



● العسدة ●

وصفق النزلاء العاملون في المطبخ للخبر السعيد، وسرت موجة من الفرح بين النزلاء في العنابر وفي الورش. فالبقرة هذه المرة بلدى من المزرعة وليست لحمة مجمدة من المتعهد، وهى طازجة أيضا لأن البيه المأمور ذبحها لمناسبة لايد سعيدة وإن كان النزلاء لم يعرفوا حقيقتها بعد. وبلغت فرحة النزلاء العاملين بالمطبخ حدا جعلهم يحملون الإناء الضخم الذى ينضجون فيه العدس ويلقون بالطبخ في المراحيض.

فهذا العدس الذى كانوا ينضجونه مرت عليه سنوات طويلة في المخزن، وهم اضطروا إلى طبخه رغم أنهم شاهدوا السوس يسعى داخل الصفيحة التى وصلتهم من المخزن، سوس على دود على ذباب على بقايا صراصير، ولذلك ولأنهم يعرفون سر العدس، فقد عملوا حسابهم وقاموا بسلخ وتتبيل عدة فئران غيطى في حجم القطة ولفوها بأوراق شجر عريضة ووضعوها في الفرن. والفئران الغيطى أنظف في رأيهم من السوس والدود وبقايا الصراصير. ثم انهمكوا بعد ذلك في تقطيع البقرة واحتفظوا لأنفسهم بقطعة كبيرة من الفخذ وأعدوا منها ورقة لحمة بالبصل والثوم والطماطم والقلقل الأسود والملح. وقطعوا للشاويش خمسة كيلو من بيت الكلاوى لزوم عشاء العيال في البيت، وأذاعوا في السجن كله أن اللحم الطيب سيكون معدا للتوزيع في الخامسة وأن التمام سيتأخر نصف ساعة لكى يتم التوزيع على الجميع قبل إغلاق الزنازين. وبينما الجميع يترقبون