عطر دریا بر سفره‌های رمضان و نوروز هرمزگان؛

خوراک جنوب، روایتگر فرهنگ و سفر

ماه مبارک رمضان و هم‌زمانی آن با روزهای پایانی سال و در آستانه نوروز در هرمزگان، فرصتی دوباره است تا عطر دریا و طعم خوراک‌های ماندگار جنوبی، مهمان سفره‌ها و مقصد گردشگران شود؛ خوراک‌هایی که نه‌تنها پاسخ‌گوی ذائقه، بلکه بازگوکننده فرهنگ، تاریخ و شیوه زیست مردمان ساحل‌نشین جنوب کشور است.

گروه گردشگری – در این روزها، بازارهای محلی بندرعباس و دیگر شهرهای ساحلی استان هرمزگان، رنگ‌وبوی دیگری به خود می‌گیرند؛ ماهی‌های تازه صید روز، میگو، ادویه‌های گرمسیری و غذاهای سنتی که از دل دریا و حافظه تاریخی مردم جنوب برآمده‌اند، سفره‌های افطار و نوروز را به تجربه‌ای متفاوت برای مسافران و شهروندان بدل می‌کنند.

غذا در هرمزگان تنها یک وعده غذایی نیست، بلکه روایت‌گر پیوند دیرینه مردم با دریاست؛ غذاهایی مانند «قلیه‌ماهی، هواری (ماهی و میگو)، مهیاوه، سوراغ و برنج دیشو»، بخش جدایی‌ناپذیر آیین‌های رمضان و نوروز در این خطه به شمار می‌روند و در سال‌های اخیر، به یکی از جذابیت‌های اصلی گردشگری خوراک در جنوب کشور تبدیل شده‌اند.

همزمانی ماه مبارک رمضان و نوروز، ظرفیت بی‌بدیلی برای معرفی غذاهای بومی و دریایی هرمزگان فراهم کرده است؛ ظرفیتی که می‌تواند علاوه بر رونق اقتصادی، به ماندگاری بیشتر گردشگران و تقویت هویت فرهنگی منطقه بینجامد.

از سفره افطار تا تجربه گردشگری

در هرمزگان، افطارهای ساده ساحلی، رستوران‌های محلی، غذاپزی زنان بومی و بازارهای سنتی، بخشی از تجربه سفر گردشگران در این ایام است؛ تجربه‌ای که با طعم دریا گره خورده و خاطره‌ای ماندگار از جنوب در ذهن مسافران به‌جا می‌گذارد.

رمضان و نوروز در هرمزگان، تنها تقویمی از مناسبت‌ها نیست؛ فصلی است که در آن، دریا بر سفره‌ها می‌نشیند و خوراک جنوب، زبان گویای فرهنگ و مهمان‌نوازی مردمان این دیار می‌شود.

غذاهای دریایی در جنوب ایران و بین مردمان سواحل خلیج فارس و هرمزگان، یک انتخاب غذایی نیست، بلکه بازتابی از سبک زندگی، معیشت و پیوند تاریخی مردم با دریاست؛ دسترسی آسان به آب‌های آزاد و تنوع کم‌نظیر آبزیان، موجب شکل‌گیری طیفی گسترده از غذاهای محلی شده که نسل به نسل منتقل شده‌اند.

«ماهی دودی، میگوی آب‌پز، ماهی برشته یا کبابی، قلیه ماهی، قلیه میگو، ته‌چین ماهی و میگو، ته‌انداز میگو و ماهی، هواری ماهی و میگو (پلو ماهی و میگو) دوپیازه میگو، میگو پفکی، مهیاوه، سوراغ، موفلک، کتلت ماهی، پودنی، هزاری و برنج دیشو»، تنها بخشی از این گنجینه غذایی سنتی و دریایی استان هرمزگان است که از بندرعباس تا قشم و از میناب تا سواحل غربی استان، بر سفره‌ها دیده می‌شود که در این گزارش تنها به بخشی از این غذاها اشاره می‌شود.

ماهی برشته؛ طعمی ساده و اصیل از قشم

ماهی برشته یا کبابی، یکی از شناخته‌شده‌ترین غذاهای محلی استان هرمزگان به‌ویژه در جزیره قشم است که برای تهیه این غذا از ماهی‌های بومی جنوب مانند «ساردین، گاریز، بیاح، سَنگسَر، سُرخو، هَور و زَرده و حتی طلال» استفاده می‌شود.

در روش سنتی، ماهی‌های بزرگ پس از پاک‌سازی با نمک، سبزی‌های معطر و ادویه‌های محلی پُر شده و روی شعله مستقیم آتش قرار می‌گیرند؛ ماهی‌های کوچک‌تر نیز به‌صورت درسته برشته می‌شوند. این شیوه پخت، علاوه بر حفظ طعم طبیعی ماهی، ارزش غذایی آن را نیز بالا نگه می‌دارد و به دلیل استفاده نکردن از روغن، غذایی سالم به شمار می‌رود.

در کبابی کردن ماهی باید حداقل یک ساعت جلوتر نمک زده تا به‌طور کامل به خود جذب کند و همچنین ورقه فلزی که ماهی بر روی آن قرار می‌گیرد باید داغ داغ باشد، در غیر این صورت پوست ماهی به ورقه فلزی می‌چسبد و کنده می‌شود.

کبابی کردن ماهی باعث می‌شود طعم و خاصیت خود را حفظ کند و به علت نداشتن روغن فایده بیشتری هم دارد. ماهی های جنوب، برای برشته کردن مناسب است.

قلیه ماهی؛ خورشتی با مزه ترش خاطره‌انگیز

قلیه ماهی یا «کاتغ ماهی»، از معروف‌ترین غذاهای جنوب ایران از جمله هرمزگان است که جایگاه ویژه‌ای در سفره‌های افطار و مهمانی‌های خانوادگی دارد.

این خورشت با ماهی بدون استخوان، سبزی قلیه (گشنیز و شنبلیله)، سیر، پیاز و تمر هندی تهیه می‌شود و طعم ترش و تند آن، امضای آشپزی جنوبی است.

بانوان هرمزگانی، قلیه ماهی را با دقت و حوصله می‌پزند و معمولا از ماهی‌هایی مانند «شوریده، سَنگسَر، هامور یا حلوا سیاه» برای طبخ آن استفاده می‌کنند؛ غذایی که هم مقوی و هم ریشه‌دار در فرهنگ بومی است؛ این خورش خوشمزه هم با نان و هم با پلو سرو می‌شود.

ماهی دودی؛ میراثی از روزگار بی‌یخچالی

ماهی دودی نیز یکی از قدیمی‌ترین روش‌های نگهداری ماهی در جنوب ایران است؛ روشی که پیش از رواج وسایل سرمایشی (یخچال)، ضامن ماندگاری مواد غذایی بود.

ماهی‌هایی مانند «ساردین، قباد یا هامور» پس از نمک‌سود شدن، با دود چوب‌هایی همچون حرا خشک می‌شوند و طعمی خاص و ماندگار می‌گیرند.

هواری ماهی و میگو و دوپیازه میگو؛ غذاهای جمعی و آیینی

هواری ماهی و میگو، غذایی بر پایه برنج و ماهی یا میگو بوده که با سبزی‌های معطر و ادویه‌های محلی دَم می‌کشد و معمولا در دورهمی‌های خانوادگی و مناسبت‌ها طبخ می‌شود.

برای تهیه این غذای خوشمزه ابتدا پیاز را کمی تفت داده، سپس سبزی مخصوص ماهی و میگو یعنی «گشنیز، شوید، شنبلیله و سیر و پیاز» را در روغن سرخ می‌کنند؛ ماهی را نیز به سبزی ها اضافه کرده تا سرخ شود و فلفل، ادویه و زردچوبه را می‌افزایند.

عطر دریا بر سفره‌های رمضان و نوروز هرمزگان؛ خوراک جنوب، روایتگر فرهنگ و سفر

بعد از این که ماهی به‌طور کامل سرخ شد، برنج را با مواد سرخ شده دَم می‌کنند؛ برای تهیه هواری به جای ماهی از میگو نیز می‌توان استفاده کرد.

دوپیازه میگو نیز از غذاهای محبوب و خوشمزه هرمزگان از جمله جزیره قشم است که با ترکیب ساده میگو، پیاز و رب گوجه‌فرنگی، طعمی پرطرفدار دارد و با نان یا برنج سرو می‌شود.

مهیاوه و سوراغ؛ چاشنی‌هایی با قدمت هزار ساله

مهیاوه و سوراغ، بیش از آن‌که غذا باشند، بخشی از هویت خوراکی هرمزگان‌است.

مهیاوه، سُسی تند و شور است که از ماهی‌های ریز ساردینی تهیه می‌شود و سوراغ نیز خورشتی بندری است که با ماهی «مومغ یا ساردین»، آب‌نمک و خاک سرخ جزیره هرمز آماده می‌شود؛ غذایی با قدمتی چند صد ساله که هنوز هم جایگاه خود را حفظ کرده است.

مهیاوه یک نوع غذای آبکی تیره رنگ و شور و تند است که آن را از یک نوع ماهی ریز به نام موتو، متو یا حشینه (مومغ و ساردین) درست کرده و با نان یا همراه غذاهای دیگر مصرف می‌کنند و بسیار مقوی و اشتهاآور است.

برای درست کردن این غذا پودر ماهی ساردین (مومغ) را با زردچوبه، فلفل، گشنیز و خردل مخلوط می‌کنند و همراه نمک در ظرفی ریخته و ظرف را محکم می‌بندند و به مدت یک ماه در آفتاب قرار می‌دهند تا آماده شود؛ مهیاوه را همراه با برنج یا با نان هم می‌خورند.

اما سوراغ نیز یکی دیگر از غذاهای محلی مردم استان هرمزگان است که البته باید آن را نوعی سُس و دِسِر نامید؛ چون برای طعم دادن به غذا و نان‌های سنتی همچون تومُوشی از آن استفاده و همراه غذای اصلی میل می‌شود.

در بندرعباس مخلوط ماهی مومغ (حشینه) و آب نمک و خاک سرخ جزیره هرمز (گِلَک) و پوست نارنج (برای خوشبو کردن) را با نمک زیاد در ظرفی که در آن محکم بسته شود، به مدت ۱۰ روز می‌گذارند که غلیظ شود، سپس ماهی‌ها را در این محلول زده و دوباره در ظرف می‌ریزند.

پس از آماده شدن آن آب سوراغ را برداشته و روی نان می‌کشند و به اصطلاح خودشان، نان سوراغ روغنی می‌خورند یا به‌عنوان مواد استنبلی با برنج دم کرده و نوش جان می‌کنند.

«هزاری»، غذای دوست داشتنی جنوب

یکی دیگر از غذاهای استان هرمزگان و شهر بندرعباس، «هزاری» بوده که مواد لازم برای درست کردن این غذا برنج، ماهی، پیاز طلایی شده، فلفل دلمه‌ای و پودر لیمو است.

برای تهیه این غذا، ماهی را به صورت فیله و ریز خرد می‌کنند و به آن نمک و زرد چوبه می‌زنند و بعد از ۳۰ دقیقه آن را می‌شویند.

پیازها را در مقداری روغن سرخ کرده و سپس ماهی‌ها را اضافه می‌کنند و بعد نمک، فلفل و زردچوبه و پودر لیمو را اضافه کرده و تفت می‌دهند. برنج را پس از شستن و پختن با ماهی ها مخلوط کرده و دم می‌کنند.

سفره رمضان و نوروز؛ پیوند سنت و سلامت

در ماه مبارک رمضان، غذاهای دریایی به دلیل سبکی، هضم آسان و ارزش غذایی بالا، جایگاه ویژه‌ای در وعده افطار و سحر دارند.

در ایام نوروز نیز این غذاها، زینت‌بخش سفره‌های دید و بازدید هستند و نشان می‌دهند که چگونه سنت، سلامت و ذائقه در جنوب ایران به هم گره خورده‌اند.

غذاهای دریایی هرمزگان، تنها خوراک نیستند؛ روایت زندگی مردمانی‌اند که قرن‌ها با دریا زیسته‌اند و طعم آن را به فرهنگ خود آمیخته‌اند؛ طعمی که رمضان و نوروز را در این استان، دلنشین‌تر از همیشه می‌کند.

این غذاها نه تنها بخشی از رژیم غذایی روزانه مردم جنوب ایران و اعراب خلیج فارس هستند، بلکه نشان‌دهنده ارتباط عمیق این جوامع با دریا و منابع طبیعی آن است؛ روش‌های پخت سنتی، مانند دودی کردن یا آب‌پز کردن، از نسلی به نسل دیگر منتقل شده و هنوز هم در بازارهای محلی و رستوران‌های سنتی این مناطق دیده می‌شود.

غذا؛ روایت‌گر فرهنگ جنوب / خوراک‌های دریایی هرمزگان، پیشران خاموش گردشگری

در سال‌های اخیر، «گردشگری خوراک» به‌عنوان یکی از شاخه‌های اثرگذار صنعت گردشگری، جایگاه ویژه‌ای در برنامه‌ریزی مقاصد گردشگری جهان یافته است؛ ظرفیتی که در استان هرمزگان با تکیه بر پیشینه کهن غذاهای دریایی و تنوع خوراک‌های بومی، می‌تواند به یکی از مزیت‌های رقابتی جنوب کشور تبدیل شود.

غذا، تنها یک نیاز زیستی نیست؛ بلکه نمادی از فرهنگ، سنت، شیوه زیست و جهان‌بینی مردمان هر سرزمین به شمار می‌رود. از همین رو، گردشگرانی که با هدف آشنایی با فرهنگ و صبغه تاریخی یک منطقه سفر می‌کنند، غذاهای محلی را به‌عنوان یکی از ملموس‌ترین و صادقانه‌ترین روایت‌های فرهنگی تجربه می‌کنند.

استان هرمزگان به واسطه همجواری دیرینه با خلیج فارس و دریای عمان، از گنجینه‌ای غنی از غذاهای دریایی برخوردار است؛ خوراک‌هایی که ریشه در معیشت دریامحور، اقلیم گرمسیری و ذائقه خاص مردمان جنوب دارند. غذاهایی همچون قلیه‌ماهی، هواری، مهیاوه، برنج دیشو و انواع ماهی و میگوی محلی، نه‌تنها بخشی از هویت غذایی این خطه محسوب می‌شوند، بلکه ظرفیت بالایی برای معرفی فرهنگی به گردشگران داخلی و خارجی دارند.

در بندرعباس و دیگر شهرهای ساحلی استان، سفره‌های محلی بازتابی از پیوند دیرینه انسان و دریاست؛ پیوندی که می‌تواند در قالب تورهای غذاگردی، جشنواره‌های خوراک بومی و رستوران‌های هویت‌محور، به تجربه‌ای ماندگار برای گردشگران تبدیل شود.

کارشناسان گردشگری معتقدند توسعه گردشگری خوراک، افزون بر افزایش ماندگاری گردشگران در مقصد، می‌تواند به رونق اقتصاد محلی، حمایت از صیادان، زنان بومی و کسب‌وکارهای خرد منجر شود؛ در این میان، ثبت و مستندسازی دستور پخت‌های سنتی، آموزش نسل جوان و برندسازی غذاهای بومی، از الزامات بهره‌برداری پایدار از این ظرفیت به شمار می‌رود.

ابلاغ رأی دادگاه

پرونده کلاسه ۱۴۰۳۴۰۹۲۰۰۰۲۰۰۹۷۱۲ شعبه ۴ دادگاه عمومی حقوقی بخش کیش تصمیم نهایی شماره ۱۴۰۴۴۰۳۹۰۰۰۳۳۱۷۱۰۰
خواهان: آقای رضا فخرائی فرزند حبیب با وکالت آقای سید محمد ابراهیم طباطبائی مجد فرزند سید اصغر به نشانی استان تهران - شهرستان تهران - تهران - ابتدای درکه - برج کامیار - واحد ۱۹
خوانده: دریایی جوشن پارس کیش به نشانی استان هرمزگان - شهرستان بندر لنگه - کیش - میدان ثنائی - ساختمان بیست - ط اول -واحد ۱۲۲
خواسته ها: ۱. درخواست حکم ورشکستگی خوانده ۲. تعیین مدیر تصفیه ۳. سایر دعاوی غیر مالی
در وقت فوق العاده پرونده شماره ۰۳۰۱۰۴۷ به تصدی امضا کننده ذیل مورد بررسی قرار گرفت و با مطالعه اوراق و محتویات پرونده نهایتا ختم رسیدگی را اعلام و با یاری از خداوند بزرگ به شرح ذیل مبادرت به انشا رای می نماید.

رای دادگاه:

در خصوص دادخواست تقدیمی آقای رضا فخرائی فرزند حبیب با وکالت آقای سید محمد ابراهیم طباطبائی مجدبه طرفیت دریایی جوشن پارس کیش به خواسته درخواست حکم ورشکستگی خوانده (تقاضای اعلام ورشکستگی خوانده به استناد مواد ۴۱۲-۴۱۳-۴۱۵-۴۱۸ از قانون تجارت به جهت توقف از تادیه دیون فی الذمه خوانده) و تعیین مدیر تصفیه (تعیین مدیر تصفیه به منظور اعمال آثار قانونی مرتب بر آن) و سایر دعاوی غیر مالی (تعیین تاریخ توقف به منظور اعمال آثار قانونی آن مستندا به ماده ۴۱۶ قانون تجارت) ملاحظه می گردد مفاد اجرائیه شماره ۲۲۸۸-۱۴۰۲ مورخ ۱۴۰۲/۰۲/۳۰ حکایت از محکومیت خوانده به انجام تعهدات دارد و در راستای اجرای مفاد اجرائیه مذکور اعمال ماده ۴۷ قانون اجرای احکام مدنی به عمل آمده است ولی همچنان اجرای حکم حاصل نگردیده است و مطابق نظریه کارشناس رسمی دادگستری بدهی بر دارایی فزونی یافته است و تاریخ پیش گرفتن بدهی ۱۴۰۲/۰۷/۲۰ می باشد با توجه به اینکه خوانده شرکت تجاری موضوع ماده ۲۰ قانون تجارت می باشد تاجر محسوب می گردد و به دلالت ماده ۴۱۲ قانون تجارت ورشکستگی تاجر در نتیجه توقف از تادیه وجوهی که بر عهده دارد حاصل می گردد و نظر بر اینکه تاجر مذکور تاکنون از عهده تادیه دیون برنیامده است و توانایی در پرداخت نیز حاصل نگردیده است بنابراین مستنداً به مواد ۴۱۲ و ۴۱۳ و ۴۱۵ و ۴۱۶ و ۴۱۷ قانون تجارت و مواد ۱ و ۱۳ و ۱۶ قانون اداره تصفیه امور ورشکستگی حکم بر اعلام ورشکستگی خوانده از تاریخ ۱۴۰۲/۰۷/۲۰ و اجرای موقت حکم مذکور صادر و اعلام میگردد در ضمن مراتب جریان پرونده قبلاً در راستای ماده ۶ دستور العمل رسیدگی به دعاوی ورشکستگی به بانک مرکزی و سازمان امور مالیاتی و تامین اجتماعی طی مکاتبات اعلام گردیده است دفتر رونوشتی از حکم صادره برای اداره تصفیه و امور ورشکستگی استان هرمزگان ارسال و به هزینه خواهان مراتب حکم توقف از طریق روزنامه های کثیر الانتشار اعلان گردد. رای صادر شده در حدود وضوابط مواد ۵۳۶ و ۵۳۷ قانون تجارت قابل تجدید نظر خواهی در مرجع عالیقدر استان هرمزگان می باشد.

علیرضا صانعی - رئیس شعبه ۴ دادگاه عمومی حقوقی کیش

روزنامه اقتصاد کیش
پرتیراژترین و با سابقه ترین نشریه جزیره کیش
گسترده ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش
۴۴۴۲۴۹۶۹
۴۴۴۲۴۹۹۹