

غذاهای محلی در روستا

10 بهمن 1402

در قابلمه آبگوشت را که برداشت. داخل اش خیلی خوش رنگ بود .

البته بوی آن نیز در محیط خانه پیچیده بود .

در روستای حسین آباد رضی در بخش بشاریات شهرستان آبیگ _ زنان کدبانوی ایل کلکو دست پخت های عالی دارند .

از آبگوشت گرفته تا کله جوش و دیگر خورش ها .

زندگی عشایری به آنها آموخته است که زن و مرد باید در پختن انواع غذا ها توانمند باشند. از جمله پختن قورمه که بعد از خورد کردن گوشت گوسفند و ریختن آن درون شکمه گوسفند آماده می کنند.

و یا ته چین که با گوشت بره به شکل ورقه ورقه داخل ظرف فلزی می گذارند. و با قرار دادن آن در چاله ی پر از آتش حسابی پخته می شود .

در روستای حسین آباد رضی تولید لبنیات نیز یکی دیگر از فعالیت های زنان روستاست .

وقتی در این روستا بودم .آقای کربلایی زند نیز یک دم آواز محلی قشنگی خواند.

****به روایت محمد مهدی توکل**