**നാലും വച്ച ചാത്തം**

**സി വി ശങ്കരൻ ചേലമറ്റത്തില്ലം**

ഒരു ശനിയാഴചദിവസം.സ്ക്കൂളില്ല. രാവിലെ ഒൻപതു മണിയായിക്കാണും.അപ്പു വെറുതെ മുറ്റത്തു നില്ക്കുകയാണ്‌.അപ്പോൾ അതാ ഒരാൾ പടികടന്നു വരുന്നു

“ഹായ്! അമ്മാത്തു മുത്തശ്ശൻ! അമ്മേ............”അപ്പു വിളിച്ചു കൂവി.സന്തോഷം കൊണ്ട് തുള്ളിച്ചാടി.വന്നപാടെ മുത്തശ്ശൻ അപ്പുവിനു ഒരു അട കൊടുത്തു. അതു കണ്ടുകൊണ്ടുവന്ന അമ്മ ചോദിച്ചു,“അതെന്താഛാ ഒരട മാത്രം?”

ഇന്നു തെക്കേടത്തു ഒരു ചാത്തം ഉണ്ടായിരുന്നു. വാസൂന്‌ ആപ്പീസുള്ള ദിവസം അല്ലേ?അതുകൊണ്ട് അമാന്തം കൂറ്റാതെ കഴിഞ്ഞു. ഉപായത്തിലാണെങ്കിലും നാലും വച്ചായിരുന്നു ചാത്തം.രണ്ടമത്തെ ദക്ഷിണയ്ക്കു കിട്ടിയ അടയാണ്‌ അപ്പുവിനു കൊടുത്തത്.“

ഇപ്പോൾ നാലും വെച്ചുചാത്തം ഊട്ടുന്നവർ വളരെ കുറവാണു്, അല്ലേ അഛാ?”

എന്താണമ്മേ ഈ നാലും വച്ചതു്? മുത്തശ്ശാ എനിയ്ക്കു നാലും തന്നില്ലല്ലോ. ഒരട മാത്രം.

“നാലും വച്ചത് എന്നാൽ പ്രത്യേകിച്ച് ഒന്നുമല്ല നാലുതരം സ്വാദുള്ള കറികൾ എന്നേ ഉള്ളൂ. അപ്പുവിനു എത്രതരം സ്വാദറിയാം?

”മിഠായിയുടെ സ്വാദറിയാം ഐസ്ക്രീമിന്റെ സ്വാദറിയാം ലഡുവിന്റെ സ്വാദറീയാം ജിലേബിയുടെ സ്വാദറിയാം മാമ്പഴത്തിന്റെ സ്വാദറിയാം ആപ്പിളിന്റെ സ്വാദറിയാം......“

”മതി,മതി. ഇതിനെല്ലാതിനും എന്തുതരം സ്വാദാണ്‌?“

മധുരം. അല്ലാതെന്താ?

“അപ്പോളിതിനെല്ലാം കൂടി ഒരു സ്വാദ്,മധുരം. മധുരമല്ലാതെ എന്തു സ്വാദറിയാം?”

“മുളകിന്റെ എരിവ്,പച്ചമാങ്ങായുടെ പുളി, പാവയ്ക്കായുടെ കൈയ്പ്, മോരിന്റെ പുളി ഇങ്ങനെയൊക്കെ അറിയാം”

ഒരു പ്രധാനപ്പെട്ട രസം അപ്പു പറഞ്ഞില്ല.ഇന്നാളിൽ മുത്തശ്ശൻ വന്നപ്പോൾ അമ്മ ഉണ്ടാക്കിയ മെഴുക്കു പുരട്ടിയ്ക്കു സ്വാദില്ലായിരുന്നു.അപ്പു ഓർക്കുന്നോ?“

അമ്മ ഉപ്പിടാൻ മറന്നുപോയി

ഉപ്പ് ഒരു പ്രധാന രുചിയാണു. ഇതില്ലാതെ ഒരു കറിയ്ക്കും സ്വാദില്ല”

രാജാവിനെ ഉപ്പിനോളം സ്നേഹിച്ച രാജകുമാരിയുടെ കഥ അമ്മ പറഞ്ഞുതന്നിട്ടുണ്ട്.

പൊതുവായി രുചികളെ ആറായി തിരിച്ചിരിയ്ക്കുന്നു, ഷഡ് രസങ്ങൾ.ഉപ്പു,പുളിപ്പ്,എരിപ്പ്,മധുരം,കയ്പ്, ചവർപ്. ഈ ആറു തരം രസങ്ങളും നമ്മുടെ ശരീരത്തിലും മനസ്സിലും സ്വഭാവത്തിലും ഉണ്ടാക്കുന്ന മാറ്റങ്ങളെക്കുറിച്ച് ആയുർവേദത്തിൽ വിശദമായിത്തന്നെ പറ്യുന്നുണ്ട്“

കൂടുതലൊന്നും അറ്യാൻ വയ്യെങ്കിലും മധുരം കിട്ടിയാൽ സന്തോഷമാകുമെന്നും എരിവു കിട്ട്യാൽ ദ്വേഷ്യമാകുമെന്നും അറിയാം.എന്റെ ക്ലാസ്സിൽ പഠിയ്ക്കുന്ന ഒരു കുട്ടി നല്ല എരിവുള്ള മുളക് കടിച്ചു തിന്നും.വഴക്കു കൂടാനും മാറ്റു കുട്ടികളെ ഉപദ്രവിക്കാനും ഒരു മടിയുമില്ല.”

“ഭഗവദ്ഗീതയിലെ ഒരു ശ്ളോകം അപ്പുവിനു അറിയില്ലേ?

കട്വമ്ള ലവണത്യുഷ്ണ

തീക്ഷ്ണ രൂക്ഷാ വിഭാഗിന

ആഹാരാ രാജസസ്യേഷ്ടാ

ദുഖ ശോകാമയപ്രദാ”

എരിവും പുളിയും ഉപ്പും ഉള്ളതും ഉഷ്ണഗുണങ്ങളുള്ളതും രൂക്ഷമായതും കഠിനമായ ദാഹമുണ്ടാക്കുന്നതുമായ ആഹാരങ്ങൾ ദു:ഖം വ്യസനം രോഗം ഇവയുണ്ടാക്കുന്നു. ഭഗവദ്ഗീതയിലെശ്രദ്ധാത്രയവിഭാഗത്തിൽ മൂന്നുതരക്കരുടെയും-സത്വ രജസ്തമസ്-സ്വഭാവം ഉണ്ടാക്കുന്ന ആഹാരങ്ങളെപ്പറ്റിപ്പറയുന്നുണ്ട്.ഈരസങ്ങളൊക്കെ ഉപേക്ഷിയ്ക്കണമെന്നല്ല.ഇവയെല്ലാം ഒരളവുവരെ നമുക്കാവശ്യമാണ്‌.അധികമാവാതെ നോക്കണം“

“അതു ശരിയാണ്‌ മധുരം കൂടിയാൽ മുത്തശ്ശനും കുഴപ്പമാണ്‌”

”എട മിടുക്കാ!“

”നാലും വെച്ചതിനെപ്പറ്റി അഛൻ ഒന്നും പറഞ്ഞില്ല.“അമ്മ പറഞ്ഞു

ആറു രസങ്ങളിൽ അപ്പുവിനു തീരെ ഇഷ്ടമില്ലാത്തത് ഏതാണ്‌?”

“കയ്പ്.അയ്യേ,ചില മരുന്നിന്റെ കയ്പ്.ചില മാമ്പഴം തൊലി ചെത്താതെ തിന്നാൽ ചവർപും ഉണ്ടാകും. അതും ഇഷ്ടമല്ല”

ഷഡ് രസങ്ങളിൽ ഇതു രണ്ടും ഒഴിച്ച് ബാക്കി നാലും-ഉപ്പു,പുളിപ്പ്,എരിവ്,മധുരം-ഉള്ള കറികളാണ്‌ നാലുകറികൾ.ഇതിനെയാണു നാലും വെച്ചതു എന്നു പറയുന്നത്.“

”ഏതാണാ കറികൾ?“

പുളിരസപ്രധാനമായ പുളിശ്ശേരി, എരിവുരസപ്രധാനമായ എരിശ്ശേരി. എരിശ്ശേരി എന്നാൽ എരിച്ച കറി.എരിച്ച വറവിന്റെ സ്വാദുള്ളത്.“

“എരിശ്ശേരിയിൽ കഷണങ്ങളില്ല,അല്ലേ?”

“എരിശ്ശേരിയിൽ കഷണങ്ങൾ വെന്തുടഞ്ഞുപോയിരിക്കാം”

“കഷണം ഉള്ള എരിശ്ശേരിയുണ്ടോ?”

“എനിയ്ക്കറിയില്ല.”

ചെറുശ്ശേരിയുടെ എരിശ്ശേരിയിൽ കഷണമുണ്ടോ എന്ന് ഒരാൾ ചോദിച്ചപ്പോൾ ഇളക്കിനോക്കിയാൽ കാണാം എന്നു മറുപടി പറഞ്ഞ കഥ ഇന്നാൾ ടീച്ചർ പറഞ്ഞല്ലോ“

ചെറുശ്ശേരി ഉണ്ടാക്കിയ എരിശ്ശേരി ഏതാണ്‌?കൃഷ്ണഗാഥ. അതിലെ രസവും സ്വാരസ്യവും അർത്ഥതലങ്ങളും ഒക്കെയാണ്‌ കഷണങ്ങൾ.ഒറ്റനോട്ടത്തിലിതൊന്നും മനസ്സിലായില്ലെങ്കിലും ആലോചിച്ചാൽ ഇതൊക്കെ ആഹ്ളാദിപ്പിക്കും

ഉപ്പുരസപ്രധാനമായ ഉപ്പേരിയാണ്‌മൂന്നമത്തേത്. ഉപ്പേരി രണ്ടു തരത്തിലുണ്ട്. ഉപ്പേരിയും വറത്തുപ്പേരിയും. തിരുവിതാംകൂർ ഭഗത്തെ മെഴുക്കുപുരട്ടിയാണ്‌ കൊച്ചി മലബാറിലെ ഉപ്പേരി. അതുപോലെ ഉപ്പേരി വറത്തുപ്പേരിയുമാണ്‌

പിന്നെയുള്ളതു മധുര ക്കറിയാണ്‌.പായസം പ്രഥമൻ,പഞ്ചാമൃതം മുതലായവ.അരിപ്പായസം ഗോതമ്പുപായസം പരിപ്പുപായസം അടപ്രഥമൻ,പഴപ്രഥമൻ ചക്കപ്രഥമൻപാല്പായസം,പാലടപ്രഥമൻ.”

“ഓ! കൊതിയാവുന്നു.പായസവും പ്രഥമനും ഒന്നുതന്നെയാണോ?”

“സ്വാദിൽ ഒന്നാമനായതുകൊണ്ട്പ്രഥമൻ.പാലിലുണ്ടാക്കിയതുകൊണ്ട് പായസം.പ്രഥമന്റെ വസ്തുക്കൾ രണ്ടുപ്രാവശ്യം വേവിയ്ക്കുന്നതാണ്‌ അട ആദ്യം വേവിയ്ക്കും. പിന്നെ പാസയമാക്കും. പഴം ആദ്യം വരട്ടും പിന്നെ പായസമാക്കും.ചക്കപ്പഴം ആദ്യം വരട്ടും.പിന്നെ പായസമാക്കും അരിപ്പായസം അങ്ങനെയല്ല.ഉണക്കലരി വേവിച്ചു ശർക്കരയും തേങ്ങപ്പാലും ചേർത്തു ഒറ്റപ്രാവശ്യം ആയിട്ടുതന്നെ പായസം ഉണ്ടാക്കുന്നു.ചെരുപയർപരിപ്പു വറുത്തെടുത്തതിനു ശേഷം പായസം ആക്കുന്നതുകൊണ്ട് പരിപ്പു പ്രഥമൻ എന്നു പറയാറുണ്ട്.ചാത്തത്തിനു പ്രഥമൻ വിളമ്പുമെങ്കിലും ദേവന്‌ നേദിയ്ക്കാറില്ല.”

“ശ്രാദ്ധത്തിനു പാലടപ്രഥമനോ പാല്പായസമോ ഉപയോഗിയ്ക്കാറില്ലല്ലോ. അതെന്ത്?” അമ്മയുടെ ചോദ്യം

ശരിയാണ്‌.പശുവിൻപാൽ ഉപയോഗിയ്ക്കാറില്ല. പായസത്തിനും പ്രഥമനും പഞ്ചാമൃതത്തിനും തേങ്ങാപ്പാലാണ്‌ ഉപയോഗിയ്കുന്നത്. എന്നാൽ മോരും പുളിശ്ശേരിയും ഇഞ്ചിത്തൈരും ഉപയോഗിയ്ക്കുകയും ചെയ്യും.പാൽ മേദസ്സു വർദ്ധിപ്പിയ്ക്കുന്നതും മാദകസ്വഭാവമുള്ളതുമാണ്‌.അസുരന്മാരിലെബ്രാഹ്മണർ ലഹരിയ്ക്കായി ഉപയോഗിയ്ക്കുന്നതു പാൽ ആണ്‌.ശ്രാദ്ധത്തിനു ഉഴുന്നും മുരിങ്ങ ക്കായും ഉപയോഗിയ്ക്കറില്ല.ഇവയൊക്കെ മേദസ്സ് വർദ്ധിപ്പിയ്ക്കുന്നതും കാമവികാരം ഉണ്ടാക്കുന്നതുമാണ്‌.കാമവികാരം ശ്രദ്ധയെ ഇളക്കുന്നതാണ്‌. ശ്രാദ്ധം ഏറ്റവും ശ്രദ്ധയോടെ ചെയ്യേണ്ടതാണ്‌.

ഓലൻ മാത്രം നാലുകറിയ്ക്കു തുല്യമാണെന്നൊരു പക്ഷവുമുണ്ട്”

ഇഞ്ചിത്തൈര്‌ നൂറ്റെട്ടുകൂട്ടം കറികൾക്കു തുല്യമാണെന്നു പഞ്ചമിമുത്തശ്ശി വരരുചിമുത്തശ്ശനെ ബോദ്ധ്യപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. അല്ലേ.?“

സാധാരണസദ്യയിൽ പുളിയുള്ളതും പുളിയില്ലാത്തതും എരിവുള്ളതും മധുരമുള്ളതുമായ എല്ലാത്തരം കറികളും ഉണ്ടാകും.ആദ്യമേതന്നെ പുളിയില്ലാത്ത എരിശ്ശേരിയോ പരിപ്പോ കൂട്ടുന്നു.പിന്നീട് പുളിയുള്ള കാളൻ സാമ്പാർ. അതോടൊപ്പം ഓലൻ. പുളിയെ അതായതു അമ്ളതയെ സന്തുലനാവസ്ഥയിൽ നിർത്താനാണിങ്ങനെ.ഭക്ഷണപദാർഥങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതുപോലെതന്നെ ഭക്ഷണത്തെ അറിഞ്ഞ് ഭക്ഷിയ്ക്കുന്നതും ഒരു കലയാണ്‌.“

അമ്മ ഇരുന്നിടത്തുനിന്ന് എഴുന്നേറ്റു.”വർത്തമാനം പറഞ്ഞിരുന്നു സമയം പോയതറിഞ്ഞില്ല. ഇനി ഊണു കഴിഞ്ഞിട്ടാവാം.നാലും വച്ചതില്ലെങ്കിലും രണ്ടും വച്ചതുണ്ട്.മോരു കാച്ചിയതും കായമെഴുക്കുപുരട്ടിയും.“

എല്ലാവരും ഊണു കഴിയ്ക്കാനായിട്ട് എഴുന്നേറ്റു.