مسئوولیت متن و شکل بدوش نویسندهٔ مضمون میباشد، عقیدهٔ نویسنده لزوماً نظر افغان جرمن آنلاین نمی باشد

شیرمحمد امیني ستانکزی

۲۰۲۶/۱۱/۱۱

په کلیوالي سیمو کې د لاندي یا (وچې غوښې) دودیزه مېله

د لاندي کولو دودیزه مېله د افغانستان په ډېرو ولایتونو کې یو مخکښ او میراثي دود ګڼل کېږي، هغه دود، چې پخوا به په ځانګړي ډول ترسره کېده، خو اوس یې رواج کمرنګه شوی او په ځینو ځایونو کې د منځه تلو په حال کې دی. سره له دې، لا هم ډېری کورنۍ دغه دود په خپلو کورونو کې ژوندی ساتلی او د خپلو پلرونو او نیکونو د میراث په توګه یې لمانځي.

د لاندي غوښه ځانګړي خوند لري؛ په وریجو کې یې مزه دوه چنده کېږي او د وچولو اوږد بهیر یې غوښه له رنګ، بوی او خوند درې واړو سره بډایه کوي. د لاندي کولو همدا ځانګړتیا ده، چې د زیاتره ولایتونو خلک یې لا هم کوي. پخوا به، چې د کال لومړنی موسم را رسېده، بزګرانو او د کورنۍ مشرانو به د لاندي کولو لپاره له مالدارو څخه کوچني وري رانیول. دغه کوچني وري به د کور په انګړونو کې ساتل کېده او د کال تر پایه به ورځخه غښتلي غوښین پسونه جوړ شول. ځینو مالدارانو به داسې پسونه بل کال ته ساته، چې "چاري پُسه" به ورته ویل کېدل.

د مني موسم له راتګ سره به خلکو پُسونو ته غنم او جوار د شپې لخوا ورکول، ترڅو غوښن او مزي شي. کله، چې د مني موسم منځنۍ برخه رارسیده، خلکو به یو یا دوه پُسه د لاندي کولو لپاره حلالول.

د پُسه د حلالولو وروسته به د بدن منځنۍ برخې تري جلا کېدې، وړۍ به یې په لاسونو شکېدلې او د ګېډې څېرې کړې برخه به په شیني لښتي وترله. پسه به بیا د تنارو لمبو ته ورښکته کېده، ترڅو ښه سور او پوخ شي.

وروسته به د بدن سوي برخې په اوبو پاکېدې او د پسه غوښې به بیا په بشپړ ډول کتري کتري شوې، نو بیا به کتریزي غوښې په لکړو او رشمو ځوړندي دي، چې ښې وچې شي.

د لاندي مېله یوازې د غوښې د وچولو لپاره نه وه؛ بلکې د خلکو راټولیدنه، د ټولنیزو ناستو او ګډو خوښیو موسم هم و. کوربه به خپلوان، ګاونډیان او کلیوال د شپې له خوا رابلل. هغوی لپاره به یې د پسه غوښه، ځیکر، ښوروا او نور خوراکي توکي به برابرول.

له ډوډۍ وروسته به ناستي اوږدېدې، خلکو به کیسې، ټوکې او ټکالي کولې او شپه به د خندا او خبرو په شور تېره ده. دغې مېلې ته به کلیوالو په نوبتیز ډول تر یوې میاشت دوام ورکول، تر هغه پورې، چې د ټولو کلیوالو د لاندي کولو بهیر پای ته رسېده.

کله، چې کتري شوي غوښې ښې وچې شوې، په وړو کندو کې به خوندي کېدې. د ژمي په سړه هوا کې هره ورځ به یوه یا دوه کتري ښوروا په کټوو یا دېګ بخار کې پخېدې او د کورنۍ د دسترخوان خوند به یې څو برابره زیات کړل.

افغان جرمن آنلاین په درنښت تاسو همکارۍ ته رابولي. په دغه پته له موږ سره اړیکه ټینګه کړئ maqalat@afghan-german.de
یادونه: دلیکنې د لیکنیزې بڼې پازوالي د لیکوال په غاړه ده ، هیله من یو خپله لیکنه له رالیږلو مخکې په ځیر و لولئ

د لاندي وچه غوښه د يوې کورنۍ د ميلمنو لپاره يو بشپړ او له اقتصادي پلوه غني خوراک وه، چې د يخنۍ په موسم کې د هر کور په نغري باندې بار وې.

په ميلمستياوو کې به هم د لاندي غوښه په وريجو کې پخېدې؛ هغه غوښه، چې لاندنۍ برخه يې سپينه او پاسنۍ برخه يې سره او نرمه وه.

که څه هم دا دود اوسمهال کمزورې شوی، خو اوس هم ډېرى خلک يادە ميله د هوس، يادونو او د پخوانيو دودونو د ژوندي پاتې کېدو لپاره ترسره کوي.

عصري خوراکونه که څه هم خپل ځای لري، خو د لاندي د پخواني خوند، رنګ او يادونو بديل نه شي کېدای. تر څو چې د خلکو په زړونو کې د پخوانيو دودونو مينه ژوندۍ وي، د لاندي خوند به هېڅکله له منځه ولاړ نه شي.

افغان جرمن آنلاين په درنښت تاسو همکارۍ ته رابولي. په دغه پته له موږ سره اړيکه ټينګه کړئ maqalat@afghan-german.de
يادونه: دليکنې د ليکنيزې بڼې پازوالي د ليکوال په غاړه ده ، هيله من يو خپله ليکنه له راليږلو مخکې په ځير و لولئ