری غذا و کارکردهای آن پرداخته است.

بیگی و همکاران (۲۰۱۵)؛ در مقاله‌ای تحت عنوان «گردشگری غذا با رویکرد غذاهای محلی و بومی فلات ایران» به بررسی نقش محصولات غذایی در شکل‌گیری مکان و مقصد گردشگری پرداخته‌اند و به این نتیجه رسیدند که آب‌وهوا، فرهنگ و تاریخ یک منطقه در شکل‌گیری روش آشپزی محلی تأثیرگذار است که گردشگری غذایی به‌عنوان زیرمجموعه گردشگری روستایی شناخته می‌شود. سهیلا رهنمایی (۱۳۹۳)، در مقاله‌ای با عنوان «غذای محلی و فرهنگ غذایی با تأکید بر فرهنگ و توسعه گردشگری (مطالعه موردی: شهرستان تالش)» به بررسی پیش‌نیازهای توسعه گردشگری و رشد گردشگری فرهنگی پرداخته و از میراث فرهنگی به‌عنوان هدف اصلی در بازدیدهای گردشگری فرهنگی شامل عادات محلی، آداب مربوط، سبک‌های معماری و موسیقی، زبان‌های محلی، غذای محلی و فرهنگ غذایی و ارزش‌های دینی معنوی و... یاد کرده است.

غفاری و همکاران (۱۴۰۰) در پژوهشی با عنوان «عوامل تعیین‌کننده موفقیت بازاریابی کشتی در گردشگری غذا رهیافت فراترکیب» با اشاره به این‌که کشور ایران در حوزه گردشگری غذا قابلیت‌های منحصر به فرد فراوانی دارد و می‌تواند با بسیاری از کشورهای مطرح در این صنعت رقابت کند، به دنبال شناسایی عوامل مؤثر در موفقیت بازاریابی کشتی در گردشگری غذاست. یافته‌های پژوهش حاکی از آن است که برای رسیدن به موفقیت بازاریابی کشتی در گردشگری غذا باید به ویژگی‌های غذایی، نظیر ظاهر و عطر غذا؛ شواهد فیزیکی نظیر چشم‌انداز؛ عوامل پشت‌صحنه نظیر فرهنگ، تاریخ و ارزش؛ سهولت سفر به مقصد نظیر دسترسی و هزینه؛ خدمات اضافی مقصد نظیر وجود راهنما، فعالیت‌های ترکیبی و سرگرمی‌ها؛ جذابیت‌های مقصد نظیر رویدادهای آشپزی، مناطق خرید، محل‌های غذاخوری و آشپزی و درنهایت به اقدامات ترویجی مقصد نظیر رسانه‌ها و تبلیغات توجه کرد. وی سپس این‌طور نتیجه‌گیری کرده که

¹¹ Hong and TeSong

¹² Cohen and Nyravyly

توجه به غذای محلی و فرهنگ غذایی در توسعه گردشگری و جذب گردشگر در منطقه مؤثر است. سرور و همکاران (۱۳۹۶) در پژوهشی با عنوان «طراحی مدل توسعه گردشگری غذا در ایران با رویکرد مدل‌سازی ساختاری تفسیری» با اشاره به تاریخ ۴۰۰۰ ساله و شرایط متنوع جغرافیایی ایران، معتقد است که هر منطقه‌ای از این کشور به علت شرایط اقلیمی، طبیعی و فرهنگی خاصی که دارد توانسته الگوهای متنوعی از تولید غذا را توسعه ببخشد. وی با اشاره به این که هدف اصلی این تحقیق تعیین متغیرهای اثربخش در مدل توسعه گردشگری غذا در ایران هست، می‌گوید: نتایج پژوهش نشان می‌دهد عامل تهیه غذای سالم و رعایت نکات و اصول بهداشتی در مراحل مختلف تهیه و سرو آن با قدرت نفوذ بیشترین تأثیر در توسعه گردشگری غذا در ایران عمل می‌کند؛ همچنین برگزاری جشنواره‌ها و ترویج مصرف غذاهای محلی نقش مهمی در خلاقیت این حوزه دارد.

امین (۱۳۹۴) در پژوهش خود بانام «بررسی نقش غذا در ارزیابی گردشگری غذا و جذب توریسم» آورده است: نظام غذایی درپچه‌هایی گشوده است که گردشگران باتجربه و چشیدن آن به عمق فرهنگ محلی وارد شده و تفاوتی که درک و لمس آن مهمترین انگیزه است را با فرهنگ خود از طریق طعم و ذائقه درک می‌کند. درواقع می‌توان نظام غذایی را عنصری از میراث فرهنگ اقوام تلقی نمود، میراث از این جهت که در خود دانش بومی، ذائقه، عادت، روابط اجتماعی و ترجیحات و ابعاد متنوع دیگری را که از گذشته وام گرفته است، حمل می‌کند. غذاهای بومی در مراحل مختلف تولید، گردآوری و مصرف دارای ویژگی‌های محلی است. این ویژگی‌ها اصیل، متفاوت و جاذبه تجربه این تفاوت‌ها می‌تواند زمینه‌های مساعد برای گسترش گردشگری غذا را فراهم آورد. یافته‌های این پژوهش نشان می‌دهد که تفاوت‌های جنسیتی و تفاوت در سطح تحصیلات بین مصرف‌کنندگان بر میزان مصرف غذاهای محلی تأثیر معناداری ندارد؛ این تفاوت‌های سنی و تفاوت در سطح درآمد بین مصرف‌کنندگان بر میزان مصرف غذای محلی مؤثر است. نتایج همچنین حاکی از آن است که انگیزه‌های انتخاب غذا و نگرش نسبت به غذاهای محلی بر مصرف آن‌ها تأثیر بسیاری دارد. در پایان پیشنهاد شده غذاهای محلی شناسایی، و به صنعتی نمودن برخی از این غذاها اقدام شود؛ که این امر به رونق صنعت توریسم، توسعه کارآفرینی و بهبود اقتصاد استان‌ها کمک می‌نماید.

۴- روش پژوهش

این مطالعه به لحاظ هدف کاربردی و از نظر روش، توصیفی است. همچنین گردآوری اطلاعات و داده‌ها به شیوه مطالعات اسنادی - کتابخانه‌ای انجام شده است.

۵- یافته‌های پژوهش

استان قم را معمولاً به‌عنوان شهری زیارتی و دارنده‌ی جاذبه‌های معنوی گردشگری از جمله حرم مطهر حضرت فاطمه‌ی معصومه (س) و مسجد مقدس جمکران، می‌شناسیم اما این استان با قرارگرفتن در ناحیه‌ی کویری کشور از آب و هوایی گرم و خشک برخوردار است. به اعتقاد باستان‌شناسان و نتایج به‌دست آمده از کاوش‌ها و بررسی‌های ایشان، قدمت این شهر به بیش از ۷ هزار سال باز می‌شود. بنابراین وجود غذاهای بومی که نشأت گرفته از سنت، اقلیم و قدمت چندین هزارساله‌ی آن است، چندان به‌دوراز تصور نخواهد بود. اصولاً غذاهای هر منطقه‌ای با توجه به شرایط آب و هوایی و آداب و سنن آن منطقه تهیه می‌شود قم با توجه به اینکه یک استان خشک و کویری است، تنوع غذایی مخصوصی نیز دارد، مخصوصاً آبگوشت که به انواع گوناگونی پخته می‌شود. البته غذاهایی نیز بوده‌اند که به دست فراموشی سپرده‌شده‌اند (حسنی، ۱۳۹۴: ۲).



شکل ۲- تصویر شهر قم

طبق اظهار نظر کارشناسان تغذیه، غذاهای سنتی استان قم بیش از ۵۰ نمونه برآورد شده است که از آن جمله می‌توان به این موارد اشاره کرد: آب دوغ انار، آبگوشت به، آبگوشت به بادمجان، آبگوشت قنبد (کلم‌قمری)، آبگوشت کشک، آبگوشت مزوره، آبگوشت هویج برگه، آبگوشت یخنی بادمجان، آش اماج، آش اسفندی، آش بامبی، آش بلغور، آش پتله، آش ترخینه شیر، آش دونک، آش ماش، اشکنه با گوجه فرنگی، ابراز، پتله پلو، ترشی آبک، خورش قیه، خورش سیباله، خنکو (نوعی اشکنه)، سر گنجشکی نخود، کال جوش، ماشابک، ماش ماشک، مغزآب، مغزآبک، مغزآبه، یارمه پلو، قنبد پلو و سنگک؛ که در این میان آبگوشت قنبد، قنبد پلو و سنگک ثبت ملی شده‌اند (حسینی، ۱۳۹۴: ۴).

در این نوشتار، معروف‌ترین و در عین حال رایج‌ترین این غذاها توصیف می‌شود.

۵-۱- آبگوشت قنبد یا کلم‌قمری

قنبد که در واقع از کلمه‌ی قمنبید (نبات قم)، گرفته شده است، آبگوشتی سنتی و از محبوب‌ترین و رایج‌ترین خوراک‌هایی است که توسط مردم استان قم تهیه و طبخ می‌شود. این غذای خوش‌طعم با ترکیب نخود، لوییا سفید، سیب‌زمینی، قنبد، لیمو عمانی، گوجه‌فرنگی، گوشت، پیاز، نمک و زردچوبه طبخ می‌شود. برخی مواقع برای بهتر شدن رنگ آبگوشت از رب گوجه‌فرنگی نیز استفاده می‌شود. مردم استان قم، این غذای اصیل را همراه سبزی‌خوردن، پیاز، ماست یا انواع ترش‌جات میل می‌کنند. گفتنی است نحوه طبخ این غذا در سال ۱۳۹۷ در فهرست میراث ملی ثبت شده است (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۴۳).



۵-۲- آبگوشت هویج برگه

طعم و بوی آبگوشت، آن‌هم از نوع هویج برگه، هوش از سر هر غذا دوستی خواهد برد. این غذای فوق‌العاده و سنتی، یکی از مغذی‌ترین و درعین حال دوست‌داشتنی‌ترین غذاهایی است که در برنامه‌ی غذایی مردم استان قم یافت می‌شود. آن‌ها با مخلوط هویج قمی (هویج زردرنگ)، برگه، لوبیا قرمز، گوشت بااستخوان، پیاز، نمک، زردچوبه و نعنای خشک، به تهیه و تدارک این آبگوشت مقوی می‌پردازند. عطر نعنای داغ و ترکیب آن با مواد اولیه، بسیار عالی و خوشمزه به نظر می‌رسد (وبسایت مرکز اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی).

۵-۳- کوفته‌ی قمی

در سراسر کشور، با توجه به اقلیم و فرهنگ غذایی مردم، کوفته‌های متنوع با مواد اولیه‌ی مختلفی تهیه و طبخ می‌شود. در رژیم غذایی مردم استان قم نیز نوعی کوفته‌ی سنتی وجود دارد که به نام کوفته‌ی قمی مشهور است. غذای کاملاً بومی و بسیار لذیذ و خوش‌عطر که علاقه‌مندان بسیاری را نیز در سراسر استان، از آن خودکرده است. آن‌ها برای تهیه‌ی این غذای خوشمزه از برنج پخته، سبزی کوکویی تازه، شوید، ترخون خشک، شنبلیله خردشده، نخودفرنگی یا باقلای سبز، گوشت چرخ‌کرده (ترجیحاً بدون چربی)، پیاز، روغن، رب گوجه‌فرنگی، آبغوره، سیر و ادویه استفاده می‌کنند. طعم ترش این غذا، لذتی به‌یادماندنی را برای اعضای خانواده، به یادگار خواهد گذاشت (وبسایت صداوسیما جمهوری اسلامی ایران).

۵-۴- آش پتله (آش جو)

از دیگر غذاهای موردعلاقه‌ی مردم استان قم به شمار می‌رود. غذایی که بر پایه‌ی جو، یکی از رایج‌ترین غلات مصرفی تهیه می‌شود. مردم این استان، برای طبخ آش پتله ابتدا جو را خیس می‌کنند تا پوست آن جدا شود. سپس با ترکیب جو و سبزی آش، کشک، پیاز، نمک و ادویه‌های دلخواه دیگر به طبخ این غذای سنتی می‌پردازند (وبسایت باشگاه خبرنگاران جوان).

۵-۴- ماش ماشک

این غذای سنتی نیز به‌عنوان غذای رژیمی در بین خانواده‌های استان قم، شناخته‌شده است. طبق نظریه کارشناسان تغذیه، به دلیل داشتن کالری نسبتاً کم این غذا، خوردن آن به افرادی با اضافه‌ی وزن یا در حال رژیم توصیه می‌شود. همچنین به دلیل حضور هویج، ماش و پیاز که از منابع مهم تامین فیبر بدن است، یکی از غذاهایی است که می‌تواند کمک شایانی در پیشگیری یا کنترل بیماری‌هایی نظیر دیابت و چربی خون، داشته باشد. مردم استان قم برای طبخ ماش ماشک از ماش، هویج قمی، گوشت، نمک، فلفل و زردچوبه استفاده می‌کنند (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۵۸).

۵-۶- ماشاب

از دیگر آش‌های سنتی در رژیم غذایی مردم استان قم محسوب می‌شود. این غذا نیز، نمونه‌ی کاملی از یک خوراکی مقوی و سرشار از فیبر و مواد موردنیاز بدن انسان به شمار می‌آید. غذای فوق‌العاده خوش‌طعم، خوش‌بو و لذیذ که از طرفداران بسیاری نیز برخوردار است (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۶۱).



مردم این شهر با استفاده از ماش، لوبیا چشم‌بلبلی، پیاز، نمک، زردچوبه، عدس، سیب‌زمینی، برنج، گندم، فلفل، آب‌گوشت و کشک و نعنا داغ به تهیه‌ی این غذای مقوی می‌پردازند (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۶۱).

۷-۵- مغزابه

مغزابه یا مغزآب، یکی دیگر از غذاهای سنتی و محلی استان قم محسوب می‌شود. غذایی که از نظر تامین انرژی بدن انسان به دلیل حضور گردو، بسیار مقوی است و موردتوجه کارشناسان غذایی قرارگرفته است. مردم استان قم، برای طبخ این غذای لذیذ و دوست‌داشتنی از گردو، چغندر، بادمجان، دوغ کشک، نعنا خشک، پیاز، نخود، روغن، نمک و زردچوبه استفاده می‌کنند. قطعاً از ترکیب این مواد مغزی و خوش‌طعم، جز غذایی لذیذ و دل‌پسند، انتظار دیگری نباید داشت (وب‌سایت خبرگزاری ایسنا).

۸-۵- پتله پلو

پتله پلو، غذایی سنتی و متعلق به روستای زبگان از توابع دستجرد است. این غذای محلی بسیار لذیذ بوده و از طرفداران بسیاری بین مردم روستا نشین استان قم، برخوردار است. شاید اکثر جوانان امروز این استان، حتی نام آن را هم نشنیده باشند، ولی اگر از سالمندان استان قم بپرسیم، قطعاً با میل و رغبت و به طرز کاملاً آشته‌آوری از این غذای خوشمزه تعریف می‌کنند. آن‌ها این غذا را با استفاده از برنج، بلغور گندم، سیب‌زمینی، پیاز، عدس، کشمش، روغن، فلفل، نمک، زردچوبه و زعفران تهیه می‌کنند. از نکات مهم در مورد این غذا، می‌توان به خاصیت فوق‌العاده‌ی آن اشاره کرد که بنا بر نظر کارشناسان تغذیه، برای کاهش یا جلوگیری از امراض قلبی و چربی خون به دلیل حضور زعفران بسیار مفید بوده، برای افراد چاق بسیار کم‌کالری و حاوی آهن به دلیل عدس مصرف‌شده در تهیه‌ی آن است. عطر و بوی زعفران در کنار طعم شیرین کشمش و بلغور پخته‌شده‌ی گندم، لذیذ و دوست‌داشتنی به نظر می‌رسد (وب‌سایت روستیران، اولین پایگاه اطلاع‌رسانی جامع روستاهای ایران).

۹-۵- دم‌پختک قمی

دم‌پختک یا دم‌پختی یکی از غذاهای سنتی استان قم محسوب می‌شود. این غذا علاوه بر طعم و عطر فوق‌العاده‌ای که دارد از طرفداران بسیاری نیز برخوردار است. سالاد شیرازی، پیاله‌ای از ترشی لپته یا ترشی مخلوط و پیاله‌ای از ماست با سبزی خوردن، از جمله خوراکی‌هایی هستند که در کنار میل کردن این دم‌پختک عالی و لذیذ، سرو می‌شوند. البته گاهی اوقات مردم استان قم، با پختن نیمروی زرده طلایی و قرار دادن آن روی دم‌پختک، طعم بی‌نظیری به آن می‌بخشند. آن‌ها برای تهیه‌ی این غذای فوق‌العاده لذیذ و راحت از برنج، لپه باقالای زرد، زعفران دم‌کرده، پیاز، زردچوبه، نمک، کره، روغن و فلفل استفاده می‌کنند (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۶۶).



۵-۱۰- اشکنه‌ی سیب‌زمینی

اشکنه در انواع مختلف و با روش‌های متفاوتی تهیه و طبخ می‌شود. تنوع جالبی از آن نیز در استان‌های سراسر کشور، به عنوان غذای سنتی و محلی طبخ و مورد استفاده‌ی مردم قرار می‌گیرد اما اشکنه‌ی سیب‌زمینی مختص مردم استان قم بوده و به‌عنوان غذای محلی این استان شناخته شده است. آن‌ها برای تهیه‌ی این غذای محلی از سیب‌زمینی، پیاز، تخم‌مرغ، شنبلیله، آرد، روغن، نمک، زردچوبه، آب و نمک استفاده می‌کنند. البته با توجه به ذائقه‌ی اعضای خانواده، ممکن است تغییراتی در مواد اولیه‌ی این غذا، ایجاد شود که تأثیر چندانی در طعم اصلی آن، ایجاد نمی‌کند. این خوراک مقوی، غالباً در فصول سرد سال مانند پاییز و زمستان مصرف می‌شود (وبسایت کجارو، رسانه گردشگری ایران).

۵-۱۱- قاقاناخ

در شهرهای مختلف کشور، خاگینه یا قاقاناخ‌هایی به روش‌های مختلف طبخ می‌شود. در استان قم نیز با توجه به ذائقه و سلیقه‌ی افراد خانواده، این غذا با کمی تفاوت نسبت به سایر استان‌های کشور تهیه می‌شود. غذایی که به‌عنوان خوراک محلی و سنتی استان قم، محسوب می‌شود. قاقاناخ که غذایی خوش‌طعم، دوست‌داشتنی و بسیار پرطرفدار در بین مردم استان قم است، بسیار ساده و در مدت زمانی کوتاه تهیه و آماده می‌شود. شاید از دلایل محبوبیت این غذا، سرعت تهیه‌ی بالای آن است. مردم این استان با ترکیب موادی چون شیر، تخم‌مرغ، آرد سفید سیوس‌دار، پیازچه خشک‌شده، زردچوبه و روغن به طبخ این غذای فوق‌العاده می‌پردازند. متخصصان تغذیه به دلیل انرژی و کالری زیاد، این خوراک را به افراد با اضافه‌وزن بالا توصیه نمی‌کنند. همچنین این غذا به دلیل وجود شیر و تخم‌مرغ از میزان قابل‌توجهی پروتئین برخوردار است که برای کودکان با وزن پایین، پیشنهاد بسیار خوب و مناسبی است (وبسایت موسسه فرهنگی و اطلاع‌رسانی تبیان).

۵-۱۲- آبگوشت یخنی بادمجان

آبگوشت یخنی بادمجان از دیگر غذاهای سنتی تهیه‌شده در استان قم است. خوراکی از خانواده‌ی آبگوشت، سرشار از پروتئین حیوانی به دلیل حضور گوشت و پروتئین گیاهی به خاطر حبوبات مصرفی از بهترین گزینه‌های پیشنهادی به کودکان در حال رشد، نوجوانان و زنان باردار و شیرده خواهد بود. البته مصرف این غذا به میزان زیاد، به افراد با اضافه‌وزن بالا توصیه نمی‌شود. مردم این استان برای تدارک آن به گوشت، عدس، لوبیاچیتی، به، بادمجان، پیاز، آب انار، نمک و ادویه نیاز دارند (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۷۴).



نظر متخصصین تغذیه:

این غذا ترکیبی از پروتئین حیوانی (گوشت) و پروتئین گیاهی (حبوبات) است، بنابراین برای کودکان در حال رشد، نوجوانان در سنین بلوغ و زنان باردار و شیرده تأمین کننده پروتئین باارزش بیولوژیکی بالا می باشد. به دلیل وجود گوشت قرمز در این غذا، مصرف آن به افرادی که مبتلا به چربی خون و بیماری های قلبی عروقی اند کمتر توصیه می شود. حبوبات از جمله لوبیاچیتی و نخود حاوی فیتو استروژن ها می باشند که ممکن است در خانم ها منجر به کاهش عوارض یائسگی شود؛ البته بانوانی که سابقه خانوادگی سرطان پستان دارند، باید مراقب میزان استرژن دریافتی خود باشند (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۷۴).

۵-۱۳- کله جوش

کال جوش یا کله جوش یکی از غذاهای محلی استان قم است که البته در استان های دیگر نیز به شیوه های مختلف طبخ می شود. این غذا سرشار از کلسیم و پروتئین و بسیار مغذی است (وبسایت کجارو).



۵-۱۴- سرگنجشکی نخود

سرگنجشکی نخود استان قم یکی از بهترین غذاهای محلی این استان و مردمان قم می باشد. سرگنجشکی نخود بسیار شبیه کله گنجشکی تهرانی ها است با این تفاوت که نخود هم دارد (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۷۹).



نظر متخصصین تغذیه:

- سر گنجشکی نخود تأمین‌کننده حدود هفتاد درصد نیاز روزانه یک فرد بزرگسال به آهن و اسیدفولیک است بنابراین جهت پیشگیری از کم‌خونی فقر آهن بسیار مناسب است.
- این غذا حدود یک چهارم نیاز روزانه یک فرد بزرگسال را به انرژی و چهل درصد نیاز او را به پروتئین تأمین می‌کند.
- این غذا ترکیبی از پروتئین حیوانی (گوشت) و پروتئین گیاهی (حبوبات) است؛ بنابراین برای کودکان درحال رشد، نوجوانان در سن بلوغ و زنان باردار و شیرده، تأمین‌کننده پروتئین با ارزش بیولوژیکی بالا است (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۷۹).

۶- نتیجه‌گیری و پیشنهادها

غذا فقط یک منبع تغذیه ایی به شمار نمی آید، بلکه در تمام جوامع نقش‌های متعددی داشته است و به‌طور عمیقی در تمام جنبه‌های اقتصادی، اجتماعی و مذهبی زندگی روزمره ریشه دارد. غذا یک بخش اساسی از روشی است که هر جامعه‌ای بر آن اساس خودش را سازمان‌دهی می‌نماید و از آن طریق دیدگاه ما نسبت به جهانی که در آن قرار گرفته‌ایم مشخص می‌شود. با مروری گذرا بر گذشته نه‌چندان دور افراد و جوامع، اشکال دیگری از تغذیه از جمله استفاده از غذاهای محلی به چشم می‌خورد. این غذاها از بسیاری جهات بر غذاهای رایج فعلی برتری دارد. غذاهای محلی فاقد هر نوع افزودنی غذایی بوده و دارای ارزش تغذیه‌ای بالاست. بسیاری از مواد اولیه غذاهای محلی اساساً از منابع گیاهی تهیه شده و به سهولت با کمترین هزینه ممکن قابل‌دسترسی است. به‌طور کلی غذاهای محلی، ارزان‌قیمت، سالم، فاقد مواد افزودنی و مهم‌تر از همه حامل پیام‌های فرهنگی و بومی هستند. استفاده از غذاهای بومی بستر مناسبی است برای افزایش ارتباط نسل هل و انتقال تجربیات، آداب و سنن و در نتیجه نقش بسزایی در حفظ و هویت و پویایی جامعه دارد. ویژگی‌هایی نظیر وجود مواد اولیه مناسب و نوع عادت غذایی سبب رواج یافتن تعداد زیادی از غذاهای بومی می‌شود. از دیگر ویژگی‌های غذاهای بومی توجه به فرهنگ سفره و عدم استفاده از مواد غذایی آماده هست. با توجه به این‌که همه‌ساله تعداد زیادی از گردشگران به قم سفر می‌کنند، می‌توان از ظرفیت‌های غذایی استان به نحو احسن در جهت توسعه گردشگری این خطه بهره برد (حق ویسی، ۱۳۹۴، ۸۶).

غذاهای محلی قم دارای عناصر و ویژگی‌هایی است که مختص آن منطقه می‌باشد که الزاماً در جای دیگر وجود خارجی ندارد. برخی از این ویژگی‌ها عبارت‌اند از:

- وجود و تنوع گسترده غذاها با منشا گیاهی است به طوری که می‌توان حتی تا چند روز بدون استفاده از گوشت غذاهای گیاهی با طعم‌های مختلف تهیه کرد.
- وجود برخی از مواد اولیه غذای محلی در منطقه قم که از بروز برخی از بیماری‌ها جلوگیری می‌کنند مانند سیر، گزنه، و ...
- با مروری گذرا در گذشته نیاکان و اجداد ما در منطقه با تجارب خود دریافتند که آثار نامطلوب یک ماده غذایی بر بدن را با یک ماده غذایی متضاد آن می‌توان از بین برد مثلاً افراد با خوردن آلوچه دچار زردی و رنگ‌پریدگی شده از این‌رو با خوردن دوشاب با آن مقابله می‌کردند.
- سفره‌آرایی و نقش رنگ‌های مختلف در سفره، شیوه زندگی، طبیعت منطقه، وجود بازارهای محلی و ... در تهیه و پخت غذاهای محلی مؤثر بوده و در یک کلام مجموعه عناصر فضایی که به پخت یک غذای محلی منتهی می‌شود از برجسته‌ترین ویژگی‌های سفره غذایی در منطقه قم است.

اصولاً مزایای متعدد غذاهای بومی استان قم، این ظرفیت را دارد که بتوان از آن‌ها برای جذب گردشگران داخلی و خارجی و نیز طولانی ساختن مدت اقامت آن‌ها در این خطه از کشور به‌خوبی بهره برد. خلاصه این‌که توجه به غذاهای محلی در قم، در توسعه و پایداری

گردشگری و همچنین جذب گردشگر در منطقه مؤثر واقع خواهد شد.

بر این اساس بر متولیان امر فرض است که با تمهیداندیشی، به معرفی هر چه بیشتر غذاهای بومی قم و معرفی آثار و خواص آن همت گمارند تا از این رهگذر علاوه برحسب مزایای متعدد فرهنگی و جامعه‌شناختی، باعث رونق اشتغال در این عرصه شوند. در پایان با توجه به نتایج به‌دست‌آمده در این پژوهش در جهت توسعه گردشگری غذاهای محلی و سوق شهر قم به سمت شهرهای فعال در گردشگری غذا، پیشنهادهایی در این زمینه ارائه می‌گردد که عبارت‌اند از:

- توجه جدی به تهیه غذا و رعایت نکات و اصول بهداشتی در مراحل مختلف تهیه و سرو آن؛
- برگزاری جشنواره‌ها، نمایش‌ها و مسابقه‌های پخت‌وپز غذاهای محلی در مناطق مختلف استان قم – مثلاً در بازار کهنه، بازار سرپوشیده، خیابان صفائیه یا دیگر امکان تاریخی و نامی قم – به‌منظور آشنایی هرچه بیشتر مردم و گردشگران با میراث فرهنگی کشور و میزبانی جشنواره‌های بین‌المللی غذا و همچنین ایجاد و برگزاری تورهای گردشگری غذا در سطح کشور؛
- انجام پژوهش‌های لازم روی مواد غذایی محلی و دایر کردن رشته‌های دانشگاهی در زمینه گردشگری غذا و نیز نیازهای غذایی و میزان رضایتمندی گردشگران از غذاهای محلی و سنتی؛
- فراهم ساختن و تشویق جامعه محلی جهت مشارکت در تمام زمینه‌های فعالیت مرتبط و جلب حمایت‌های مالی سرمایه‌گذاری خصوصی در جهت استانداردسازی تجهیزات، زیرساخت‌ها و خدمات؛
- استفاده از فناوری اطلاعات و ارتباطات و بهره‌گیری از شبکه‌های اجتماعی به‌منظور معرفی غذاهای محلی و سنتی قم و تبلیغ و آگاهی‌رسانی در مبادی ورودی استان قم و مقاصد گردشگری؛
- تهیه برنامه‌های همه‌سونگر و مدون در زمینه گردشگری غذا در استان قم و مشارکت مؤثر شهر قم در رویدادها و جشنواره‌های غذایی در سطح بین‌المللی و تشویق توسعه و ترویج و مصرف غذاهای محلی؛
- تربیت و آموزش راهنمای گردشگری غذا؛
- ستاره‌دار کردن رستوران‌ها مانند هتل‌ها برای بهبود کیفیت رستوران‌ها و گنجاندن غذاهای محلی در منوی هتل‌ها و رستوران‌های کشور؛
- بهره‌گیری از تبلیغات تلویزیونی، روزنامه‌ها و نشریات و بندسازی غذاهای محلی و سنتی کشور در سطح بین‌المللی و گنجاندن فهرست غذاهای سنتی کشور در فهرست یونسکو؛
- اتخاذ راهبردی برای مشارکت و همکاری میان ذینفعان مختلف درگیر در گردشگری غذا و سرمایه‌گذاری بخش خصوصی در گردشگری غذا؛
- معرفی و ایجاد بازارچه گردشگری غذا در بازار کهنه، بازار سرپوشیده، خیابان صفائیه یا دیگر محلات تاریخی و اماکن نامی قم؛
- تبلیغ در فضای مجازی در خصوص گردشگری غذا؛
- استفاده از ظرفیت‌های اقوام و ملل در خصوص بحث غذا.

۷- منابع

- آذر، عادل؛ بیات، کریم (۱۳۸۷)، طراحی مدل فرآیند محوری کسب‌وکار با رویکرد مدل‌سازی ساختاری تفسیری، نشریه مدیریت فناوری اطلاعات، دوره ۱، شماره ۱، پاییز و زمستان ۱۳۸۷
- احدنژاد، روشتی؛ محسن، صالحی؛ میشانی، حیدر (۱۳۹۱)، ارزیابی توزیع فضایی زیرساخت‌های گردشگری و تعیین نقش فرایندهای اقتصادی - سیاسی و رشد فیزیکی شهرها در شکل‌گیری آن (مطالعه موردی: شهر زنجان)، دو فصلنامه مطالعات گردشگری، دوره اول، سال اول، شماره اول، بهار و تابستان ۹۱
- اسماعیلی، رضا؛ گندمکار، امیر؛ حبیبی نوخندان، مجید (۱۳۹۰)، ارزیابی اقلیم آسایش چند شهر اصلی گردشگری ایران با استفاده از شاخص‌های دمای معادل فیزیولوژیک PET، پژوهش‌های جغرافیای طبیعی، شماره ۵۷
- امین، معصومه (۱۳۹۴)، بررسی نقش غذا در ارزیابی گردشگری غذا و جذب توریسم، اولین همایش بین‌المللی و چهارمین همایش ملی گردشگری، جغرافیا و محیط‌زیست پایدار، همدان
- ایزدی، حسن (۱۳۹۴)، گردشگری غذا، فرصتی برای توسعه پایدار روستایی در ایران، پژوهش‌های روستایی، دوره ۶، شماره ۱/ف بهار ۱۳۹۴
- رنجبریان، بهرام؛ خزاعی پول، جواد؛ هادی بازوئی جام‌خانه (۱۳۹۱)، تحلیل نقاط قوت، ضعف، فرصت و تهدیدهای گردشگری خارجی استان اصفهان با استفاده از تکنیک فرایند سلسله مراتبی فازی، مجله برنامه‌ریزی و توسعه گردشگری، شماره ۱، تابستان ۱۳۹۱
- جعفری مهرآبادی، مریم؛ اکبری، مجید؛ عطایی، فرزانه؛ رزاقی، فرزانه (۱۳۹۶)، مدل‌یابی ساختاری - تفسیری عوامل موثر بر توسعه گردشگری غذا، مطالعه موردی: شهر رشت، فصلنامه علمی- پژوهشی مطالعات برنامه‌ریزی سکونتگاه‌های انسانی، دوره ۱۲، شماره ۳
- حق ویسی، علی‌اکبر (۱۳۹۴)، کتاب خوراکی‌های بومی ایران، انتشارات اندیشه ماندگار، چاپ دوم، شابک: ۹۷۸۶۰۰۶۷۸۲۷۰۶
- سرور، رحیم؛ اکبری، مجید و درویش، بهروز (۱۳۹۶)، طراحی مدل توسعه گردشگری غذا در ایران با رویکرد مدل‌سازی ساختاری تفسیری، مجله جغرافیا، تابستان ۱۳۹۶، شماره ۵۳
- غفاری، محمد؛ شفیعی رود پشته، میثم؛ حاتمی ورزنه، ابوالفضل (۱۴۰۰)، عوامل تعیین‌کننده موفقیت بازاریابی کشتی در گردشگری غذا رهیافت فراترکیب، نشریه گردشگری و توسعه، پاییز ۱۴۰۰، شماره ۲۸
- فیروزجائیان، علی‌اصغر؛ فیروزجائیان، مجتبی؛ پطروودی، سیدحمید؛ هاشمی غلامرضا، فاطمه (۱۳۹۲)، کاربرد تکنیک مدل‌سازی ساختاری تفسیری در مطالعات گردشگری (تحلیلی با رویکرد آسیب شناسانه)، مجله‌ی برنامه‌ریزی و توسعه گردشگری سال دوم، شماره‌ی ۶، پاییز ۱۳۹۲
- کرمانی، مجید و سعید امیریان (۱۳۸۳)، بررسی اثرات اقتصادی توریسم در جمهوری اسلامی ایران با استفاده از تحلیل داده - ستانده، فصلنامه پژوهش‌های بازرگانی
- کرمی، فریبا؛ زینبی، بهرام؛ شجاعی وند، بهمن؛ عمرانی، خلیل (۱۳۹۲)، بررسی و تحلیل نابرابری در توزیع زیرساخت‌های گردشگری (مطالعه موردی: استان گلستان)، دو فصلنامه مطالعات گردشگری، دوره دوم، شماره سوم، بهار و تابستان ۹۲
- کشاورز، پرویز؛ اکبری، مجید (۱۳۹۲)، ارزیابی گردشگری غذا در توسعه شهری و منطقه‌ای، اولین همایش ملی گردشگری، جغرافیا و محیط‌زیست پایدار، انجمن ارزیابان محیط زیست هگمتانه
- مطیعی، صدیقه و زیاری، رضا (۱۳۹۶)، نقش غذا در توسعه گردشگری، اولین همایش ملی تکنولوژی‌های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران، بابلسر

- مولایی هسجین، نصرالله و رهنمایی، محمدتقی و رهنمایی، سهیلا، (۱۳۹۴)، گردشگری غذا و نقش آن در جذب گردشگر (مطالعه موردی: شهرستان تالش)، همایش ملی تالش شناسی، رشت
- Azman Ashley Marie, (۲۰۱۲), Food Tourism in Special Events and Festivals in Appalachian Ohio, Master thesis, Ohio University;
- Grbac Bruno & Milohanovic Ana, (۲۰۰۸), Contribution of Food Products in Creating Cultural Identity of Tourist Destination, WSEAS International Conference on Cultural Heritage and Tourism (CUHT'۰۸), Heraklion, Crete Island, Greece, July ۲۴-۲۲, PP. :۸۸-۸۳
- Horng, Jeou-Shyan & Tsai, Chen-Tsang, (۲۰۱۰), Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national Analysis Tourism Management, Pages :۸۵-۷۴
- Kabassi, K (۲۰۱۰), Personalizes recommendations for tourists, Journal of Telematics and Informatics, Vol. ۲۷, Pp. :۶۶-۵۱
- Lin Yi-Chin, Pearson Thomas E. & Cai Liping A., (۲۰۱۱), Food as a Form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective, Tourism and Hospitality Research, ۱۱, PP. :۴۸-۳۰
- Matlovičová Kvetoslava & Pompura Michal, (۲۰۱۳), The Culinary Tourism in Slovakia Case Study of the Traditional Local Sheep's Milk Products in the Regions of Orava and Liptov, GeoJournal of Tourism and Geosites, No. ۲, Vol. ۱۲, PP. :۱۴۴-۱۲۹

Survey of food tourism capacities (Case study: Survey of local indigenous food of Qom province)

The food system, as a part of the cultural heritage of the society, has several capacities to be considered in the field of tourism. The food system has opened the door for experienced and experienced tourists to delve into the depths of the local culture and understand the difference that is most important motivation to perceive and touch with their culture through taste. Food tourism in its specific geographical space and in connection with other sectors is one of the most popular and lucrative goals in the valley of developed countries in terms of tourism. Food tourism can lead to many economic benefits, and many see it as a tool for local development that can stimulate the economy, protect existing jobs, and create jobs. The purpose of this study is to study the local cuisine of Qom and its impact on attracting tourists and developing tourism in this region of the country. This study is descriptive in terms of user purpose and method. Also, information and data have been collected through documentary-library studies. The results of the present study show that the local food of Qom has a high capacity in attracting and retaining tourists, and those in charge of this issue, can host more tourists in Qom for a longer period of time, and this region has cultural benefits. And benefit economically.

Keywords: Tourism, Food Tourism, Local Indigenous Foods, Tourism Development, Qom