

اشکم‌گردی {



غذا با طعم تاریخ

پیشنهادی خوش طعم و بودر خانه تاریخی مستوفی شوستر

کارون در مسیر پرهیجان خود، درست وقتی از کوهستان خارج می‌شود و به دشت می‌رسد، سرزمینی در انتظارش است که شوستر نام دارد. شهری که به دلیل نسبتش با کارون و داشتن منظومه تاریخی باشکوهی برای تسخیر و استفاده از آب، شهرت جهانی دارد. در حاشیه رود کارون و درست شانه به شانه پل «شادروان»، «محمدعلی مستوفی»، بازرگان نامدار دوره قاجار، سفارش ساختن خانه‌ای را به «حاج محمد تقی معمار» می‌دهد. معمار هم خانه‌ای می‌سازد با سه دیوار که به جای دیوار چهارم، چشم‌اندازی دارد از رود کارون و پیکر کهن پل شادروان. خانه‌ای نفیس با دیوارهای آجرکاری و کفی فرش شده از ریگ‌های دستچین. این خانه اردیبهشت سال ۱۳۷۸ در فهرست آثار ملی قرار گرفت و نوروز سال ۱۳۸۹ به «رستوران-موزه مستوفی» تبدیل شد؛ رستورانی که در کنار رونق فرهنگی شوستر، بیش از هر چیز، نگهبان حفظ این

مهدی تمیزی
عکس: محمددهداری



آنچه می بینید

مستوفی غیر از خوردنی، دیدنی هم دارد؛ موزه مستوفی، نمای رود کارون و پل شادروان. ضمن آنکه در تمام فضای این مجموعه زیبا، استفاده از دخانیات، سیگار و پپی گرفته تا قلیان ممنوع است.



سفره مستوفی‌ها

در این غذاخوری معروف و زیبای می‌توانید شناخته‌شده‌ترین غذاهای شوستر را امتحان کنید؛ از سیر باقلا گرفته تا قورمه‌سبزی شوشتی و بلوخورش آلو

حمیس لبو (آش لبو): بهتر است مهمانی را با یک نوع آش شروع کنید تا معده‌تان آماده شود. این آش واقعا خوشمزه است و هر چیزی که بگویید داخلش دارد؛ از روغن چغندر بگیرد تا لبو و قره‌قروت. قیمتی هم ندارد، فقط ۲ هزار و ۵۰۰ تومان است.

سیر باقلا: سیر باقلا نوعی خورش است که با نان یا برنج باید امتحانش کنید. حواستان باشد که خیلی چرب و تند است و شاید به هر کسی نسازد. قیمتش چندان زیاد نیست؛ هر پرسش ۲ هزار و ۵۰۰ تومان است.

چلو قیمه بغدادی: این غذای خوش طعم، آلو ترش دارد و خلال بادام و برش‌های هویج و طعمش هم بسیار ملس است. می‌توانید هر پرس این غذا را با ۵ هزار تومان امتحان کنید.

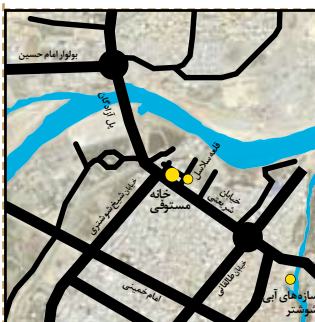


یک تیر، چند نشان

خانه مستوفی فقط یک غذاخوری سنتی نیست، جایی است که هم مسافران شوستر و هم مردم این شهر می‌توانند ساعت‌های خوبی را آنجا بگذرانند تا خاطره‌اش سال‌ها در ذهنشان بماند. یک غذای خوش طعم، معماری زیبا و یک موسیقی ساده سنتی، مستوفی را به یاد ماندنی می‌کند

شانه‌به‌شانه شادروان

خانه مستوفی، همسایه پل معروف شادروان است و حاشیه رودخانه را که بگیرد به خانه می‌رسید



شوستر، میدان باطنی، کنسار پل تاریخی شادروان، به رستوران موزه پردیس مستوفی می‌رسید. ساعت کار مستوفی از اردیبهشت تا شهریور ۱۱ صبح تا ۳ عصر و ۷ تا ۱۲ شب و مهر تا فروردین از ۱۰ صبح تا ۱۱ شب است. اگر به اطلاعات بیشتری نیاز دارید، می‌توانید با شماره تلفن ۰۶۱۲۰۹۰۹۶۲۱۰۹ (۰۶۱۲) تماس بگیرید یا سراغ نشانی اینترنتی آن بروید: <http://www.salmangrp.com>

اثر معماری ایران است. حالا خانه مستوفی یکی از نقاط دیدنی شهر شوستر شده که هم دیده را به شوق می‌آورد و هم شکم را و مزه شکم‌گردی در این خانه تاریخی، هم در خاطر می‌ماند و هم زیر زبان؛ پر طعم و بو، حالا چرب و تند باشد یا چرب و شیرین فرقی نمی‌کند؛ این خاصیت غذاهای شوشتی است.

با آنکه خانه مستوفی، غذاهای معروف و معمول غذاخوری‌های ایرانی را دارد، اما اگر از ما می‌شنوید از غذاهای محلی شوستر غافل نشوید که غیر از طعم خوش‌شان، اسم‌شان هم وسوسه‌کننده است، غذاهایی که معروف‌ترین‌ها پش را در خانه مستوفی می‌توانید امتحان کنید از «حمیس لبو» و «سیر باقلا» گرفته تا «چلو خورش بغدادی» و «خورش سبزی شوشتی». نگران نباشید، از هر کسی در شوستر سراغ خانه مستوفی را بگیرید، خیلی خوب راهنمایی‌تان می‌کند.