



مسئولیت متن و شکل بدوش نویسنده مضمون میباشد، عقیده نویسنده لزوماً نظر افغان جرمن آنلاين نمی باشد.



۰۱ مارچ ۲۰۲۰



حنیف رهیاب رحیمی

درس آشپزی!

برنامه مخصوص آموزش آشپزی بود. داکتر شلغم زاده و مستر کچالو دو آشپز باشی ماهر که در پختن انواع و اقسام غذا های داخلی و خارجی دیپلوم های قورمه بوی و چرب را به هزار زحمت از کشور های همسایه بدست آورده بودند، وظیفه تدریس را پیش می بردند تا آشپز های جوان و ماهر تربیه نمایند که در آینده بخاطر رنگینی میز ها و چرب ساختن شکم های بزرگان سیاست و دولت همت گمارند.

در صنف تعداد زیادی شاگردان داوطلب صف زده بودند و با هوش و گوش به درس امروزی توجه بخرچ می دادند تا مبدا درس ها را درست فرانگیرند و غذا های شان در روی دسترخوان بدمزه و بی مزه تقدیم شود و خدای نخواستہ موجبات نارضایتی شکم پرستان را که جز خوردن و خوابیدن دیگر کار ندارند، فراهم نمایند.

داکتر شلغم زاده با چین سفید، کلاه بلند آبی رنگ که به شکل بال طیاره بود با چهره پاک و منظم پیشروی شاگردان ایستاده و پس از صاف کردن گلو و قورت کردن آن، چنین شروع کرد:
شاگردان عزیز امروز درس امروز ما در مورد طرز پختن بورانی بادنجان که یکی از غذا های لذیذ وطن ما محسوب می گردد، می باشد:

مواد لازم: شش دانه بادنجان سیاه، نیم کیلو گوشت بز، نیم کیلو ماست نمک، روغن، سیر، پیاز، زنجبیل، گشنیج و نعنا و زردچوبه به قدر ضرورت

بعد بطور عملی و نظری به پختن غذای شامل درس امروزی یعنی بورانی بادنجان شروع کرد. البته شاگردانی که در صف پیشروی نشسته بودند، طرز پخت و بز را مستقیماً می دیدند و بقیه شاگردان درس عملی را در یک تلویزیون بزرگ که در پیشروی صنف بالای یک میز بلند گذاشته شده بود، تماشا می کردند.
آشپز باشی شروع کرد:

اول یک مقدار روغن را در دیگ می اندازیم، بعد از چند دقیقه که روغن خوب گرم شد، کمی آرد برنج را اضافه می کنیم و شور داده می رویم. وقتی که روغن خوب به قیام آمد یک مقدار آرد دیگر اضافه می کنیم. پس از چند لحظه به اندازه یک گیللاس شیر بز که قبلاً جوش داده شده، علاوه می کنیم و باز هم شور داده می رویم. پس از پانزده دقیقه چهار گیللاس دال پشوری را که از قبل اینجا تیار مانده ایم در دیگ می اندازیم و پس از چند لحظه کمی بادام و چارمغز و پسته نیمه میدہ شده خود را اضافه می کنیم....

شاگردان که نمی خواستند یک کلمه از درس داکتر شلغمیار دیپلوم دار را از دست بدهند با چهار چشم تماشا می کردند و دهن های اکثر شان بازمانده بود که ببینند دیگر چه رخ می دهد.

سر آشپز وقتی به اینجا رسید گفت حالا نوبت برنج است که ۴ پیاله برنج تر شده خود را علاوه کنیم. او پس از یک مکث استادانه، از کمبود نمک یاد کرد و یک قاشق نمک میدہ هم در دیگ انداخت و سرپوش دیگ را در یک تکه ضخیم پیچید، آتش خفیف را برای ۱۵ دقیقه دیگر در زیر دیگ روشن گذاشت و پس از پانزده دقیقه سر دیگ را باز نمود و «کچری قروت» را که با پسته و بادام مزین گردیده بود برای نمایش در روی بشقاب کشید که همه شاگردان از دیدن آن انگشت حیرت زیر دندان گرفتند!

اینکه بورانی بادنجان چگونه به کچری قروت تبدیل شد یا هیچ یک از شاگردان دلیل آنرا نفهمید و یا اگر بالفرض هم فهمیدند کسی دم نزد تا مبدا موجب ناراحتی و غضب سرآشپز ها را فراهم کنند.

آنانیکه فهمیدند به دیگران گفتند: «برادرشوله ات را بخور و پرده ات راکن!».

د پانو شمیره: له ۱ تر ۱

افغان جرمن آنلاين په درنښت تاسو همکارۍ ته رابولي. په دغه پته له مور سره اړیکه ټينګه کړئ maqalat@afghan-german.de

یادونه: دليکنی دليکنیزې بنې پازوالي د ليکوال په غاړه ده ، هيله من يو خپله ليکنه له راليرلو مخکې په خیر و لولی