



ரேவதி சண்முகம்



கே.விஜயலட்சுமி



செஃப் தேவகுமார்



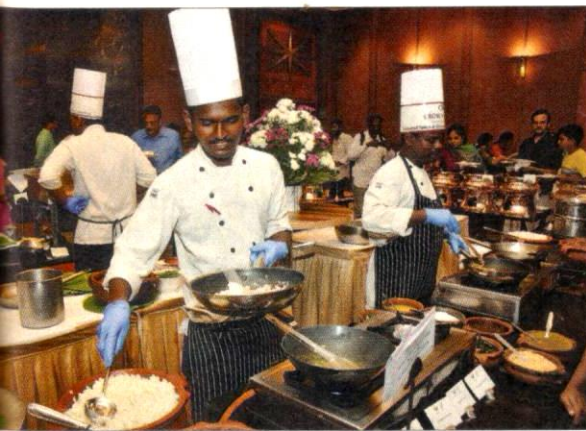
அறுசுவை கொண்டாட்டம்

பண்டிகை போல பாரம்பர்ய அரிசிகளையும் கொண்டாடுவோம்!

✶ கிராபியென் ப்ளாக்
✶ வி.சதீஷ்குமார்

சென்னை, ஆழ்வார்பேட்டையிலுள்ள ஐந்து நட்சத்திர ஹோட்டலில் இந்தியப் பாரம்பர்ய அறிவியல் மையம், 'நம்ம நெல்லு' உடன் இணைந்து 'பாரம்பர்ய அரிசி ரகங்களைக் கொண்டாடுவோம்' எனும் சிறப்பு விருந்துக்கு ஏற்பாடு செய்திருந்தது. நிகழ்ச்சியை இந்தியப் பாரம்பர்ய அறிவியல் மையத்தின் இயக்குநர் ஏ.வி.பாலசுப்ரமணியம் தொகுத்து வழங்கினார். சமையற்கலை நிபுணர் ரேவதி சண்முகம் கௌரவிக்கப்பட்டார்.

சீரக சம்பா, கிச்சிலி சம்பா, குள்ளக்கார், கருங்குறுவை, மாப்பிள்ளைச் சம்பா, தேங்காய்ப்பூ சம்பா, குழியடிச்சான், முல்லன்கைமா, கறுப்புக் கவுனி உள்ளிட்ட பாரம்பர்ய அரிசி ரகங்களைக் கொண்டு சமைக்கப்பட்ட உணவுகள் பரிமாறப்பட்டன. இந்த விருந்தில் வடநாடு தற்சார்பு வேளாண் உற்பத்தியாளர் நிறுவனத்தின் இயக்குநர் சுபாஷினி, பாரம்பர்ய நெல் ரகங்களைப்



பாதுகாத்து வரும் மணிகண்டன், மருதம் தற்சார்பு உற்பத்தியாளர் நிறுவனத்தின் இயக்குநர் சுப்ரமணியம், உணவியல் நிபுணர் தாரிணி கிருஷ்ணன், மருத்துவர் உமா ராம் உள்ளிட்ட பல பிரபலங்கள் கலந்துகொண்டனர். விருந்துக்கான உணவுகளை செஃப் தேவகுமார் தனது குழுவுடன் தயாரித்திருந்தார்.

பாரம்பர்ய அரிசிகள் குறித்தும் அவற்றைக் கொண்டாடும்விதமாக நடத்தப்பட்ட விருந்து பற்றியும் பேசினார் இந்தியப் பாரம்பர்ய அறிவியல் மையத்தின் (சென்டர் ஃபார் இந்தியன் நாலெட்ஜ் சிஸ்டம்) நிறுவனர் கே.விஜயலட்சுமி.

“பாரம்பர்ய அரிசி ரகங்களைக் கொண்டாட வேண்டும் என்ற நோக்கத்தில் அந்த அரிசிகளைக் கொண்டு சமைக்கப்பட்ட பல்வேறு உணவுகளை விருந்தினர்களுக்குப் பரிமாறினோம். ஒரு விருந்தாக மட்டுமே இந்த நிகழ்ச்சியைத் திட்டமிடவில்லை. இதற்குப் பின்னால் பெரிய

உழைப்பும் அர்ப்பணிப்பும் உள்ளது. கடந்த 25 ஆண்டுகளாக ‘இந்தியப் பாரம்பர்ய அறிவியல் மையம்’ எனும் தொண்டு நிறுவனம், நூற்றுக்கும் மேற்பட்ட நெல் ரகங்களைப் பாதுகாக்கும் பணியில் ஈடுபட்டு வருகிறது. ஆரம்பகாலத்தில், பாதுகாக்கப்பட்ட நெல் ரகங்களைக் குறிப்பிட்ட சில விவசாயிகளுக்கு மட்டும் கொடுத்து, பயிரிடக் கூறினோம். நாளைவில் இதைப் பெரிய அளவில் கொண்டு செல்லும் நோக்கத்தில் விவசாய உற்பத்தியாளர் நிறுவனங்களுடன் கைகோத்து செயல்படுத்தி வருகிறோம்.

பாரம்பர்ய அரிசி ரகங்களை உற்பத்தி செய் தாலும், அவை நுகர்வோரிடம் சென்றடைந்தால் மட்டுமே விவசாயிகளுக்கும், உற்பத்தி நிறுவனங் களுக்கும் அதிக வருமானம் கிடைக்கும். அரிசியில் பல ரகங்கள் இருந்தாலும் பாரம்பர்ய நெல் ரகங்கள் அதிலிருந்து வேறுபடுகின்றன. அந்தந்த தட்பவெப்ப சூழலுக்கு ஏற்ப விளையக்கூடியவை



இவை. வறட்சி, பெருவெள்ளம், பூச்சிகள் போன்றவற்றை எதிர்கொள்ளும் ஆற்றல் உடையவை. அதேபோல ஒவ்வொரு அரிசி ரகத்துக்கும் உடல்நலனைக் காக்கக்கூடிய பிரத்யேக மருத்துவ குணங்கள் உண்டு.

நீரிழிவைக் கட்டுக்குள் கொண்டுவர வேண்டுமென்றால் அரிசி சாதத்தைத் தவிர்க்க வேண்டும் என இப்போது ஒரு கருத்து நிலவி வருகிறது. உண்மையில் பாரம்பரிய அரிசி சாதத்தைச் சாப்பிட்டுக்கொண்டே நீரிழிவை எதிர்கொள்ளலாம். காப்பினிகளுக்கு தேவையான இரும்பு, கால்சியம் சத்துகளும் இவற்றில் நிறைந்துள்ளன. இவையெல்லாம் ஆய்வகங்களின் பரிசோதனைக்குட்படுத்தப்பட்டு, நிரூபிக்கப்பட்டுள்ள உண்மைகள். இதில் 'கருங்குறுவை' எனும் அரிசி ரகத்தைச் சித்த மருத்துவர்கள் 'மேன் ஆஃப் த மேட்ச்' என்றே அழைக்கிறார்கள். ஏனெனில், இந்த ரகத்தில் உடலுக்குத் தேவையான ஏராளமான சத்துகள் அடங்கியிருக்கின்றன. முன்னர் 400 வகையான நெல் ரகங்கள் இருந்தன. இப்போது 200 வகையான ரகங்கள் மட்டுமே இந்தியா முழுவதும் காணக்கிடைக்கின்றன. நாங்கள் 140 வகையான நெல் ரகங்களைப் பாதுகாத்து வருகிறோம்.

நம் மக்களில் பலருக்குப் பாரம்பரிய அரிசிகளைக் கொண்டு எப்படிச் சமைப்பது என்கிற குழப்பம் உள்ளது. இந்த அரிசிகளைச் சமைப்பதற்கு எவ்வளவு தண்ணீர் தேவை, எவ்வளவு நேரம் வேகவைக்க வேண்டும் என்பது போன்ற சந்தேகங்கள் எழுந்தன. உண்மையில் இந்த அரிசி ரகங்களில் விதவிதமான சமையல்களைச் செய்து உண்ணலாம். அதற்கு, ரேவதி சண்முகம், ராகேஷ் ஷர்மா உள்ளிட்ட செஃப்கள் உதவி செய்தார்கள்.

ஐந்து நட்சத்திர ஹோட்டலிலுள்ள சாப்பாட்டு மேசையின் மீது நெல் ரகங்களை வைத்து அதற்குரிய மரியாதையோடு மக்களிடம் கொண்டுசெல்ல வேண்டும் என்று

ஆசைப்பட்டோம். அதன்படியே ஒரு மதிய விருந்துக்குத் திட்டமிட்டு, முக்கியப் பிரமுகர்களை வரவழைத்தோம். அவர்கள் பாரம்பரிய அரிசி ரகங்களைக்கொண்டு உருவாக்கப்பட்ட பல்வேறு உணவுகளை ருசி பார்த்தனர். அவர்களின் வழியே அனைத்துத் தரப்பினரையும் சென்றடையும் என்று எதிர்பார்க்கிறோம். இதன் மூலம் பாரம்பரிய அரிசிக்கு நல்ல சந்தை உருவாகும் என நம்புகிறோம். எப்படி நாம் நம் பண்டிகைகளைக் கொண்டாடுகிறோமோ, அதேபோல நம் பாரம்பரிய அரிசிகளையும் கொண்டாட வேண்டிய நேரமிது" என்றார் கே.விஜயலட்சுமி.

"400 பாரம்பரிய அரிசி வகைகளிலிருந்து 12 வகை அரிசிகளைத் தேர்ந்தெடுத்து, விதவிதமான உணவுகளைத் தயாரித்தோம். சூப், சாலட், மெயின் கோர்ஸ் எனப் பிரித்துத் தந்தோம். இதில் சாலட்டை மட்டும் சற்று வித்தியாசப்படுத்தித் தந்தோம். முல்லன்மைமா அரிசி ரகத்தில் சூப் தயாரித்தோம். விருந்தினர்கள் பலர் அதை விரும்பிக் குடித்தனர்.

மெயின் கோர்ஸில் மலபார் பிரியாணி, பிரிஞ்சி மற்றும் ஸ்டார்ட்டுருக்கு குள்ளக்கார் சிவப்பரிசி குழிப்பணியாரமும் அதற்குத் தொட்டுக்கொள்ள துவையலும் வைத்தோம். இன்ட்ராக்கிவ் கவுண்ட்டரில் ஆறு வகையான அரிசி சாதங்களைக்கொண்டு கறிவேப்பிலை சாதம், புளி சாதம், தக்காளி சாதம், கொத்தமல்லி சாதம் என 25 வகையான சாதங்களை விருந்தினர் விரும்பும் வகையில் சமைத்துக் கொடுத்தோம். ஒருவர் முல்லன்மைமா அரிசியில் தக்காளி சாதம் சாப்பிட விரும்பினால், அதை அவருக்கு உடனே தயார்செய்து கொடுக்கும் வகையில் ஏற்பாடுகளைச் செய்து செயல்படுத்தினோம்.

அதேபோல சிவப்பரிசியில் தோசை செய்து கொடுத்தோம். அதற்குத் தொட்டுக்கொள்ள கதம்ப சாம்பார், தேங்காய்ச் சட்னி, புதினாச் சட்னி, தக்காளிச் சட்னி செய்தோம். இடியாப்ப மாவு செய்தோம். சிவப்பு அவலில் தயிர் சாதம் தயாரித்தோம். இனிப்புக்காகக் கவுனி அரிசியில் லட்டு உருவாக்கினோம். நாங்கள் தயாரித்த அனைத்து உணவுகளுக்கும் அடிப்படையான மூலப்பொருள்... பாரம்பரிய அரிசிதான். அவற்றைக் கொண்டு அறுசுவை விருந்து படைத்தோம். அவற்றைப் பலரும் விரும்பி உண்டதில் மகிழ்ச்சி" என்றார் தேவகுமார்.

பாரம்பரிய அரிசிகளை மீட்டெடுப்போம்!