«باسدیرما پلو» غذایی برای عروسی و عزا

20 مهر 1402

«باسدیرما پلو» از جمله غذاهای سنتی شهرستان نمین در اردبیل است که در فهرست آثار ناملموس کشور ثبت شده و در مراسم گوناگون اعم از مراسم شادی، جشن‌ها و عروسی‌ها و در نذری‌ها بویژه در ایام محرم در مساجد و منازل توسط مردم طبخ می‌شود.

روح‌الله محمدی ـ معاون میراث فرهنگی استان اردبیل ـ در باره این غذای محلی گفت: «باسدیرما پلو» که در گویش محلی به آن «باستیرما پلو» (باسترما) نیز گفته می‌شود، نوعی غذای محلی و بومی مختص آذربایجان است که در استان اردبیل رواج بیشتری دارد. «باسدیرما» یک واژه آذری به معنای پنهان و دفن کردن است. در این غذا مواد گوشتی بین لایه‌های برنج قرار می‌گیرد و چون دیده نمی‌شود به «باسدیرما پلو» معروف است.

او افزود: این غذا به علت استفاده از مربای به و رب ازگیل یا انار عطر و طعم متفاوت و لذیذی دارد. برنج، گوشت، گردو، سیب‌زمینی و زعفران از دیگر مواد تشکیل‌دهنده «باسدیرما پلو» است و گوشت به‌کاررفته برای این پلو می‌تواند گوشت مرغ، اردک و یا گوشت قرمز مانند گوشت گردن یا ماهیچه گوسفند باشد که در شهرستان نمین اغلب با ماهیچه گوسفند طبخ می‌شود.

محمدی ادامه داد: البته در ایام قدیم بیشتر از گوشت قرمز در پخت این غذا در مناطق مختلف استان اردبیل استفاده می‌شده که امروزه به دلیل مشکلات معیشتی و اقتصادی، صرفه‌جویی در زمان پخت و عوارض ناشی از مصرف گوشت قرمز به دلیل بی‌تحرکی و رواج زندگی ماشینی، گوشت مرغ جایگزین آن شده است.

معاون میراث فرهنگی استان اردبیل درباره نحوه پخت این غذا بیان کرد: در پخت این غذا از نوعی ادویه مخصوص متشکل از زیره، گل محمدی، فلفل، دارچین و... استفاده می‌شود و پخت آن حدود سه ساعت زمان می‌برد. برای پخت این غذا، تکه‌های گوشت را با یک عدد پیاز خردشده و مقداری روغن، کمی زردچوبه، فلفل، ادویه و نمک در یک قابلمه مسی می‌پزند تا حدی که گوشت له نشود. سپس گوشت پخته‌شده را با پیاز تفت داده‌شده و ادویه، گردوی خردشده، مربای به، رب ازگیل و کمی زعفران مخلوط می‌کنند.

محمدی اضافه کرد: سپس در کف یک قابلمه سیب‌زمینی حلقه‌ای می‌چینند و برنج آبکشی‌شده را اضافه می‌کنند و بعد از هر لایه برنج مواد گوشتی می‌ریزند، در نهایت هم به آن کره محلی و زعفران دم‌کرده اضافه می‌کنند. پس از دم کشیدن آن را در یک ظرف گرد بزرگ مثل سینی برمی‌گردانند و دور آن را با انواع چاشنی مانند ترشی‌ها و زیتون پرورده تزیین می‌کنند. نحوه سرو این غذا در رستوران‌ها معمولا به صورت قابلمه کوچک تک‌نفره است، یعنی به تعداد نفرات در ظرف‌های جداگانه درست می‌شود.