د لاندي دود په افغانستان او نورو هیوادو کي :

۱ د افغاني ملي خوړو د جملې څخه یو هم لاندی دئ . لاندی د پسه وچي کړي غوښي دي چي خلک یې د ژمي په وخت کي خوري .

د لاندي و وچولو لاره :

په افغانستان کي یو شمېر کورنۍ د لاند دوچولو دود پالي . دوی لاندی د پسه د غوښو څخه جوړوي . په دې ډول چي د پسه پر غوښه ډېره مالګه اچوي او تر هغه وروسته یې هوا ته ځړوي څو غوښې وچي سي .

ولي خلک لاندی کوي ؟

دې پوښتني ته سړی کولای سي چي څو جوابونه و وایي لکه :

۱ ـ پخوا خلک زیاتره په کښت او کرهڼه لګیا وه او د پسو ساتنه اسانه وه . دوی به پسرلي کي د خپل توان په اندازه په لږ پیسو یو یا څو وري را نیول او د خپلي مځکي یا کښت په وښو به یې مړول. په مني کي به هغه ښه چاغ او مزي سوي وه . په مني کي به یې هغه حلال کړه او غوښې به یې وچي کړې .

۲ ـ یا دا چي نوموړو بزګرو به په مني کي د مځکو ، باغونو او کښتو حاصلات ټول کړه او خرڅ به یې کړه . کومي پیسي چي به یې په لاس راوړې په هغو به یې تر بل مني پوري د کال غنم او ځیني نوري اړتیاوي پوره کړلې . دا چي دوی غوښو ته هم اړتیا لرله نو ویره یې درلوده چي که یې پیسې په نورو شیانو مصرف کړې نو بیا به د غوښو پیسي نه وي ور ته پاته . دا چي د تازه غوښو د ساتلو د پاره یخچال یا یخدان نه وو نو د دې د پاره چي د ژمي د پاره غوښې ولري ځکه یې غوښې وچولې .

۳ ـ پخوا په ژمي کي ډېري واوري او بارانونه اوربدل او د پسو د حلالولو ځای به د اوبو او ختو ډک سو . خلکو به د پسو د حلالولو د پاره ځای نه در لود . ځکه یې د دې کار د مخنیوي د پاره تر مخه لا غوښې وچولې .

دا هغه عوامل وه چي سړی یې فکر کولای سي . خو اوس خلک لاندی د خوندورو او هوسانه خوړو د پاره وچوي .

د لاندي د غوښو د وچولو ترتیب :

کله چي د لاندي د پسو د حلالولو وخت را و رسیږي . د لاندي د پسو د حلالولو ورځ معلومه سي . په ځینو کورنیو کي لومړۍ اوونۍ (هفته) خلک د مېلې په توګه ترتیبات نیسي او زیاتره مېلمانه را ټولوي .

کله چي پسه يا پسونه حلال سوه لومړی ورځ د دلبند (سږی ، کرنکه ، پښتورگي ، اينه ، توری او نور) پخوي اودې ته د دلبند مېله وايي . جزغالې سرې کوي او خوري يې . ماښام ته د پسه سر (کوټی) ، لری (گېډه)او پښې پخوي .

د پسو حلالېده دوې لارې لري لکه :

۱ ـ په دغه لومړۍ ورځ کله چي پسونه حلال سوه وړی يې ځني يا غيچي کوي او يا يې په گوتو ور څخه شکوي . د دې د پاره چي وړی په اساني ترې را وشکول سي نو لومړی کوښښ کوي چي پسه لا هغه خپله تودوخه د لاسه نه وي ور کړې د حلال سوي پسه د پښو په پوستکو کي د چړې په واسطه سوري ور کوي او د هغو لارو څخه په خوله هوا پکښې پو کوي . دوی په دې فکر وي چي وايي وړی يې نو بيا په اساني سر شکول کيږي .

۲ ـ کله کله د مخه تر دې چي پسه حلال کي لومړی يې په خورخل سکولي . بيا پسه حلالوي او د وړيو د ايسته کولو د ستونزو څخه خلاص وي .

د وړيو تر ايسته کولو يا سکوستلو وروسته د پسه نس ور خلاصوي او ټول د ننني غړي يې ترې را باسي . نس يې د وني په يوه لښته ور بندوي . اوس نو ټول پسه د ونو د ښاخلو پر اور باندي کبابوي تر څو پوست يې ژړ بخون رنگ واخلي . پښې او سر يې ترې پرې کوي . بيا نو ټول پسه پر يو پاک ځای په اوبو مينځي . تر مينځلو وروسته يې داسي ځای پر ځای کوي څو اوبه يې ټوله و ننيږي (و څڅيږي).

په سبا ورځ يې را اخلي او هډوکي يې په داسي توگه ور نه جلا کوي چي لږ لږ غوښي پوري پاتي سي . دغه هډوکي چي شمزۍ (د فقراتو ستون) ، پښتۍ او د لاس هډوکي دي د لغړکو په نامه يادوي . خو د څلورو پښو هغه لوی هډوکي يې د غوښي څخه را جلا کوي مگر يو يو سر يې په غوښو پوري بند پرېږدي . دغه هډوکي د (اڅو) په نامه يادېږي .

د اوبو تر څڅېدو وروسته ټول پسه دوه ځايه کوي پر غوښو يې مالگه اچوي او هره خوا يې پر تناو يا مني باندي د يو څو ورځو د پاره ځړوي . لغړکي هم په مالگه وهي او په يوه تناو يې چيرته ځړوي .

څو ورځي وروسته چي لغړکي څه وچ سوي وي را اخلي ، ماتوي يې او ښه خوندوره ښوروا ور نه پخوي . که څه هم ډيري غوښي و نه لري خو بيا هم خوند يې ډېر ښه وي .
څو ورځي وروسته د پسه هغه دوې نيمي برخي را تا کوي او د 20×20 سانتي مترو مرباعگانو په اندازه يې پرې کوي او بيا لږ څه مالگه پر اچوي او ځړوي يې . اڅې ترې پرې کوي او پخوي يې چي دې ته د اڅو مېله وايي .

ځورځي وروسته غوښې په پوره توګه وچيږي او د 6×6 سانتي مترو په اندازه يې د څلور کونجه مربع ګانو په شکل پرې کوي چې هره يوه يې د کترې په نامه يادېږي . اوس نو کترې د لښتو په يوه ټوکرۍ کې ساتي او دا هغه لاندی دئ چې نور نو نه خرابيږي .

ځيني خلک لاندی تر لمر لاندي وچوي. د هغه جملې څخه کوچيان دي چې لاندی تر لمر لاندي وچوي . هغوی غوښي پر مني را ځوړندي کوي .

لاندی نه يوازې د افغاني ټولني دود دئ بلکه په نړۍ کې نور ملتونه هم د لاندی دود لري د مثال په توګه :

د يوه کوردي څخه مې پوښتنه و کړه چې : تاسې د لاندي دود لرئ ؟ هغه په جواب کې را ته و ويل هو ! "خو دلته په سويډن کې يې نه سو کولای " .

د سومالیې د يوه ښوونکي څخه مې پوښتنه و کړه : تاسې هم لاندی کوئ ؟ هغه و ويل هو !"موږ هم په سوماليا کې لاندي کاوه . کله چې به خلک په سفر تله نو د لاندي غوښي به يې کوچنۍ کوچنۍ ټوټې کړې وې او په سفر کې به يې د ځانه سره وړې او خوړلې به يې ".

د چيلي د يوه ښوونکي څخه مې پوښتنه و کړه : تاسې په چيلي کې لاندی کوئ ؟ ژبه يې پر شونډانو تېره کړه او په جواب کې يې را ته و ويل :" هو ! په لمر وچې سوې غوښې ډېر ښه خوند کوي . خو دلته په سويډن کې نه کيږي ".

د کرواسيا د يوه نفر څخه مې پوښتنه و کړه : تاسې هم لاندی کوئ ؟ ويل هو !"موږ دوه ډوله کاوه.
۱ - يو ډول مو دمالګې په واسطه په ازاده هوا کې وچاوه .
۲ - يو ځل مو غوښو ته دود ور کاوه او بيا مو وچولې ".
د کرواسيا سړي ته مې يو لړ لاندی چې ما دلته په کور کې وچ کړئ وو ور کړ . ډېر يې تعجب و کړ او ډېر خوشاله سو .

سويډنيان د هوسۍ غوښي وچوي . په ۱۹۸۴ کال کې مې د يوه سويډني په کور کې په ووړې کې د هوسۍ يو وچ ادوم و ليد چې وچ کړئ يې وو . هغه يې را واخيست او په چاقو يې يو څو ټوټې ترې را پرې کړې او داغسې اومې يې هم په خپله و خوړې او هم يې نورو ته ور کړې .

عبدالعلي رسول زاده
مالمو سويډن
alirasulzada@hotmail.com