

عجیب‌ترین هله هوله‌های دنیا!

مهمین ساعدی- شاید تا همین چند سال پیش دایره انتخاب هله هوله و تنقلات به چند خوراکی ساده و معمولی محدود می‌شد و آن چنان طرفداری هم نداشت اما حالا نقش هله هوله‌ها آن قدر در زندگی ما پر رنگ شده که کمتر کسی را خواهید دید که معتاد به هله هوله خاصی نباشد. هله‌هوله اصطلاحی درباره خوراکی‌هایی است که بین وعده‌های غذایی به صورت تفننی خورد می‌شود، اگر چه اصطلاح هله هوله در وهله اول، آدم را یاد بچه‌ها یا خوراکی‌های غیر مفید می‌اندازد ولی بزرگ سالان هم به اندازه آن‌ها به هله‌هوله علاقه نشان می‌دهند و بابتش پول خرج می‌کنند. این کلمه در هر جای دنیا معنای متفاوتی دارد و شاید خیلی از خوراکی‌هایی که به عنوان هله‌هوله در دنیا شناخته می‌شود، جزو سلیقه‌های غذایی ما نباشد و اصلا حاضر نباشیم حتی آن‌ها را امتحان کنیم. اگر می‌خواهید بدانید هله‌هوله در دنیا چه نقشی دارد و آن‌ها کدام خوردنی‌ها را به عنوان هله‌هوله و تنقلات پرطرفدار می‌شناسند، با ما همراه باشید تا با خوشمزه‌ترین هله‌هوله‌های دنیا آشنا شوید.

ژاپن؛ هشت‌پا و خرچنگ‌های کوچک خشک شده!

«ژاپن»، رتبه اول کم‌اشتهایی جهان را دارد، شاید جالب باشد بدانید در این کشور اگر به کسی انعام دهید، به او توهین کرده‌اید! «گوشت خام اسب» یکی از تنقلات محبوب و متداول این کشور است که «باساشی» نام دارد. تازه می‌توانید برای صرف قهوه به «کافه گربه» بروید و چند ساعت را کنار گربه‌ها بگذرانید! هورت کشیدن غذا هنگام میل کردن انواع نودل، رامن و سوپ، نشانه تشکر از آشپز و ابراز علاقه به غذای میل شده است! یکی از محبوب ترین خوراکی‌های هر روزه آن‌ها استکی از بچه خرچنگ‌های سرخ و خشک شده است. «کیت کت» های ژاپنی هم یکی دیگر از هله‌هوله‌های محبوب این کشور است که همیشه متفاوت و خاص هستند. از طعم چای سبز و موز گرفته تا کیت کت با طعم سوشی و سبب زمینی سرخ شده. «جاگا شوگو» خوردنی خوشمزه دیگر در این کشور است، شاید با خودتان تصور کنید اسنک شور با شکلات شیرین چندان همخوانی ندارد، اما پس از چشیدن این خوراکی ژاپنی نظر تان به طور کلی تغییر خواهد کرد.



«توپ پنیر سرخ شده» یا «کیبه» برزیلی

خوردنی‌های برزیلی زیر سایه نام فوتبال این کشور نادیده گرفته می‌شوند. برزیل که با تیم فوتبالش شناخته می‌شود، کشور پرشور و هیجانی است که هر آدمی را برای سفر وسوسه می‌کند. در وصف آشپزخانه‌های برزیلی همین کافی است که بدانید درست مثل خود کشور برزیل است، مجموعه‌ای متنوع از رنگ و بو و طعم‌های مختلف و البته میوه. «توپ پنیر سرخ شده» لقمه‌های کوچک و در اصل نان‌های پنبری هستند که برای هر وعده غذایی قابل سرو هستند اما عموما به عنوان یکی از خوشمزه‌ترین هله‌هوله‌های برزیلی استفاده می‌شوند. «کیبه»، اسنک‌های کوچک گوشتی است که اصالتا به کشور لبنان برمی‌گردد ولی این روزها در خیابان‌ها و مناطق تفریحی برزیل به عنوان خوشمزه‌ترین تنقلات محبوبیت بسیاری دارد و از مخلوط گوشت چرخ کرده، آرد گندم، سبزیجات معطر و ادویه تهیه می‌شود.



«اسپری پنیر» عجیب‌ترین هله هوله آمریکایی

اگرچه آمریکایی‌ها عمدتا خود را برتر از دیگران می‌پندارند با این حال خوراکی‌هایی می‌خورند که از نظر مردمی با فرهنگ‌های دیگر عجیب به نظر می‌رسد. بسیاری از خوراکی‌ها در این کشور وجود دارد که موجب سردرگمی مردمی می‌شود که از دیگر کشورها آمده‌اند. تنقلات سنتی آمریکایی مثل «کورن هات داگ» که بیش از اندازه سرخ شده و روی آن هم با مقادیر فراوانی کچاپ و خردل پوشانیده شده، هم می‌تواند به عنوان میان وعده برای بسیاری از مردم در دیگر فرهنگ‌ها تعجب برانگیز باشد. «اسپری چیز» یکی از فراوری شده‌ترین انواع پنیر در جهان به شمار می‌آید و بسیاری دیگر از کشورهای جهان به پنیرهای تازه و مفید کشور خود در مقایسه با این نمونه می‌بالند. این پنیر همانند اسپری بر روی خوراکی‌ها ریخته می‌شود که بسیار غیرطبیعی و نامعمول است. اگر چه در سال‌های اخیر رواج فراوانی پیدا کرده اما یکی از عجیب‌ترین و ناسالم‌ترین پنیرهای جهان به شمار می‌آید. «سالاد میوه امپوروسیا» این خوراکی که ویژه جنوب آمریکااست و به عنوان یک نمونه سنتی برای کریسمس مصرف می‌شود، متشکل از پرتقال، آناناس، گیلایس، نارگیل و خامه است. این خوراکی شیرین از نام یکی از خدایان یونانی گرفته شده است.

«خاویار» نقش اول خوردنی‌های روسیه

در این سرزمین یخی، برای مفاهیم «ساله‌تر شوید» و «چاق‌تر شوید» از یک واژه استفاده می‌شود، «خاویار» نقش مهمی را در انواع خوراکی و غذاهای روسی ایفا می‌کند، تا آن جا که حتی پختنیک را هم همراه خاویار و خامه‌ترش میل می‌کنند. روس‌ها عاشق خاویار هستند، و در سینماهای این کشور، انواع خاویار با عنوان خوشمزه‌ترین تنقلات فروخته می‌شود. اگر در روسیه به دنبال یک شکلات خوشمزه و خوراکی شیرین هستید، ما خرید شکلات «آلتکا» را پیشنهاد می‌کنیم، شکلاتی که از سال ۱۹۶۵ در روسیه با عکسی از یک دختر بچه روی جلد آن تولید می‌شود. از خوشمزه‌ترین هله‌هوله‌های روسیه می‌توان به «پاستیلای کولومنا» یا «مارشمالو» که نام جالب یک خوراک روسی است، اشاره کرد. خوراکی خوشمزه‌ای که از شیره قند، سیب ترش و عسل تهیه می‌شود، صرف این خوراک به عنوان عصرانه فکر خوبی است. روسیه کشوری غنی از فرهنگ‌های مختلف است، بنابراین تعجب ندارد که در این کشور شاهد تنوع غذایی گسترده‌ای باشید. از انواع گوشت و خمیرهای مختلف تا سبب زمینی، سس گوجه‌فرنگی و ... در شکل‌گیری تنقلات این کشور نقش دارند.



«چای مروارید تاپیه» یا «تخم‌مرغ آهنی» در تایوان

خوردنی‌های کوچک تایوانی‌ها به قدر کافی مشهور است و هیچ سفری بدون چشیدن طعم تنقلات در تایوان کامل نخواهد بود. شما می‌توانید زمان زیادی را در آن صرف کنید و از یک غرفه و به غرفه دیگر بروید و بهترین طعم مورد نیاز خود را بیابید. «چای مروارید تاپیه» چای شیری با توپ‌های تاپیو کای جویدنی شاید متفاوت‌ترین خوردنی در دنیا باشد که در سال ۱۹۸۰ در تایوان اختراع شده است. تخم مرغ آهنی یکی دیگر از تنقلات خاص و متفاوت تایلند است که به عنوان هله‌هوله و خوردنی شناخته شده این کشور استفاده می‌شود. تخم‌مرغ آب‌پز خوابانده در سس سویا که به خوبی در این کشور سرو می‌شود. از دیگر خوردنی‌های خوشمزه این کشور می‌توان به توپ ماهی در سوپ و فارچ بو داده هم اشاره کرد.



«اولیبول» و «ریشه شیرین بیان شور» در سینماهای هلند

«هلند» در میان ۱۲۵ کشور جهان مغذی‌ترین، سالم‌ترین و مقرون به صرفه‌ترین غذا را در اختیار دارد و سالم‌ترین کشور به شمار می‌رود. «آمستردام» پایتخت این کشور، شهر خیلی بزرگی نیست؛ اما بیش از ۱۵۰۰ کافه را در خود جای داده است. این درحالی است که این رقم برای جمعیت ۸۰۰ هزار نفری آن بسیار زیاد محسوب می‌شود. مردم این شهر دومین مصرف‌کننده قهوه در جهان هستند. به طور میانگین مصرف قهوه برای هر نفر حداقل دویا سه فنجان در روز است. هلندی‌ها تقریباً تنها کشوری هستند که علاقه وافری به شیرین بیان دارند، این شیرینی خوشمزه ترکیبی از ریشه گیاه شیرین بیان با مواد دیگر است و جالب است بدانید در هلند می‌توانید شیرین بیان را به دو صورت شیرین و شور خریداری کنید. «اولیبول» یا «ویل بال» که معنی آن توپ‌های چرب است یک خوراکی بسیار لذیذ هلندی محسوب می‌شود. «اولیبول» تقریباً شبیه دونات یا پیراشکی در کشور خودمان است. برای پخت «اولیبول» خمیر ویژه را در روغن سرخ می‌کنند و روی آن پودر قند می‌پاشند.



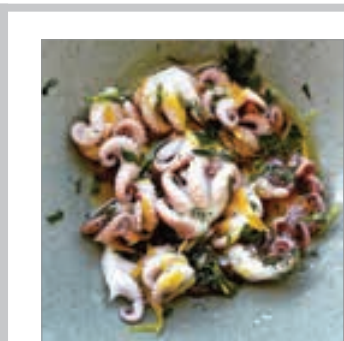
«گوشت نمک سود گوزن شمالی» در نروژ

«نروژ» سرزمین رشته کوه‌های سورگال، نواحی گسترده از دره‌های پوشیده با یخ و دهکده‌های رنگارنگ واقع شده در مکان‌های دور از ذهن است. با وجود این که طبیعت و مناظر این کشور در مرکز اصلی توجه قرار دارند اما این باعث نمی‌شود که غذاهای آن‌ها را فراموش کنیم. ساکنان اسکاندیناوی دلبستگی شدیدی به بسته‌بندی ایتهم‌های غیرمحمتمل در قالب تیوب دارند! در نروژ، شما می‌توانید خاویار و همچنین انواع مختلف از پنیرهای طعم‌دار شده را در تیوب خریداری کنید. ایده تیوبی کردن بسیار جالب توجه است چرا که شما می‌توانید برای مسافرت‌های طولانی با قطار، کوهنوردی، سفرهای کروز از میان ابدره‌ها یا هر گونه سرگرمی دیگری در نروژ آن‌ها را به راحتی بسته‌بندی کنید. شما می‌توانید «خاویار تیوبی» را به عنوان یکی از متفاوت‌ترین هله‌هوله‌های دنیا تجربه کنید. «وافل نروژی» خوراکی خوشمزه قلبی شکل است که در تمام نروژ از دکه‌های غذای روی قایق‌ها تا کافه موزه‌ها و معمولا در بین روز به عنوان میان‌وعده خورده می‌شود و می‌توان روی آن مربا، پنیر قهوه‌ای یا حتی هر دوی آن‌ها را قرار داد. گوشت گوزن به صورت‌های نمک سود، دودی، بدون چربی و غنی از نظر مواد غذایی نوع دیگری از تنقلات خوشمزه این کشور است.



کامبوج؛ مورچه بوداده یا رتیل سوخاری؟

«رتیل سوخاری» و «مورچه بوداده» جزو تنقلات محبوب مردم کامبوج است. در این کشور علاوه بر این هله‌هوله‌ها، «مار اسپاسی» هم خورده می‌شود که البته علاوه بر این که خوردنی مورد علاقه کامبوجی‌هاست، هر ساله گردشگران زیادی را هم برای خوردن این غذا به این کشور می‌کشاند. محال است به کامبوج سفر کنید و این خوراکی لذیذ را از نزدیک نبینید! غیر از خوراک رتیل غذاهایی مانند مار سرخ شده با کره و سیر از جمله غذاهای محبوب کامبوج به حساب می‌آید. کامبوج یک بهشت بی عیب و نقص نیست، حتی می‌توان گفت حکومت فاسد و دیکتاتوری دارد و اغلب بخش‌های این سرزمین توسط دولت به سرمایه‌داران فروخته شده است ولی هیچ کدام از این موضوعات باعث نمی‌شود که این کشور توجه گردشگران را به خود جلب نکند. در یک نگاه کلی می‌توان تاریخ غنی، غذا و خوردنی‌های لذیذ و خوشمزه و زندگی شبانه پر شور و نشاط این منطقه را به عنوان جاذبه معرفی کرد. غذا در کامبوج بسیار ارزان است. با صرف هزینه‌ای تا سه دلار می‌توان از فروشندگان خیابانی غذا خرید.



موجودات زنده، خوردنی‌های مردم چین!

«اختاپوس دریایی»، «بچه خرچنگ سرخ شده»، «ذرت با طعم اختاپوس» و بسیاری از خوراکی‌های چندش‌آور دیگر از جمله تنقلات مورد علاقه مردم کشور چین محسوب می‌شود. شاید باورتان نشود ولی در چین سالانه چهار میلیون گربه به‌عنوان یک غذای خوشمزه سرو می‌شود! از جمله دیگر خوراکی‌های غیرعادی در این کشور، «سیر خوراکی شکلاتی» است و همین طور استکی از جنس ذرت با طعم اختاپوس دریایی که جزو خوراکی‌های بسیار محبوب بین کودکان و نوجوانان است. این خوراکی‌های عجیب و غیر عادی از نظر اهالی دیگر کشورهای مختلف دنیا بسیار ترسناک است و حتی فکر خوردن آن‌ها توسط مردم دیگر غیر قابل باور است. چینی‌ها معتقدند که خوردن ماهی در سال نو، پول و موفقیت برای شان می‌آورد، برای همین غذاهایی که در سال نو خورده می‌شود شامل ماهی هم است. از دیگر تنقلات دامپلینگ، رول‌های بهار، کیک برنج و توپ‌های شیرین است.

«سنبوسه» در سینماهای هند

«هند» کشور عجایب و خوردنی‌های متفاوت و خوشمزه است، این کشور کمترین مقدار گوشت مصرفی به ازای هر نفر را در جهان دارد و ۷۰ درصد تمام ادویه‌های جهان را تولید می‌کند. در هند مردم باقی مانده غذای «برهمن‌ها» را می‌خورند چون اعتقاد دارند این کار باعث رفع شدن تمام مشکلات و درمان بیماری‌های شان می‌شود. «سنبوسه» ها در هند خیلی پرطرفدار هستند! نان‌های مثلثی شکل که با تنقلات مختلفی پر شده و در روغن زیاد سرخ می‌شود. به ویژه وقتی قرار است هنگام تماشای فیلم در سینما خورده شود! یکی دیگر از تنقلات مشهور کشور هند، «پانی پوری» یا به اصطلاح محلی‌ها «گل گاپا» است که «پانی» به معنای آب و «پوری» به معنای نان پف کرده است. آب سبزرنگی که نان پوری را در آن می‌زنند و می‌خورند بسیار تند است و شامل گشنیز، فلفل سبز، فلفل قرمز، فلفل سیاه، آب لیمو، نمک، شکر و ... می‌شود. «شفریه کرم ابریشم» یکی دیگر از تنقلات خوشمزه و مورد علاقه مردم این کشور است. به گفته آن‌هایی که چشیده‌اند، خوردنی خیلی خوشمزه‌ای است.

