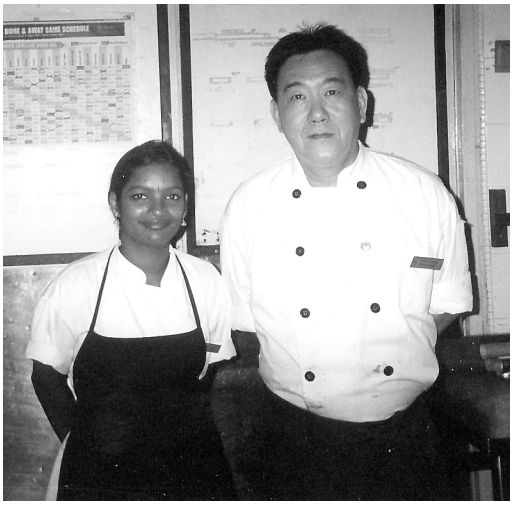
பத்தி

அப்பாவும் அடுப்பும்



குழந்தைப் பருவத்தில் கூட்டாஞ்சோறு ஆக்கி ஆட்டம் போடுவது பொதுவாகவே எல்லோருடைய வாழ்க்கையிலும் நடந்திருக்கும். அது எனக்கும் நடந்தது. மூன்று செங்கற்களைத் தேடிக் கண்டுபிடித்துச் சேகரிப்பதில் தொடங்கும் எங்கள் சமையல். அவற்றை மூன்று முச்சந்திக்கும் குருக்கும் நெடுக்குமாக வைத்து, பெரிய டின்னைப் பானையாக்கி அதில் நீரூற்றி ,காகிதங்களையும் காய்ந்த இலைகளையும் கொழுத்தி நீர் சூடாக்கும்போது இனம் தெரியாத மகிழ்ச்சி சூழ்ந்துகொள்ளும். இலைகளைக் கருகிப் போகவைத்து உருவாகும் தீ அசாதாரண உணர்வை உந்த செய்யும். இதற்கு முன் இருந்த இலைகளும் காகிதங்களும் தங்கள் உருவை மாற்றி புதிதாக நெருப்பு ஜுவாலையை உருவாக்குவது ஆச்சரியமானது. ஒருமுறை தீபாவளி உணவு தயாரிப்பது போல் மிகவும் பொறுப்பாகச் சமைப்பதைப் பார்த்து விட்ட அப்பா 'நெருப்பில் விளையாடுவாயா', என்று வெடிவெடிப்பதைப் போல் அடியைக் கிளப்பி விட்டார். அதுதான் இறுதியாக நான் விளையாடியக் கூட்டாஞ்சோறு ஆட்டம். அதற்குப் பிறகு எனக்கும் அடுப்புக்குமான உறவில் பெரிய பிளவு ஏற்பட்டிருந்தது.

வீட்டில் விறகு அடுப்பு இருக்கும் பகுதியில் மட்டும் துஷ்ட தேவதைகள் நடமாடுவது போன்ற அதீத பயத்தை அப்பா எனக்கு ஏற்படுத்துவார். அடுப்பை நான் நெருங்குவதையோ சமைப்பதையோ முற்றிலும் நிராகரித்திருந்தார். அடுப்புக்கான விறகு சேகரிக்கும் பொறுப்பைக்கூட அப்பா எனக்குக் கொடுத்ததில்லை. பின்னாலில் விறகு அடுப்புக்குப் பதிலாக கரியடுப்பு கேஸ் அடுப்பு என மாறிவந்த போதும் அடுப்புக்கும் எனக்குமான உறவில் இடைவெளி இருக்கவே செய்தது. இந்த ஒவ்வொரு அடுப்பிலிருந்து வெளிபடும் தீயின் அளவும் அதன் ஆக்கிரோஷம் கொஞ்சக் கொஞ்சமாய் குறைந்து வருவதையும் தூரத்திலிருந்து ஆச்சரியமாய் பார்த்துக்கொண்டிருப்பேன்.

12 வயது இருக்கும். பருவமும் அடைந்துவிட்ட காலகட்டம். பள்ளி முடிந்து வீட்டுக்கு வருகையில் சரியான பசி. சாப்பிட எதுவும் இல்லை. வீட்டிலும் யாருமில்லை. அடுப்பைப்பார்க்க ஆசையாய் இருந்தது. கேஸ் அடுப்பைத் முடுக்கிவிட்டேன். நீல நிற தீ அடுப்பை சுழன்று வந்தது. பல வருடங்களுக்குப் பின்னும் தீ அழகாக இருந்தது. முட்டை பொறித்து சாப்பிட்டேன். நான் பொறித்த முட்டை ருசியாக இருந்தது. அன்று இரவு என் அப்பா வழக்கம் போல, "என்னம்மா சாப்பிட்ட?" என்றார். "முட்டை பொறித்து சாப்பிட்டேன்", என்றேன். அவ்வளவுதான் பேய் உடம்பில் புகுந்ததைப் போல் ஆகிவிட்டார். அம்மாவை ஏசியது மட்டுமல்லாமல் அவர் கையில் சூடும் வைத்து விட்டார். "நீ சமைத்து வைத்திருந்தால் மகள் ஏன் அடுப்புக்கு போகிறாள்?" என எரிந்தார்.

அப்பா இறந்து வறுமை சூழ்ந்தது. 2004 ஆம் ஆண்டு தலைநகருக்கு வரும்போது தேர்ச்சி பெற்ற ஒரு தனியார் மருத்துவமனை தாதியாகவே வந்திருந்தேன். உறவினர் வீட்டில் வாடகைக்குத் தங்கி அருகில் இருந்த தனியார் மருத்துவமனைக்கும் அதைத் தாண்டி இருந்த மருத்துவமனைகளுக்கும் என் அடையாள சான்றிதழை வழங்கி பொறுமையாக காத்திருந்தேன். என் மாதச்சம்பளத்தின் சிறிய தொகை என் குடும்பத்துக்கு அவசியம் என்பதால் வேலை கிடைத்து விட வேண்டும் என எல்லா கடவுள்களுக்கும் அர்ச்சனை செய்து வேண்டி இருந்தேன். எல்லா கடவுளுமே அர்ச்சனையை ஏற்றுக் கொண்டு வரத்தை தர மறந்திருந்தன. ஒரு மாதம் இப்படியே கடந்திருந்தது. உறவினர் வீட்டிற்கும் என் குடும்பத்துக்கும் பணம் கொடுத்தாகவேண்டும். என் வீட்டிற்கு காரணத்தைச் சொல்லிவிட்டேன். உறவினர் வீட்டிற்குக் காரணம் சொல்லத் தெரியவில்லை. என் தங்க நகையில் ஒன்றை அடமானம் வைத்து வாடகையைக் கொடுத்தேன். அடுத்த மாதத்துக்கு அடமானத்துக்கு எதுவும் இல்லாத காரணத்தாலும் வேலைக்குக் காத்திருப்பது பெரிய அழுத்தத்தைக் கொடுத்திருந்ததாலும் எந்த வேலை கிடைத்தாலும் சென்று விட தயாராகிப் போனேன்.

இந்த நிலையில் ஈப்போ சாலையில் அமைந்திருந்த ஒரு தங்கும் விடுதியில் வேலைக்கு ஆள் தேவை என்ற விளம்பரம் வீடுதேடி வந்திருந்தது. தங்கும் விடுதி என்றாலே பேராக் வாசிகளுக்குத் தப்பான கண்ணோட்டம் இருந்தது. இந்த நிலையில் அங்கு நேர்காணலுக்குச் செல்ல துளியும் விருப்பம்

இல்லை என்றாலும் என் நிலையைச் சமாளிக்கச் சென்றேன். ஆறு மாடி கட்டிடம் கொண்ட அழகான விடுதி. நேர்காணலுக்காகக் காத்திருந்தேன். என்னையும் சேர்த்து நான்கு பேர் காத்திருந்தோம். என் பெயரை சொல்லி அழைத்ததும் சென்றேன். நேர்முக தேர்வு நடந்தது. என் விவரங்களை அறிந்த பிறகு, "சமையல் அறைக்குத்தான் ஆள் தேவைப்படுகிறது. உங்களால் செய்ய முடியுமா?" என்று கேட்டனர்.அப்பா ஒரு நிமிடம் நினைவிற்கு வந்தார். "முடியும் என்றேன்". அதன் பிறகு சமையல் அறை தலைமை சமையலாளரிடம் என்னை அனுப்பி வைத்தனர். என்னைப் பார்த்த உடனே, "ரொம்ப சின்னப் பிள்ளையாக இருக்கிறாயே? உனக்கு என்ன வயது", என்றார். "இருபத்து மூன்று" என்றேன். "முன் அனுபவம் உண்டா?" என்றார். "இல்லை" என்றேன். "உன்னைப் பார்க்க 16 வயது போல் தெரிகிறது. குள்ளமாகவும் சின்னதாகவும் இருக்கிறாய். எதற்கும் தேவைப்படும்போது கூப்பிடுகிறேன்", என்று கூறி அனுப்பி வைத்தார். மற்ற அனைவருக்குமே வேலை கிடைத்தது. திரும்பவும் பேராக்கிற்கே சென்று விடலாமா? என்ற எண்ணமும் பிறந்தது. சோர்ந்தும் போயிருந்தேன்.

இரண்டு வாரங்கள் கடந்திருக்கும். என் கைத்தொலைபேசி ஒலிக்க எடுத்து பேசினேன். "நாளைக்கு ஒன்பது மணிக்கு வேலைக்கு வரவும்." என்னை நிராகரித்த சமையல் அறை தலைவன்தான் அழைத்திருந்தார். முன்பின் அனுபவம் இல்லாத வேலை, இடம், தெரியாத ஆட்கள் இத்தனை குழப்பத்திலும் சந்தோஷமாக வேலைக்கு சென்றேன். இறந்த அப்பாவை நினைக்க பயமாக இருந்தது. அவர் எங்கிருந்தோ முறைப்பதாகப் பட்டது. சமையல் உதவியாளராக எனக்கு வேலை தரப்பட்டது. அதாவது சமைப்பதற்கு முன் தேவைப்படும் பொருட்களை தயார்படுத்தித் தர வேண்டும். முதல் கட்டமாகச் சீருடையைக் கொடுத்தார்கள். என் முட்டிக்கால் வரை நீண்டிருந்தது. சிறிய உருவத்துக்கு மிகப் பெரிய சட்டை. என்னை கோமாளியைப் பார்ப்பதுபோல் பார்த்தனர். சற்று தர்மசங்கடமாகிப் போனேன். முதலாவதாக எனக்கு வழங்கிய வேலை இருபது முழு கோழிகளைத் துண்டு போட வேண்டும். சாதரணமாகக் கூறிச் சென்றார் தலைமை சமையலாளர். எனக்கு என்ன செய்வதென்றே தெரியவில்லை. வெட்டுக் கத்தியை நான் தொட்டதே இல்லை. கோழியை கூறு போட வைத்திருந்த கத்தியை எடுத்து பார்த்தேன். அப்பா! எத்தனை கனம். கத்தியையும் கோழியையும் மாறிமாறி பார்த்துவிட்டு மீண்டும் அப்பாவை நினைத்துக்கொண்டேன். 'அப்பா, உங்களுக்கு தெரிந்தால் தாங்கிக் கொள்வீர்களா?'

அங்கு வேலை செய்யும் சக தொழிலாளியிடம் 'கோழி வெட்டதெரியாது எப்படி வெட்டனும்னு ஒரு முறை சொல்லி தருமாறு' கேட்டேன். ஒரு ஜந்துவைப் பார்ப்பதுபோல் பாவமாக என்னைப் பார்த்து சொல்லிக் கொடுத்தார். இரண்டே நிமிடம். ஒரு கோழி இரண்டாக பிளக்கப்பட்டு 23 துண்டுகளாக சிதறியது. கண்களைப் விரித்து ஆச்சரியப்படுவதைத் தவிர வேறு எதுவும் செய்யத் தெரியவில்லை. கண்களால் பார்த்ததைக் கைகளால் செய்ய முடியுமாம். சத்தியமாக என்னால் செய்ய முடியவில்லை. இருந்த போதிலும் மிகவும் சிரமத்துக்கிடையில் கோழியை வெட்டி முடித்தேன். 6 மணி நேரம் பிடித்தது. சமைத்திராதக் கோழிகளைத் தொட்டிராத கைகள், ரத்த வாடையின் வீச்சம் வீசியது. தலைமை சமையலாளர் சாப்பிட்டுவிட்டு வர சொன்னார். சாப்பாடு ஒம்பவில்லை. சூடாகத் தேநீரை குடித்துவிட்டு ஓய்வு எடுத்து வந்தபோது 10கிலோ கணவாய்களை ஆய சொன்னார்.

முகம் சிறுத்துப் போனது எனக்கு. நாய் வேஷத்தை போட்டுவிட்டு குரைக்க மாட்டேன் என்றால் எப்படி? எப்படி ஆய்வது என்று சொல்லிக் கொடுத்தார்கள். ஆய்ந்தேன். வாடையைத் தாங்கிக் கொள்ள முடியவில்லை. " நீ கத்தி பிடிப்பது சரியல்ல. ஒரு பொருளை துண்டுபோடுவதிலும் கத்தி பிடிப்பதிலும் கை விரல்களை நகர்த்துவதிலும் சரியான முறைகள் உள்ளன. கணவாய்களை வெட்டும் போது விரல்களால் அலுத்தி பிடித்து கத்தியைச் சாய்வாக வைத்து கீழ்நோக்கி சீவுவதைப்போல் வெட்ட வேண்டும். சொன்னதைப் போல் செய்தேன். வேலை முடியும் நேரம் நெருங்கிக் கொண்டிருந்ததால் அவசரமாகவும் வெட்டிக் கொண்டிருந்தேன். ஆழமான ஒரு வெட்டுக்காயம் விரல் நுனியில் விழுந்தது. கண்கள் கலங்கியபடி பாவமாக தலைமை சமையலாளரிடம் விரலைக் காட்டி ரத்தம் வருகிறது என்றேன். ரொம்பவும் அலச்சியமாக சிரித்தபடி, "சின்னகாயம்தான். ஆறிரும். சமையல் அறையில் இதுவெல்லாம் சகஜம். ப்ளாஸ்டர் ஒட்டிக் கொள்", என்று கூறி வீட்டுக்குப் போக சொன்னார்.

முதல்நாள் நான் சிரமப்பட்டதைப் பார்த்த எல்லோருமே மறுநாள் நான் வேலைக்கு வரவே மாட்டேன் என்றுதான் கணித்திருந்தனர். என் மனதில் எந்த குழப்பமும் இல்லை. நான் ஏங்கிய அடுப்பும் நெருப்பும் எனக்குச் சவால் விடுவதை விரும்பவில்லை. கோழி வெட்டும் இடத்தைத் தவிர நான்கு சமைக்கும் இடங்கள் இருந்தன. இந்திய சமையல், சீன சமையல், மலாய் சமையல், வெஸ்டன் சமையல் என சிறிய சிறிய இடங்களாக பிரிந்திருந்தது. அத்தனைக்கும் தனி தனி தலைமை சமையலாளர். ஒவ்வொன்றிலும் கனத்த நெருப்பு ஜுவாலைகள். அவை யாருக்கும் கட்டுப்படாமல் சட்டிக்கு மேலும்

எரிந்து கொண்டிருந்தது. நெருப்பையே சமைக்கும் அதிசயம் கண்டு வியந்தேன். சமைத்து வைத்திருந்த உணவுகள் ரம்மியமான மணத்தை தந்து கொண்டிருந்தது.

காலை 7 மணிக்கு சென்றேன். பத்து கோழிகள் எனக்காகத் துண்டுபோட காத்திருந்தன. மூன்று மணிநேர அவகாசத்தில் வெட்டி முடித்தேன். மதிய உணவுகளைத் தயார்ப்படுத்தி வைத்திருந்தனர். அதை அழகுபடுத்தி உரிய இடத்தில் பார்வைக்கு வைக்கவேண்டும். அந்த வேலையும் எனக்கு கற்றுத்தரப் பட்டது. ஆர்வமுடன் நுணுக்கமாகச் செய்தேன். பழங்களை முறையாகவும் விரைவாகவும் வெட்டுவது எப்படி... வெட்டியதை அழகு படுத்தி பார்ப்பவரை கவரும் வண்ணம் அது இருக்க வேண்டும். இப்படியாக எல்லா உணவுகளுக்குமே ஒரு அலங்காரத்தை நடைமுறை படுத்தி இருந்தனர். அலங்காரம் என்றால் உணவுகளை உணவு பொருட்களாலயே அழகு படுத்த வேண்டும். அதற்கு வர்ண பொருத்தமும், உணவு பொருட்களும் பொருத்தமாக அமைய வேண்டும். உணவு என்பது வயிற்றின் தொடர்பிலிருந்து அறுபட்டு அதுவும் கண்களுக்கான ஒரு காட்சிபொருளாக மாறிவரும் எதார்த்தம் திகைப்பில் ஆழ்த்தியது. எனக்கு அம்மாவின் சமையல் நினைவுக்கு வந்தது.

இவற்றை சிறுக சிறுக ஒரு மாதத்திலேயே கற்றுத் தேர்ந்தேன். ala carte என்று சொல்ல கூடிய ஆர்டர் எடுத்து சமைக்கும் உணவுகளையும் ஒரு மாதத்தில் கற்றுக் கொண்டு எனக்கான தனித்துவத்தைக் காட்டியிருந்தேன். அதை அழகு படுத்துததிலும் சுவையிலும் என்னுடைய தலைமை சமையலாளருக்கு மட்டுமல்ல அலுவலகத்தில் வேலை செய்யும் பலருமே பாராட்டினர். எனக்கு பெருமையாகவும் என்மேல் எனக்கே ஆச்சரியமாகவும் இருந்தது. என் கையை மீறிய பெரிய பெரிய கரண்டிகள். என்னில் பாதி இருக்கும் அண்டாக்கள் அத்தனையையுமே என் வசதிக்குக் கையால பழகிக் கொண்டேன். நானே விரும்பி ஏற்றுக்கொண்ட சிரமம் எனக்கு நல்ல பெயரை சம்பாதித்து கொடுத்து சம்பளமும் கொடுத்தது.

ஓய்வு நேரத்தில் புதிய புதிய உணவுகளை செய்து பார்த்தேன். அவற்றை ஆய்வு செய்து ஊழியர்கள் சாப்பிட்டு கருத்து தெரிவிப்பர். இப்படி நான் கண்டுபிடித்த ஒரு உணவு தேர்வு பெற்று அதற்கு என் பெயரையே வைத்து விடுதியில் தயாரிக்கத்தொடங்கினர்.

இதுபற்றியெல்லாம் அப்பாவுக்குத் தெரியுமா என்று தெரியவில்லை.அப்படியே தெரிந்தாலும் அதைப்பற்றி பொருட்படுத்தாமல் என் மீது தெரிக்கும் எண்ணெய் துளிபற்றியும் நீண்ட கூரிய கத்திகள் பற்றியே அவர் கவலை இருக்கும்.

- யோகி