വെയ്ക്കാനും വിളമ്പാനും മടിയില്ലാതെ...

വി. എം. ഗിരിജ

''മയങ്ങാറുണ്ടാവി-
ല്ലവളോളം വൈകിയൊരു നക്ഷത്രവും
ഒരൊറ്റ സൂര്യനു-
മവളേക്കാൾ നേർത്തെ പിടഞ്ഞെണീറ്റിലാ...''

സാവിത്രി അന്തർജ്ജനത്തെ ഓർക്കുമ്പോൾ ഓർമ്മവരുന്നത് - മിക്ക സ്ത്രീകളേപ്പറ്റിയും ഇത് ശരിയാവാം- ആറ്റൂരിന്റെ ഈ വരികൾ. പത്തു വയസ്സു മുതൽ തുടങ്ങിയ പാചകവും ഗൃഹഭരണവും ഈ 69-ാം വയസ്സിലും തുടർന്നു പോകുന്നു. 13 -ാം വയസ്സിലായിരുന്നു വിവാഹം.

പേറും പിറപ്പുമായി, പശു വളർത്തലായി, നിരന്തരാധ്വാനമായി, അടുക്കളയിൽ എപ്പോഴും പണിയായി... വിറകടുപ്പിന്റെ പുക, ദാരിദ്ര്യം.... എന്നാലും അമൃതം പോലെ രുചിയുള്ള ഭക്ഷണം വെച്ചു വിളമ്പി ഇവർ. മക്കൾക്കും വീട്ടുകർക്കും മാത്രമല്ല അപരിചിതർക്കും അതിഥികൾക്കും സന്തോഷത്തോടു കൂടി വെച്ചു വിളമ്പി. അസമയത്ത് മകന്റെ കൂടെ എത്തുന്ന രാഷ്ട്രീയ പ്രവർത്തകരായ കൂട്ടുകാർ, മക്കളുടെ സഹപാഠികൾ, ഒരിക്കൽ അതിഥിയായി വന്ന് പിന്നീടും വരുന്നവർ.... ഇവർക്കൊക്കെ ഇത്രയും സന്തോഷത്തോടെ വെയ്ക്കുകയും വിളമ്പുകയും ചെയ്യാൻ വരുന്ന തലമുറയിലെ ആരെങ്കിലും തയ്യാറാവുമോ?

നിർബന്ധിതമായ, മോചനമില്ലാത്ത അടിമപ്പണി..... ആ അടുക്കള പണിയെ ആത്മാംശം കലർത്തി ആത്മാഭിമാനം പടർത്തി ഈ സ്ത്രീ ഒരാത്മാവിഷ്കാരം പോലാക്കി. ഏതു സമയത്ത് അതിഥികൾ വന്നാലും "ഊണുകഴിച്ചോ" എന്ന് പോലും ചോദിക്കാത്ത വീടുകളാണ് ഇന്ന് കേരളത്തിൽ മിക്കതും. അല്ലെങ്കിൽ പുറത്തു നിന്ന് 'പൊതി' മേടിച്ചു കൊണ്ടുവരും, പൈസ ചെലവാക്കാൻ മടിയില്ല; പക്ഷേ, അധ്വാനവും സമർപ്പണവും ഇല്ല..... പാചക ജോലി സ്ത്രീയുടെതാണെന്നും തുടരേണ്ട പാരമ്പര്യമാണെന്നും അടിവരയിട്ടുറപ്പിക്കാനല്ല ഈ കുറിപ്പ്. ദാരിദ്ര്യത്തിനിടയിലും വെയ്ക്കലും വിളമ്പലും സല്ലാപവും സന്തോഷത്തോടു കൂടി ചെയ്യുന്ന ഒരു തലമുറയുടെ അവസാനത്തെ കണ്ണികളിൽ ഒരാളെ പരിചയപ്പെടുത്താൻ മാത്രം.

വെയ്ക്കുക മാത്രമല്ലാ പിന്നെയും പിന്നെയും വിളമ്പുകയും ആതിഥ്യത്തിന്റെ ഏറ്റവും വലിയ ചിട്ടയാണെന്ന് സാവിത്രി അന്തർജ്ജനം പറയുന്നു. വിഭവങ്ങൾ വെച്ച് അനാദരപൂർവ്വം എറിഞ്ഞു കൊടുത്താൽ കാര്യമില്ല. ഓരോരുത്തരുടേയും താല്പര്യമറിഞ്ഞ് ശ്രദ്ധാപൂർവ്വം വിളമ്പണം..... അവസാനം വരെ അവരുടെ ആവശ്യങ്ങൾ അറിഞ്ഞ് ഊട്ടണം. ഇതാണ് ശരിയായ സമർപ്പണം.

വലിയ വിലയുള്ള പച്ചക്കറികളും സംഭാരങ്ങളും കൊണ്ടുവന്ന് അല്ല, സ്വാദിഷ്ടമായ കറികൾ ഉണ്ടാക്കുക. ചുറ്റുവട്ടത്തും വീട്ടുവളപ്പിലുമുള്ള ചെറിയ ചെറിയ സാധനങ്ങൾ- (താളിൻ തണ്ട്, ചേനയില, പയറ്റില, വാഴത്തണ്ട്, വാഴപ്പിണ്ടി) നന്നായി തെക്കലാണ് ശരിയായ പാചകം. ദാരിദ്ര്യം പിടിച്ച കൊല്ലങ്ങൾ, പഞ്ഞമാസം, യുദ്ധക്കെടുതികൾ മൂലമുണ്ടായ ദൗർലഭ്യം- ഏതുസമയത്തും താളോ, ചേമ്പോ, പപ്പായയോ, ചക്കയോ, മാങ്ങയോ വെച്ചും പശുവിനെ വളർത്തിയും ചോറ്റു കടയായി പ്രവർത്തിച്ച് പലർക്ക് ഊണ് കൊടുത്തും- നിരന്തരം അവിശ്രമം പണിചെയ്ത്- സാവിത്രി അന്തർജ്ജനം കുടുംബ ഭദ്രത തകരതെ സൂക്ഷിച്ചു.

–സ്ത്രീ സർവ്വഭാരങ്ങളും ചുമക്കുന്ന സാധാരണ ഇന്ത്യൻ കുടുംബത്തിലെ ഈ സാധാരണ വീട്ടമ്മയുടെ അടുക്കളയിലെ ഒരു പാചകവിധി- ഒരു സാധാരണ കേരളീയ വിഭവം- നിങ്ങളും പരീക്ഷിച്ചു നോക്കൂ.

ഒരു കാര്യം കൂടി സംസ്കൃത ഭാഷാപരിചയമുള്ള സാഹിത്യത്തിലും വായനയിലും തല്പരയായ സാവിത്രി അന്തർജ്ജനം കവിതകളും എഴുതാറുണ്ട്.

''ഉച്ചയ്ക്കു നമ്മൾ തണലാഗ്രഹിക്കുന്നു
സന്ധ്യയ്ക്കു നമ്മൾ വെളിച്ചം കൊതിക്കുന്നു
നാടുനഗരങ്ങളുമുപേക്ഷിച്ചു പോകുന്നു
കാട് കാണാനായി മനസ്സ് പിടയുന്നു''

തുടങ്ങിയ വരികൾ അവരുടേതാണ്. ഭർത്താവ്: സി. പി. രാമൻ നമ്പൂതിരി. ഇപ്പോൾ എറണാകുളത്ത് കാക്കനാട്ട് സ്ഥിര താമസം.

കാളൻ

വേണ്ട സാധനങ്ങൾ
നേന്ത്രക്കായ -1
ചേന- ഒരു ചെറിയ കഷണം
മഞ്ഞൾപ്പൊടി - 1/4 ടേബിൾസ്പൂൺ
മുളകുപൊടി -1ടേബിൾ സ്പൂൺ
നാളികേരം - അര മുറി
ജീരകം - 1/4 സ്പൂൺ
പച്ചമുളക് -4 എണ്ണം
കടുക് -1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
വെളിച്ചെണ്ണ 2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
കറിവേപ്പില -4 കതിർ
തൈര് വെള്ളം ചേർത്തത് -1 ലിറ്റർ (പുളിയുള്ളത്)
ഉപ്പ് പാകത്തിന്
ഉലുവ വറുത്തു പൊടിച്ചത് അര ടേബിൾ സ്പൂൺ
(അളവുകൾ ഈ കണക്കിന് കൂടാവുന്നതാണ്)

പാകം ചെയ്യുന്ന വിധം

കായ തൊലികളഞ്ഞത് നടുവേ മുറിച്ച് ചെറിയ കഷണങ്ങളായി നുറുക്കുക ചേന തൊലി കളഞ്ഞ് 4 ആയി മുറിച്ചത് നന്നായി കഴുകിയെടുക്കുക. കട്ടിയുള്ള പരന്ന ഒരു പാത്രത്തിൽ മേൽപ്പറഞ്ഞവ മഞ്ഞൾപ്പൊടിയും മുളകുപൊടിയും ഉപ്പും ചേർത്ത് നിറയെവെള്ളമൊഴിച്ച് വേവിക്കുക. നല്ലവണ്ണം തിളച്ച് കഴിയുമ്പോൾ തീ താഴ്ത്തി ഒന്നു കൂടി വേവിക്കുക. അതിനുശേഷം വറുമ്പോൾ കലക്കിയ തൈര് ഒഴിച്ച് ഇളക്കുക. നല്ലവണ്ണം കുറുകിക്കഴിഞ്ഞാൽ ഇറക്കി വയ്ക്കുക. നാളികേരം ചിരകി വെള്ളം ചേർക്കാതെ ജീരകവും പച്ചമുളകും ചേർത്ത് നല്ലവണ്ണം അരയ്ക്കുക. ചീനച്ചട്ടിയിൽ കടുകും വെളിച്ചെണ്ണയും കറിവേപ്പിലയും ചേർത്ത് വറുത്തിടുക. ശേഷം അരപ്പും വറുത്തിട്ടതും കൂട്ടി കറിയിലേക്കിട്ട് ഇളക്കുക കാളൻ തയ്യാർ

പഴപ്രഥമൻ

വേണ്ട സാധനങ്ങൾ
പാകമായ നേന്ത്രപ്പഴം 4
നാളികേരം വലിയത് 1
ശർക്കര അരകിലോ
പാകം ചെയ്യുന്ന വിധം

പഴം തൊലി കളഞ്ഞ് ചെറുതായി നുറുക്കുക. വെള്ളമൊഴിച്ച് നല്ല പോലെ വേവിക്കുക. നാളികേരം ചിരകി പാൽ പിഴിഞ്ഞെടുക്കുക. പിന്നീട് നാളികേരത്തിൽ നാഴി വെള്ളം ഒഴിച്ച് മിക്സിയിൽ അടിയ്ക്കുക.

പിഴഞ്ഞ് എടുക്കുക. പാൽ അരിയ്ക്കണം, നാളികേരം ഒരിക്കൽ കൂടി പിഴഞ്ഞെടുത്ത് ആ വെള്ളത്തിൽ പഴം മിക്സിയിലിട്ട് അടിച്ച് എടുക്കുക. വട്ടപാത്രത്തിൽ ഒഴിച്ച് ശർക്കരയിട്ട് അടുപ്പത്ത് വെച്ച് നല്ല പോലെ ഇളക്കി യോജിക്കുമ്പോൾ രണ്ടാമത്തെ പാൽ ഒഴിക്കുക. വെള്ളം പാകമാകുമ്പോൾ വാങ്ങി വെച്ച് ഒന്നാം പാലും ഒഴിച്ച് ഇളക്കുക. പഴപ്രഥമൻ റെഡി.