



<http://www.arianafghanistan.com>



۲۰۲۰/۰۳/۰۴



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 غذاهای داخلی و خارجی دیپلوم های قورمه بوی و چرب را به هزار زحمت از کشورهای همسایه به دست آورده بودند، وظیفه تدریس را پیش می بردند تا آشپزهای جوان و ماهر تربیه نمایند که در آینده به خاطر رنگینی میزها 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 به خرج می دادند تا مبادا 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!

درس امروز ما در مورد طرز پختن بورانی بادنجان می باشد، که یکی از غذاهای لذیذ وطن ما محسوب می گردد:

مواد لازم: شش دانه بادنجان سیاه، نیم کیلو گوشت بز، نیم کیلو ماست

نمک، روغن، سیر، پیاز، زنجبیل، گشنج و نعنا و زردچوبه به قدر ضرورت

بعد به طور 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 پز 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 گیلان شیر بز که قبلاً جوش داده شده، علاوه می کنیم و باز هم شور داده می رویم.

پس از پانزده دقیقه چهار گیلاس دال پشوری را که از قیل اینجا تیار مانده ایم در دیگ می اندازیم و پس از چند لحظه کمی بادام و چار مغز و پسته نیمه میده 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 باز مانده 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 میده 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 مبادا موجب ناراحتی و غضب سرآشپزها را فراهم کنند.
آنانیکه فهمیدند به دیگران گفتند: «برادر شوله ات را بخور و پرده ات را بکن حالا بازار بازار کچری قروت اس!».

اول مارچ ۲۰۲۰



هرگاه خوانندگان محترم متمایل باشند که نیشته ها و مطالب دیگری از این نویسنده معزز را مطالعه کنند، می توانند با "کلیکی" بر عکس نویسنده در صفحه مقالات، به "آرشیف" شان رهنمائی شوند!

درس آشپزی

Rayab_hr_۱۷_dars_e_aashpazi.pdf