



مرضیه مجاهد اصلتا بیرجندی است و در غرفه‌اش غذاهای مختلف مانند نان شیرمال، نان کماچ، کلوچه زنجبیلی و... طبخ و داغ‌داغ سرو می‌کند. او از اینکه می‌تواند نان‌های محلی شهرش را معرفی کند، انگیزه می‌گیرد.



شلوغ‌ترین غرفه نمایشگاه، به شکل سیاه چادر است؛ غرفه‌ای که توسط خانواده رضوانی اداره می‌شود. آن‌ها اصلتا قوچانی و ساکن مشهد هستند و غذاهای مختلف شهرستان قوچان همچون نان فطیر، شیرینی محلی و پیراشکی را همین جاطبخ می‌کنند و به دست بازدیدکننده می‌دهند. در کنارش کره محلی، کشک و ماست هم دارند.



فرهنگ سرای «بهشت»

میزبان رویداد غذاهای سنتی و محلی بود

طعم خوش هویت

نجمه موسوی زاده رویداد غذاهای سنتی مشهد در جلوخان فرهنگ سرای بهشت در محله جنت از ۲۲ تا ۲۶ آبان برگزار شد. بیست غرفه در این جشنواره، غذاهای سنتی و محلی مشهد و شهرهای اطراف مانند شله، حلیم، آش، نان‌های محلی و... را به صورت تازه طبخ کردند و به دست بازدیدکنندگان دادند. هدف از برگزاری این رویداد، معرفی غذاهای سنتی و اصیل در فرهنگ خراسان بود که از سوی سازمان فرهنگی شهرداری مشهد برگزار شد.



زهرارحمتی، حرفه‌اش آشپزی است و سال‌هاست در خانه، علاوه بر کیک و شیرینی، غذاهای سنتی و ایرانی طبخ می‌کند. او که دو سال پیش در رویداد جشنواره غذای ملل به عنوان آشپز برتر ایرانی معرفی شد، می‌گوید: حضور در نمایشگاه باعث می‌شود هنرم رانسان دهم و وقتی می‌بینم بازدیدکننده از طعم غذای من لذت می‌برد، خوشحال می‌شوم.



در گوشه‌ای از فرهنگ سرای بهشت، فرش‌های پهن شده است تا بازدیدکنندگان غذایشان را میل کنند. مهناز داورزنی رضایت‌چندانی ندارد و می‌گوید: آن‌طور که تصور می‌کردم غذاها متنوع نیست و بیشتر غرفه‌ها در حال پخت‌آش رشته هستند. همچنین فضایی برای نشستن و میل کردن غذا وجود ندارد و باید از چند نیمکت مقابل فرهنگ سرا استفاده کرد که کافی نیستند.