

## اصیل ترین و پرطرفدارترین خوراکی های قزوین

قزوین یکی از شهرهای قدیمی ایران است که در دوره صفویه مدتی به عنوان پایتخت انتخاب شده بود و به همین سبب آثار باستانی و مناطق گردشگری مختلفی دارد. وجود فرهنگ غنی و آداب و رسوم خاص و البته غذاهای دلپذیر این استان موجب شده تا قزوین یکی از استان‌های جذاب برای سفرگردشگران غذا در ایران شود. در این مقاله چند نمونه از پرطرفدارترین خوراکی‌های قزوین معرفی می‌شود.



### پرطرفدارترین غذاهای محلی قزوین

قیمه نثار، کوکو شیرین، دیماج، شیرینی نان چرخی، شیرینی پادرازی، نان مزگین، نان یوخا را می توان جزو غذاهای پرطرفدار قزوین دانست.

### قیمه نثار، شاهکاری از رنگ‌ها

قیمه نثار اعیانی ترین و مشهور ترین غذای شهر قزوین است. اگر به قزوین سفر کنید و طعم این غذا را نچشید، لذت بزرگی را از دست داده‌اید. قیمه نثار قزوین از برنج آبکش، گوشت گوسفندی، زرشک، خلال بادام، خلال پرتقال، پیاز داغ، زعفران، خلال پسته، رب گوجه‌فرنگی و ادویه‌های مخصوصی که ادویه‌ی قیمه نثار نام دارند، تهیه می‌شود. اما دلیل انتخاب نام قیمه نثار برای این غذا چیست؟ این غذا در گذشته و حتی امروز جایگاه ویژه‌ای در مهمانی‌ها و به ویژه عروسی‌های مردم شهر داشته است. قیمه به معنی گوشت تکه تکه شده و نثار یعنی هدیه یا آن چه که به عروس پیشکش می‌شود.



### کوکو شیرین با عطر زعفران

طرز تهیه این کوکوی خوشمزه مانند کوکو سیب زمینی است با این تفاوت که در مایه کوکو، زعفران، ماست، آرد، شکر، گلاب، پودر هل و ... نیز اضافه می کنند. این غذا بافت نرم و لذیذی دارد. این کوکو غذایی شیرین شبیه به یک دسر است تا وعده غذایی؛ اما قزوینی‌ها کوکو شیرین را همراه با هویج‌پلو و گاهی با نان تازه و سبزی خوردن سرو می کنند.



### دیماج، میان وعده پرترفدار قزوینی ها

دیماج (دگماژ) بیشتر یک میان وعده است تا وعده غذایی اصلی و معمولاً برای عصرانه سرو می شود. برای درست کردن دیماج از نان خشک، خیار، گردو، پیاز داغ، زرد چوبه، سبزی خوردن، پنیر کهنه و گاه هندوانه در فصل‌های گرم به خصوص تابستان استفاده می کنند. فرق دیماج قزوین با شهرهای دیگر مثل تبریز، آن است که برای تهیه

آن از نان لواش خشک معروف قزوینی استفاده می کنند. آن‌ها دیماج را مانند پشمک در دست خود به صورت قالبی لقمه می کنند و یا برای لقمه کردن آن از استکان کمر باریک استفاده می کنند.



**اصیل ترین شیرینی های محلی قزوین**

**شیرینی نان چرخنی با ماندگاری بالا**

شیرینی نان چرخنی از شیرینی های سنتی قزوین است که هم برای عصرانه و هم به عنوان شیرینی عید استفاده می شود. در تهیه ی این شیرینی از آرد برنج، آرد سفید، روغن جامد، پودر قند، تخم مرغ، ماست، بیکنگ پودر، پودر هل و پودر پسته استفاده می شود. از نکات مهم این شیرینی، ماندگاری زیاد آن پس از طبخ است. اما چرا اسم این شیرینی خوشمزه چرخنی است؟ چون مهم ترین و سیله ای که برای درست کردن این شیرینی نیاز دارید چرخ گوشت است. پس از ترکیب تمامی مواد اولیه، آن‌ها را با چرخ گوشت، چرخ می کنند.



## شیرینی پا درازی، اصیل و پرترفدار

این شیرینی خوشمزه به دلیل اینکه ظاهری شبیه پا دارد به شیرینی پادرازی شهرت یافته است و معمولاً به همراه نوشیدنی‌های داغ مانند چای سرو می‌شود. این شیرینی یکی از شیرینی‌های اصیل و پرترفدار شهر قزوین است که به سوغاتی این شهر تبدیل شده است. البته شیرینی پادرازی در شهرهای دیگر هم تهیه می‌شود که دستور پخت آن با دستور شهر قزوین کمی متفاوت است. برای تهیه‌ی این شیرینی از پودر قند، روغن صاف قنادی، تخم‌مرغ، آرد گندم، آرد برنج، آرد نخودچی، شیر، پودر زنجبیل، وانیل، زعفران و کنجد استفاده می‌شود.



## قدیمی ترین نان‌های محلی قزوین

### نان مزگین، سوغات الموت

این نان خوشمزه اصیل متعلق به شهر الموت قزوین است و به عنوان سوغاتی این شهر شناخته می‌شود. جالب است بدانید که برای رومال این نان خوش رنگ و خوش طعم علاوه بر زرده تخم مرغ از گردوی آسیاب شده هم استفاده می‌شود که باعث خوشمزه تر شدن این نان سنتی می‌شود. این نان را معمولاً برای اعیاد درست می‌کنند و به صورت گرم برای صبحانه یا عصرانه سرو می‌شود. مواد اولیه برای تهیه‌ی این نان، آرد، شکر، تخم مرغ، سیاه دانه و .... می‌باشد.



### نان یوخا، سنتی ترین نان قزوین

سنتی ترین نان قزوین، نان یوخا است. این نان در گروه نان‌های شیرین و بسیار نازک است. شیرینی نان یوخا از شکر تأمین می‌شود که در خمیر نان مخلوط است. برای تهیه این نان سنتی به یک ساج گازی نیاز داریم. ساج وسیله‌ای فلزی و خمیده است که می‌توان انواع نان‌های نازک سنتی از جمله نان یوخا را روی آن طبخ کرد. همچنین به چوب مخصوص نیاز است که در واقع یک وردنه باریک محسوب می‌شود. این چوب که در گویش محلی، اخلو نام دارد، بلندتر از وردنه‌های معمول و قطر آن بسیار کمتر است. این نان سنتی مردم قزوین ظاهری شبیه نان‌های لواش و تافتون دارد و گرد است. البته اندازه کوچکتر و قشنگ‌تری دارد. مواد اولیه آن نیز آرد، شکر، روغن و مایه خمیر است.



## سخن پایانی

ایران کشوری است که اقوام مختلفی در آن زندگی می‌کند و هر کدام سبک زندگی خاص خود را دارد. انواع غذاهای مختلف نیز متناسب با فرهنگ مناطق و مزاج ساکنین آن مناطق به وجود آمده است. غذاهای محلی قزوین اغلب شیرین مزه هستند و در طبخ آنها ترکیبی از مواد خوشمزه همانند زرشک، بادام، مغز پسته، زعفران و غیره استفاده می‌شود.

اگر قصد دارید به قزوین، پایتخت خوشنویسی ایران سفر کنید، بهتر است با غذاهای این شهر آشنا شوید. در صورتی که با مواد اولیه آن مشکلی نداشته‌اید در حین سفر با صرف غذاهای معروف قزوین، خاطره‌ای نه تنها به یاد ماندنی بلکه خوشمزه، از سفر خود به این شهر قدیمی بسازید.

در تنظیم این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://sarachin.net/>

<https://chishi.ir/8029-nan-mazgin/>

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

<https://iranlover.ir/foods/>

<https://irantrawell.com/>

<https://www.karnaval.ir/>

تهیه و تنظیم: آيسان پژوهان فر