

روٹی اور شیرمال

Roti aur Sheermal (Script)

Duration: 02min 23 sec.

میرا نام معین الدین ہے۔ میں 'cook' کا کام کرتا ہوں۔ اور اس کے بعد پھر میں اپنا، روٹی کا کام ہے میرا اپنا۔ چار پشیتیں ہماری کر چکی ہیں کام یہ۔ میرا نام ہے محمد عابد، میں ویسٹ بنگال کا رہنے والا ہوں۔ ہم معین الدین کے والد صاحب کے سامنے سے ہی کام کرتے چلے آ رہے ہیں۔ ہمیں کم سے کم سے کم پچیس ایک سال ہو چکا ہے۔ تندور کی روٹیاں پکاتا ہوں، لال روٹیاں پکاتا ہوں، شیرمالیں پکاتا ہوں، دودھ چینی گھی کی روٹیاں پکاتا ہوں۔ اور یہی میرا کام ہے جی۔ یہ روٹی کے آئیٹم ہیں بہت سارے ہیں۔ خمیری روٹی بنتی ہے ایک بنتی ہے دودھ چینی گھی والی۔ جو اسپیشلوں میں گنتی ہے اس کی۔ اس کے بعد میں جو میٹھی روٹیاں جو ہوتی ہیں وہ ایک ہوتا ہے شیرمال ہوتا ہے ایک کچے ہوتے ہیں۔ ایک چیز کے دو نام ہیں۔ ایک ہوتا ہے باقر خانی ایک ہوتا ہے لال روٹی۔ وہ پتلے ہوتے ہیں، بڑے سائز کے ہوتے ہیں۔ یہ ہم item بناتے ہیں۔ شیرمال اس طرح سے بنتا ہے جی، میدا ہوتا ہے میدے کے اندر دودھ سے اس کو گوندھا جاتا ہے۔ دودھ سے گوندھنے کے بعد پھر اس کے اوپر گھی ڈال کے پھر اس کو ملایا جاتا ہے۔ ملانے کے بعد، سیٹ کرنے کے بعد پھر اس کو اپنے تسے میں ڈالے جاتے ہیں۔ پھر وہاں اس کے بعد پھر ترازو سے پیڑا تول تول کے بنانے پڑتے ہیں۔ بنانے کے بعد پھر ایک آدمی ہمارا helper جو ہوتے ہیں وہ ہمارے ساتھ بیل بیل کے پھر اس کا نشان مار مار کے ہمیں دیتے ہیں۔ پھر ہم اس کو تندور میں چپکاتے ہیں۔ وہ کولے کی آنچ پر پکتی ہے۔ جی قورمے کے ساتھ یا نہاری کے ساتھ سب سے زیادہ خمیری روٹی اچھی لگتی ہے۔ باقی اور جو روٹیاں جو میٹھی ہوتی ہیں ہاں normal میٹھا ہوتا ہے وہ تو ایسے روکھا کھانے کی ہوتی ہے وہ۔

سلام علیکم! ذرا روٹی دو

یہ لال روٹی ہے، لوگ اپنے گھر کے اندر نہیں بنا سکتے ہیں۔ یہ روٹی توے میں نہیں بن سکتی۔ اس کے کارگر ایک specialist ہوتے ہیں جو یہی کر سکتے ہیں۔۔ اور سب بڑھیا! ہاں بڑھیا۔۔ بڑھیا۔