حنیف رهیاب رحیمی ۲۰۱۷/۰۷/۲۱

طرز پختن اشکنه

مصروف دیدن تلویزیون بودم، نوبت رسید به برنامهٔ آشپزی. با احترام خاصی که به معده و جهاز هاضمه ام قایل هستم، به دیدن این برنامه علاقه گرفتم و دیدم که پس از ظاهر شدن قاشق و پنجه و کارد و دندان خلال و تخته و تیرگز، جوانی با کلاه سفید کشتی مانندی روی صفحه آمد که از هفت پشت به آشپزهای اروپایی شباهت داشت، بدون چُرت زدن فامیدم که آقای آشپز همین آدم است. بروت های نازک داشت و از لحاظ وزن و قافیه! چاقک، پرگوی و صاف و ستره بود.

قاشق و ملاقه را پایین برد و بالا برد و بالاخره با لهجهٔ تیز که نیم گپ هایش را خودش هم نمی فهمید چنین شروع کرد:

بیننده های عزیز تلویزیون، خانم ها و آقایان که همی لحظه پیشروی تلویزیون های تان چارزانو زده اید سلام.

مه شیرآغای شلغمی هستم.

دیدم بلاگک ده کار خود وارد است و صحیح شروع کرد. بعد از گپ های معمولی گفت: امروز طرز پختن اشکنه را به شما یاد می دهم. با خود گفتم اشکنه دیگه چی یاد دادن کار داره، خو یک مقدار آب و پیاز و کچالو را در دیگ انداخته جوش می دهند، می شود اشکنه.

یکبار دست بالا کردم که تلویزیون را خاموش کنم باز چون پای شکم در میان بود، نتوانستم و به شنیدن ادامه دادم که ببینم این جوان چه می گوید و چه می کند؟

آشپز صاحب ادامه داد:

اول فواید اشکنه:

- با پختن اشکنه و خرید سبزیجات، دهاقین کشور تانرا کمک می شوین.
- با پختن اشکنه از تعداد بز و گاو و گوسفند کم نمیشه که پختن هر روز آن در برقراری نسل حیوانات رول مهم داره.
- اشکنه تکراری و خسته کن نمیشه. شما میتانین در هر شب هفته یک قسم مختلف اشکنه را آزمایش کنین.
- اشکنه بسیار کم مصرف و اقتصادی است.
- مجبور نیستین که دیگه نیرنگ های قصاب سر کوچه را تحمل کنین، یعنی هر روز بجای یک کیلو گوشت بره، گوشت میش پیر را با یک مقدار شِلتری به جانه تان بزنه. و ده ها فایدهٔ دیگر.

دوستهای عزیز، اشکنه که به چندین نام مانند پیه وه، آَو زاره تَرق، شوربای بی گوشت و غیره نامها در مملکت ما یاد میشه اقسام زیاد داره.

اقسام و انواع مختلف اشکنه:

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

اشکنهٔ کچالو، اشکنهٔ تخم مرغ، اشکنهٔ بادنجان سیاه، اشکنهٔ شلغم، اشکنهٔ سبزی پالک و غیره. که مشهور ترین و مروج ترین آن در سطح بین الملل، اشکنهٔ کچالو و اشکنهٔ تخم مرغ است.

مواد مورد ضرورت برای پختن اشکنهٔ کچالو:

۵ دانه کچالوی گِرد، ۲ دانه رومی، دو دانه پیاز، یک دسته گشنیج، یک دسته نعناع، پالک بقدر ضرورت، دودانه شلغم، روغن، نمک و آب و ادویهٔ دیگ.

بعد این آقای آشپز با حوصله شروع کرد به پوست کردن کچالو، هر کچالو را علیحده علیحده پوست کرد و ما بیننده ها دیده رفتیم. پنج دقیقه وقت را گرفت. در حالیکه هیچ مجبور نبود همه را در پیشروی ما پوست کند. بعد آنها را دو نیم کرد.

سپس پیازها را دانه دانه پوست و میده کرد و باز برای دو دقیقهٔ دیگر اشکها و آب بینی اش را که از تندی پیاز نزدیک بود بچکد، توسط یک دستمال بینی که در پهلویش ماندگی بود، پاک کرد. بعد شلغم را پوست کرد، سپس پالک و نعناع و گشنیج را پاک و صفا و میده میده کرد. وقتی از همهٔ این مراسم خسته کن خلاص شد، همه را در میان دیگ انداخت و سرش را بست، دیگ را بالای منقل گازی گذاشت و همهٔ ما بشمول خلیفه آشپز، نیم ساعت دیگر انتظار کشیدیم.

البته آشپز بسیار مجرب بود و نگذاشت که بیننده ها خسته شوند شروع کرد به یکی دو اعلان تجارتی و یک خاطرهٔ جالب اش:

یک وقت در رستورانی بنام «نواسه ها» سر آشپز بودم. در شیشهٔ پیشروی رستوران ما با خط سرخ و درشت نوشته بود: « بیایید هر قدر میتوانید بخورید، ما پولش را از نواسهٔ تان می گیریم». یکروز یکنفر آمد و تا توانست خورد، می خواست بیرون برود که مالک رستوران جلوش را گرفت که پول بده.

مرد گفت او برادر اینه نوشته اس باز نواسیم پول شه میته!!

صاحب رستوران گفت: مه پول نان امروزه که خوردی نمی خواهم. مه پول پدر کلان ته که اینجه نان خورده بود می خواهم، لطفاً پول آن مرحومی را بپرداز باز میتانی هرجای که دلت اس بری!!

این برنامهٔ آشپزی که اگر درست ثبت و پخش می شد بیش از پنج دقیقه دوام نمی کرد اما با اضافهٔ یک فکاهی تکراری و خاطرات آشپز، چهل و پنج دقیقه را در بر گرفت و من که کمی گرسنه هم شده بودم، از شنیدن اوصاف خوش و نیک اشکنه، یک قسم دچار خلسه و خیال پلو شدم. همینطور در پیشروی تلویزیون نمی دانم برای چه مدت دراز کشیده بودم که ناگهان لگد مادر اولادها بغل گرده ام را نوازش داد که خوش خبری حاضر شدن نان شب را می داد.

چشمانم را مالیده با تشکر پرسیدم که چه داریم برای امشب که سخت گرسنه هستم؟

جواب داد: اشکنهٔ کچالو!

در شور خوردن فهمیدم که امشب چقدر فایده کرده ایم.

(پایان)

افغان جرمن آنلاین په درنښت تاسو همکاری 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 راالیږلو مخکې په ځیر و لولئ