



விஜி

மாமியார் கத்துத் தந்தாங்க... இப்ப ஊருக்கே கத்துத் தரேன்!

தலைப்பில் இருக்கும் வாசகத்தை சிரித்தபடி சொல்பவர் விஜி வரதராஜன். இவர் மாமியாரிடம் கற்றுக் கொண்டது சமையலை! இன்று, "கோயில் புளியோதரையை ருசி மாறாம விட்டிலேயே செய்யலாம்" என்று சொல்லும் அளவுக்கு வளர்ந்திருக்கிறார். அத்துடன் 'தயிர் சமையல்', 'விழாக்கால சமையல்', 'தஞ்சை - பாலக்காடு சமையல்' என்ற மூன்று சமையல் புத்தகங்களையும் எழுதியிருக்கிறார்.

"பிறந்தது படிச்சது எல்லாமே ஐதராபாத்துல. அதுதான் எனக்கு சொந்த ஊரும் கூட. அங்க இருந்தவரைக்கும் நான் சமையல் கட்டுக்கு போனதேயில்லை. நல்லா சாப்பிடுவேன். அவ்வளவுதான்! திருமணமாகி சென்னைக்கு வந்தேன். எங்க மாமியார் ஆச்சாரமானவங்க. நல்லா சமைப்பாங்க. அதனால் புகுந்த வீட்டு இருந்த எல்லாருமே வாய்க்கு ருசியா சாப்பிட்டு பழக்கப்பட்டவங்க. எனக்கோ சுடு தண்ணீர் கூட வைக்கத் தெரியாது. இந்த சூழல்லதான் அந்த வீட்டுக்கு மருமகனா நான் போய் சேர்ந்தேன்.

எனக்கு பரதம், குச்சுப்புடி நடனங்கள் தெரியும். அதுலதான் பிரபலமாவேன்னு நினைச்சேன். ஆனா, எனக்கு ஒண்ணுமே தெரியாத சமையல்ல இன்னிக்கி பேசப்படற

அளவுக்கு நான் வளர்ந்திருக்கேனா அதுக்கு என் மாமியார்தான் காரணம். சும்மா சொல்லக் கூடாது. முகம் களிக்காம கிளிப் பிள்ளைக்கு சொல்லித் தர்றா மாதிரி எனக்கு சொல்லித் தந்தாங்க. அவங்க கத்துத் தந்த விதத்துல எனக்கே சமையல் மேல ஆர்வம் வந்துடுச்சு. வட இந்திய, சைனீஸ் உணவுகளை கத்துக்கற அளவுக்கு ஸ்பெஷலிஸ்ட்டா வளர்ந்தேன்.

சமையலுக்கு கை பக்குவம் தேவையனு சொல்வாங்க. ஆனா, என்னை கேட்டா, சரியான அளவோட முறையா சமைச்சாலே கவை மாறாம இருக்கும். என்னோட புத்தகத்துல எவ்வளவு பொருள் சேர்க்கணும், எத்தனை மணி நேரம் வேக விடணும், எந்தெந்த காய்கறிகளை பயன்படுத்தலாம், அதனோட ஊட்டச்சத்துக்கள் என்னென்ன... அப்படினு தெளிவா சொல்லியிருக்கேன். அதிக கொழுப்போ, எண்ணெயோ இந்த ரெசிபில இருக்காது. தவிர பக்கத்துக்கு ஒரு ரெசிபி தான் கொடுத்திருக்கேன்.

ரசத்துக்கு புளி கரைக்கும் போது, ரெண்டு நாட்களுக்கு சேர்த்து கரைக்கலாம். அதை

பருப்பு உசிலி சேவை

தேவையானவை	
சேவை	- 1 பாக்கெட்
து.பருப்பு	- 1 கப்
சிவப்பு மிளகாய்	- 3
பெருங்காயம்	- 1/2 டீஸ்பூன்
மஞ்சள் தூள்	- 1/4 டீஸ்பூன்
கடுகு	- 1/4 டீஸ்பூன்
உளுத்தம் பருப்பு	- 1/2 டீஸ்பூன்
எண்ணெய்	- 4 மேசைக் கரண்டி
உப்பு	- தேவையான அளவு

செய்முறை

தண்ணீரை கொதிக்க வைத்து அதில் சேவையை கொட்டவும். இருபது நிமிடங்கள் கழித்து தண்ணீரை மட்டும் வடித்து தனியே வைக்கவும். துவரம் பருப்பை சுடு தண்ணீரில் இருபது நிமிடங்கள் ஊற வைத்து வடிகட்டி சிவப்பு மிளகாய், பெருங்காயம், மஞ்சள் தூள், உப்பு சேர்த்து அரைத்துக் கொள்ளவும். நைசாக அரைக்க வேண்டாம். மொறுமொறுப்பு இருக்கட்டும். இதனை இருபது நிமிடங்கள் குக்கரில் வேக வைக்கவும். ஆறியதும் கட்டியாக இல்லாமல் உதிர்த்து விடவும். கடாயில்

தாளித்து, வேக வைத்த பருப்பு உசிலியை அதனுடன் சேர்த்து மூன்று நிமிடங்கள் வதக்கவும். பிறகு சேவையை அதனுடன் சேர்த்து நன்கு கலக்கவும். கொத்தமல்லி, கருவேப்பிலையை தூவினால் பருப்பு உசிலி சேவை ரெடி!



ஃபிரிட்ஜில் வச்சா கெடாம இருக்கும். அதேமாதிரி சாம்பாருக்கு பருப்பை வேக வைக்கிறப்ப மூணு நாளைக்கு தேவையான பருப்பை வேக வச்ச ஃபிரிட்ஜூல வச்சிட்டா தேவைப்படும்போது எடுத்துக்கலாம். நேரமும் மிச்சம். சுவையும் மாறாது" என்கிறார் விஜி வரதராஜன்.

- ஷம்ருதி படங்கள்: மாதவன்