

کشف خوشمزه ترین ها در شهر آفتابگردان ها

شهرستان خوی یکی از شهرهای مهم و تاریخی استان آذربایجان غربی است که در نزدیکی مرز ایران و ترکیه قرار دارد. پیشینه این شهر به ۳ هزار سال پیش می‌رسد. خوی، به دلیل واقع شدن در مسیر جاده ابریه شم، داشتن مناطق گردشگری منحصر بفرد و برپایی جاده‌های محلی (جاده‌های شنواره‌ای آفتابگردان، گل محمدی، آلبالو و فرش) مورد توجه گردشگران بسیاری قرار دارد. در این مقاله معروف ترین غذاها، نان‌ها و شیرینی‌های محلی این منطقه معرفی می‌شود.



اصیل ترین خوراک های محلی شهرستان خوی

تنوع فرهنگ غذایی در استان آذربایجان غربی، سبب شده مردم خوی انواع آش‌ها، خوراک‌های لذیذ و خورشت‌ها را در برنامه غذایی روزانه خود داشته باشند. ذکر این نکته خالی از لطف نیست که خوراک‌های محلی خوی شباهت‌های زیادی با غذاهای دیگر شهرهای منطقه آذربایجان دارند. به دلیل نزدیکی خوی به تبریز، بسیاری از غذاهای محلی این دو شهر مشترک است.

اگر بخواهیم به معروف ترین غذاهای محلی خوی اشاره کنیم، می‌توان از یرالما یومورتا، یرما شوربا سی (سوپ بلغور)، یرتخلی یا تورشولی آش (آش کلم)، یتیمچه، گیزاتما، یارپاق دلماسی (دلمه برگ مو)، کلم دلماسی (دلمه کلم)، خورش کنگر، و قابلی پلو یاد کرد.

یرالما یومورتا، غذای خیابانی پرترفدار

این ساندویچ محلی بسیار لذیذ است. در روزهای سرد، گوشه و کنار شهر پر از ارابه‌های فروش یرالما یا همان سیب زمینی و یومورتا که به معنی تخم مرغ است، می‌شود. منقل‌هایی با آتش فروزان برپا می‌کنند و سیب

زمینی و تخم مرغ می پزند و به همراه چورک خوی (نان) له کرده، بانمک و سبزیجات سرو می کنند. با هر بار سفر به خوی و خوردن این فست فود خوشمزه و سالم، یقیناً در شهرها و مناطق دیگر نیز به دنبال آن خواهید گشت. ناگفته نماند که نسبت به غذاهای دیگر قیمت مناسبی دارد و همه اقشار مختلف مردم می توانند طعم متفاوت و بی نظیر آن را بچشند.



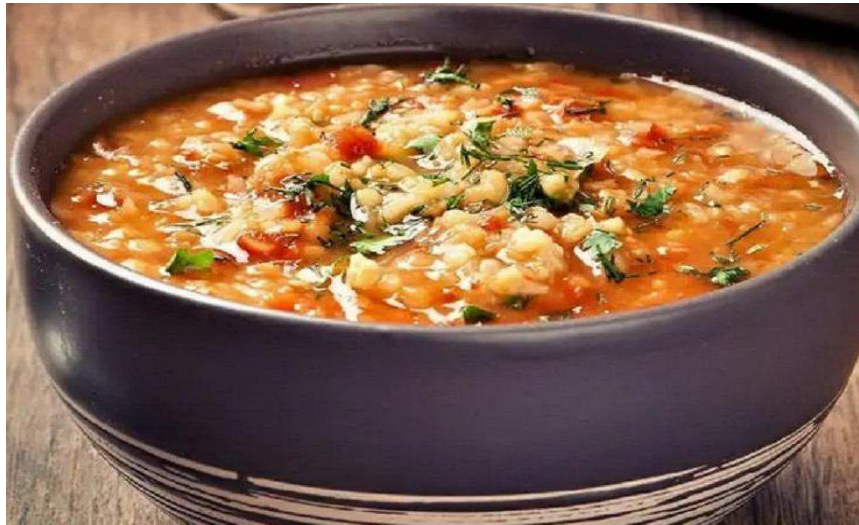
یارما شورباسی، اصیل و خوشمزه

یارما شورباشی (سوپ بلغور) از جمله غذاهای اصیل و سنتی است که از گذشته‌های دور طبخ می شده و امروزه نیز پخت آن رایج است. برای تهیه سوپ بلغور می توان از آب، پیاز، نمک، زردچوبه، فلفل، مرزه خشک، رب گوجه‌فرنگی، نخود پخته، بلغور گندم، لوبیا قرمز پخته، و سیب‌زمینی استفاده کرد. همچنین برای خوش طعم شدن آن می توانید از لیموترش استفاده کنید.



یرتخلی، آش ترش محلی

در زبان ترکی به یرتخلی، پاره پاره گفته می‌شود که اشاره به کلم‌های از هم جدا و تکه تکه شده دارد و تورشولی به معنی ترش است. در این نوع آش سنتی و محلی به دلیل وجود اندکی آب غوره مزه ترش احساس می‌شود. پس اگر به غذاهای ترش مزه علاقه دارید یرتخلی شهرستان خوی را هرگز فراموش نکنید. موادی که برای طبخ این غذا استفاده می‌شود شامل برنج، کلم‌برگ، رب گوجه، نعناع، بلغور، سماق و آب‌غوره است.



یتیمچه، غذای بدون گوشت

دلیل نام گذاری این غذا نداشتن گوشت است. علاقه‌ی زیاد مردم خوی به گوشت قرمز باعث شده این غذا را یتیم و تنها؛ یعنی بدون گوشت بنامند. برای تهیه‌ی یتیمچه از سیب زمینی، بادمجان، پیاز و سیر استفاده می‌شود.



گیزاتما، ساده ی پرطرفدار

گیزاتما (سرخ شده) یکی از غذاهایی است که با کدو، سیب زمینی، سیر و گوجه فرنگی تهیه می شود. تمامی مواد غذا با هم ترکیب و سرخ می گردد. گیزاتما در کنار ماست و سیر له شده سرو می شود.



یارپاق دلماسی، دلمه‌ای با طعم طبیعت

یارپاق دلماسی یا دلمه برگ مو غذایی بسیار لذیذ است که با استفاده از برگ درخت انگور (مو) تهیه می شود. ترک‌ها بهترین دلمه‌های برگ مو را درست می کنند. برای تهیه ی برگ مو به برنج، لپه، گوشت، تره، انواع سبزی معطر، ادویه جات و ماست نیاز است. جالب است بدانید که در شهر خوی و شهرهای مختلف آذربایجان غربی هرچقدر که اندازه دلمه ها کوچکتر باشد نشان دهنده ذوق بیشتر و سلیقه بهتر کدبانو می باشد.



کلم دلماسی، معروفِ پرترفدار

دلمه کلم نیز همچون دلمه برگ مو از پرترفدار ترین و معروف ترین غذاهای خطه آذربایجان می باشد که طعم بسیار لذیذی دارد و با استفاده از موادی همچون کلم، گوشت چرخ کرده، سماق، برنج، لپه و ... طبخ می شود.



خورش کنگر، غذایی از دل کوه ها

یکی از خورش های خوشمزه و سنتی خوی که با کنگر تهیه می شود خورش کنگر نام دارد. کنگر مورد نیاز این خورش از کوه ها جمع می شود و یک نوع گیاه کوهی می باشد. این غذای خوشمزه گاهی با نعناع و جعفری، گوشت گوسفندی، پیاز، ادویه و نمک طبخ می شود.



قابلی پلو، پلوی فصل سرما

قابلی پلو(دمی پلو) یکی از پلوهای قدیمی شهرستان خوی می باشد. این پلو بسیار مغذی، آسان و گیاهی بوده و شامل برنج، بلغور و رشته پلوئی است. چنین به نظر می رسد که منشاء روستایی دارد، چون در قدیم دسترسی به رشته پلویی و بلغور در روستاها بیشتر بوده است. این پلو اغلب در فصول سرما تهیه می شود.



خوش عطر ترین نان های محلی خوی

نان روغنی، قدیمی ترین نان محلی

نان روغنی قدیمی ترین نان محلی موجود در نانوایی های شهرستان خوی می باشد. این نان به سبب خوش عطر و روغنی بودن اش معروف است. می توانید به صورت ویژه همراه خود روغن جامد و تخم مرغ اضافه برده و نانی روغن تر درخواست کنید. نانوا این نان را به صورت جدا برای شما در تنور قرار می دهد.



نان اردک، پیشنهادی ویژه برای سرو صبحانه ای متفاوت

نان اردک (اگردک) جزء دسته نان های شیرین و روغنی می باشد. معمولاً برای صبحانه و یا میان وعده همراه یک فنجان چای سرو می شود. سرخ کردن آن در روغن فراوان این نان را متفاوت از نان های دیگر می کند. اگردک از مواد اولیه بی همچون شیر، آرد، خمیرمایه، زعفران و ... تشکیل شده است.



قدیمی ترین شیرینی های محلی خوی

حلوای هویج، سوغاتی برای گردشگران

حلوای هویج یکی از قدیمی ترین شیرینی های سنتی و خوشمزه ارومیه است که در شهرستان خوی نیز پخته می شود. این حلوا معمولاً در چهارشنبه سوری، ماه رمضان و شب یلدا تهیه می شود. این حلوا شبیه به مربای فشرده و غلیظ است. جالبست بدانید که اغلب گردشگران به عنوان سوغاتی آن را خریداری می کنند. این حلوا از ترکیب موادی همچون هویج، شکر، گلاب، شیره انگور، هل، گردو و زعفران به دست می آید.



تر حلو یا حلو کفگیری

حلو نثار جزو حلوهای است که در عزاداری ها و مراسم مذهبی و نیز در ماه رمضان تهیه و پخش می شود. برای تهیه این حلو آرد سفید و نخودچی مورد نیاز است. این حلوای خوشمزه بافت بسیار لطیف و تردی دارد، به خاطر همین به محض گذاشتن در دهان آب می شود. علاوه بر این بسیار خوش عطر و خوش مزه است. این حلو با اینکه امروزه اشکال مختلفی دارد. روش سرو سنتی آن برداشتن یک لایه از حلو با کفگیر و قرار دادن آن در ظرف به همان شکلی است که از کفگیر بدست آمده است.



شیرینی زنجبیلی، ویژه ی عید نوروز

شیرینی زنجبیلی یکی از شیرینی های پر طرفدار نوروزی می باشد که طعم و مزه زنجبیل آن بسیار محسوس است. این شیرینی بسیار خوش عطر و بو بوده و در زمان پخت عطر آن تمام فضای خانه را در بر می گیرد. مواد اولیه ی این شیرینی آرد، پودر قند، تخم مرغ، زنجبیل و ... می باشد.



شیرینی نازیه، گاتای ارمنی

شیرینی نازک (نازیه) که به نام شیرینی قات قات (لایه لایه) هم معروف می‌باشد دستور پختی مشابه شیرینی گاتای ارمنی دارد و یکی از قدیمی ترین شیرینی‌های نوروزی شهرستان خوی می‌باشد. قات قات را می‌توان به عنوان یک میان وعده در انواع مختلف گردویی، دارچینی، شکری، کره‌ای و ... سرو کرد.



قرابیه، گران ترین شیرینی خوی

قرابیه یک نوع شیرینی محلی از نوع مجلسی است و بیشتر در مناطق تبریز و خوی تهیه می‌شود. شیرینی قرابیه از بادام، شکر و تخم مرغ به همراه مغزها درست می‌شود. به همین دلیل در مقایسه با شیرینی‌های دیگر گران تر است. قرابیه گردویی و نارگیلی طرفداران خاص خود را دارند. این شیرینی در عروسی‌ها، مهمانی‌ها و عید نوروز سرو می‌شود.



سخن پایانی

در سفر به استان آذربایجان غربی و شهرستان خوی صبحانه را با خریدن نان روغنی از نانوايي ميل کنید. پس از بازدید از مکان‌های تاریخی و گشت و گذار در طبیعت سرسبز این منطقه، خود را به یک رستوران محلی دعوت کنید و بر سر سفره ای رنگارنگ و پر از غذاهای خوشمزه بنشینید. پس از آن سری به شیرینی فروشی‌های سطح شهر بزنید و شیرینی‌های محلی و خوشمزه‌ی شهرستان خوی را بخرید و از عطر و طعم آنها لذت ببرید.
در تهیه این مطلب از منابع زیر استفاده شده است:

<https://www.chargoshe.ir/fa/iran/city/26>

<https://www.iranhotelonline.com/>

<http://www.citypedia.ir/>

<https://www.borna.news/>

<https://namnak.com/>

تهیه و تنظیم: آيسان پژوهان فر