

Happy New Year 2013 to all our Dear Readers

ન્યારું શીરામણ

(ખવૈયાગીરી પર ૮/ખવૈયાગીરી)

—અરુણા જાડેજા

(મરાઠી વાચકો માટે લેખિકાએ મુળ મરાઠીમાં લખેલો અને તેમના દ્વારા જ અનુવાદીત આ લેખ)

પ્રીય મરાઠી વાચકો, અમારે ત્યાં ગુજરાતીમાં એક કહેવત છે કે : ‘કાશીનું મરણ ને સુરતનું જમણ.’ કાશીનું મરણ તો દુર્લભ; પણ સુરતનું જમણ હું ચોક્કસ લાભી છું. કારણ, મારો જન્મ સુરતમાં. જન્મે મરાઠી; પણ નાનેથી મોટી તો ગુજરાતમાં જ થઈ. સ્વાભાવીક જ છે કે રસીકડા(નર્મદવાળા) ગુજરાતીઓની એવી જ રસીલી વાનગીઓથી હું ટેવાયેલી-હેવાયેલી હોઉં. જન્મ અને મરણના બે છેડા વચ્ચેનું એક મંગળબીન્દુ એ લગ્ન. એ પણ ગુજરાતી સાથે જ. આમ, ભણી-ગણી-પરણી બધું ગુજરાતીમાં જ. એટલે ગુજરાતી રસોઈ મારે સાવ હૈયાવગી.

આપણી ‘ન્યાહારી’ જેવો જ અમારો અસલ તળપદી શબ્દ ‘શીરામણ’. પહેલાંના વખતમાં શીરોબીરો કરતા હશે ને તેથી કદાચ આ શબ્દ આવ્યો હશે. ત્યારે તો ઘી-દુધની રેલમછેલ. સવારથી સાંજ વાડી-ખેતરમાં જોડાવાનું. એટલે કોલેસ્ટરોલ તો કીસ બલા કા નામ હૈ !

બ્રેકફાસ્ટમાં બેસે એવા અને પાછું જેના પર ગુજરાતી વીશીષ્ટ છાપ હોય એવા અમારા ખાસ-ખાસ નાસ્તા જોઈએ.

અમારા કચ્છ-કાઠીયાવાડમાં આજેય શીરામણમાં હોય બાજરાનો રોટલો. સાથે હોય તેવડ પ્રમાણે દુધ કે છાશ, શહેરોમાં ઉછરેલાં અમારાં સંતાનો પણ ગામડે આવે ત્યારે એમનો ગમતો ને ભાવતો નાસ્તો (જમણ ને વાળુ પણ) આ જ. ઘરની ગાય-ભેંસનાં શેઢકડાં દુધ, તકતકતાં ને લસલસતાં ઘી-માખણ.

ગુજરાતનો નાસ્તો કહો એટલે આંખ સામે એમની તળેલી વાનગીઓ આવીને ઉભી રહી જાય. પણ એવું નથી. એમની રોજીન્દી ખાદ્યશૈલી કંઈ એવી તૈલી નથી.

ગામડાના રોટલાની જેમ શહેરમાં ઘરેઘરે સવારના નાસ્તામાં થેપલાં જોવા મળે. આ થેપલાંનું કુળ પરોઠાનું. તોયે એનો એક ખાસ સ્વાદ છે જે ગુજરાતીઓને એકદમ જીભવગો. ફક્ત સવારે જ નહીં; પણ ગમે ત્યારે થઈ શકે એવો આ નાસ્તો. અમારા ગુજરાતીઓનો પ્રવાસ થેપલાં વીના શક્ય જ નથી. એમાંયે કેટકેટલી વીવીધતા ! આમ તો મોટે ભાગે ઘઉંના લોટમાં જુવાર કે ચણાનો લોટ પડે. કચ્છ-કાઠીયાવાડમાં બાજરીનો લોટ આગળ પડતો હોય. થેપલાંના રાજ ઉપર આ બેઉની - વીદુષી એવા ભરાવદાર દુધીબાઈ તેમ જ ઝીણકી, પણ અનેરી મેથીબાઈની - જ આણ વર્તે.

આ થેપલાંનો ગુરુમંત્ર એ કે લોટમાં શાકભાજી નહીં; પણ શાકભાજીમાં સમાય તેટલો જ લોટ પડે. આવા ઢીલાઢીલા લોટનાં થેપલાં વણવાનું કામ કોઈ ઢીલાપોયાનું નહીં. વણવામાં

થોડી કુનેહ જરૂરી. પણ આવાં નરમ-ગરમ થેપલાં ખાઈને-હરખાઈને વડેરાં-ઘરડેરાં શી વાતે આશીષ આપશે !

મુઠીયાં એ થેપલાંનો ભાઈબંધ. ખોળીયાં જુદાં એટલું જ, બાકી આત્મા તો એક જ. મુઠીમાં વાળીને નાનાંનાનાં કે મોટા વાટા જેવાં વાળીને પણ થઈ શકે. બાફીને થાય, ઉછાળી(વઘારી)ને થાય, તળીને પણ થાય. પણ આપણે તબીયત સાચવવાની હોવાથી પહેલી પસંદગી બાફેલાંને આપીશું ને ?

આ મુઠીયાંને દેખાવડાં કરવા માટે એનાં લંબગોળ(માછલી) આકારના વાટા વાળીને બાફી લેવાં. ત્યાર બાદ લોક-બ્રેડ પર હોય છે તેવા ત્રાંસા કાપા કરવા. તલ-રાઈ-હીંગનો રુડો વઘાર ચમચીથી થોડોથોડો રેડવો. લીલાંલીલાં મુઠીયાં ને એના પર ચમકતાં સફેદ તલ. તમને એમ જ લાગશે કે આંગણામાંની એકાદી વેલી પરથી સીધાં જ ઉતાર્યાં છે કે શું ?

થેપલાંની જેમ આ મુઠીયાંની પણ એક ગુરુચાવી(બીઝનેસ ટ્રીક) છે. હવે થાય શું કે દુધી-પાલક તો જલદી ચડી જાય અને લોટને લાગે વાર. ત્યાં સુધીમાં તો રાહ જોઈને થાકેલાં બીચારાં શાકભાજી લીલામાંથી ખાખી રંગનાં થઈ જાય. તેથી મુઠીયાંમાં પડતો ઘઉંનો જાડો કે હાંડવાનો કરકરો લોટ શેકી લેવો. હવે લોટ પણ ચડેલો હોવાથી એ રેસમાં ભાજી અને લોટ બન્ને સાથે જ ફીનીશીંગ લાઈન પર પહોંચે છે. દુધીનો લીલેરો અને ભાજીનો લીલોછમ્મ રંગ સચવાઈ જાય છે. વઘારામાં મુઠીયાંમાં આથો ન હોવાથી એસીડીટી આ બાજુ ફરકે જ શાની ?

ભ'ઈ ખરી, એ ભાખરી ખરી ! ઘઉંના જાડા લોટમાંથી બનેલી, સાવ ધીમા તાપે શેકાયેલી (મા'રાજનું કામ નહીં) ભાખરીની કકરાટી તો બીસ્કીટથી કમ નહીં. પૌષ્ટિકતામાં તો થેપલાંથીયે ચડે. હા, વાતની જેમ આમાંયે મોણ માપસરનું જ નાખવાનું. નહીં તો પાછું ઉલમાંથી ચુલમાં પડવાનું થાય ! રાતના જમણમાં દુધ-ભાખરી અગ્રીમ ક્રમે.

ખા ખરા (ફરસા) ખાખરા. (ફરસા)ખાખરા ખરા(સાચા) હશે તો જ આજે એનાં આટલાં બધાં ગુણગાન ગવાતાં(મોટે ભાગે તો પરાણે જ) હશે ને ? વઘેલી રોટલીને સાફ-સુથરા કટકાથી હળવેકથી દબાવી-દબાવીને આછા ગુલાબી રંગનાં શેકીને થતા આ ખાખરા. હાથના આ કસબમાં પણ ગુજરાતીનું જ કામ ને ગુજરાતનું જ નામ.

રોજના નાસ્તા પછી હવે વાર-તહેવાર-રવીવારના નાસ્તા જોઈએ.

ગુજરાતનો ઝંડો ફરકાવનારાં તો ખમણ-ઢોકળાં-ઈંદડાં. એમાં પણ ગુજરાતી મોનોપોલી. ઢોકળાં એ ખમણના મસીયાઈ થાય ને ઈંદડાં એ ઈંડલીનાં સગાં માજણ્યાં. કેરીગાળે રસની મહેફીલમાં ઈંદડાંની સંગત તો અચુક.

નર્યા પીળા-ધમ્મક ખમણ, મરચું ભભરાવેલાં આછેરાં પીળાં ઢોકળાં, મરી છાંટેલાં ઘોળાં ફુલ જેવાં ઈંદડાં - એ બધાં પર લીલાં મરચાં ને રાઈનો વઘાર તો શો સોહે ! ઉપર પાછી

ગૃહીણીની ખાસમખાસ સખી, રૂપરૂપના અંબાર સમી કોથમીર બીરાજતી હોય, પછી તો આ કામણગારા પદાર્થોનું પુછવું જ શું ?

(વઘારમાં છાશનું પાણી રેડવું જેથી મરયાંના ટુકડા બળી ન જાય અને મુઠીયાં-ઢોકળાં-ખમણ-ઈદડાં બીજે દીવસે પણ ગળે ઉતારતાં તકલીફ ન પડે.)

અત્યાર સુધી તમે જોયું હશે અને હવે પછી પણ જોશો તો સમજાશે કે આ બધા જ નાસ્તા ઘઉં-જુવાર-બાજરી-ચણાનો લોટ કે જુદી જુદી દાળ અને શાકભાજીમાંથી બનેલા છે, તેથી સ્વાસ્થ્ય માટે લાભકારક અને પૌષ્ટિક છે.

બાફેલા-સાંતળેલા નાસ્તા પછી હવે આપણે બે-ચાર તળેલા એવા નાસ્તા જોઈએ કે જેના પર પણ મહોર તો ગુજરાતની જ છે.

થેપલાંનું બોન્સાઈરૂપ એટલે બાજરીનાં વડાં. ગોળમટોળ. હાથ વડે થેપી-દબાવીને થતાં નાનાં નાનાં ચપટાં વડાં. તલનો ઉજાસ અને મેથીની લાલાશ ભળતાં બાજરીના ભુખરાપણાને હામ આવે.

ભજીયાં તો ઠેર ઠેર જોવા મળે; પણ ગોટા અને તેમાંયે ડાકોરના ગોટાનો જડે ન જોતો. આ યાત્રાધામના ભગવાન શ્રી રણછોડરાયજીની જેમ અમારા ગુજરાતીઓને ત્યાંની પરસાદી સમા આ ગોટા માટે પણ એટલો જ ભક્તીભાવ. ભજીયાંની જેમ ગોટાનેય 'ચાહ' બીના નહીં રાહ એમાંનું. ને મરયાં તો તેમની હાજીહા કરનાર હજુરીયાં !

શ્રીમંત ઘરાણાનું ફરસાણ એટલે તુવેર(લીલવા)ના ધુધરા. ઉત્તર ભારતથી આવેલાં સમોસાંએ ભલે ઉત્તર ભારતમાં પગદંડો જમાવ્યો હોય; પણ અમારી લીલવાની કચોરી સામે એનો કોઈ ક્લાસ નહીં. ક્લાસીક. સમોસાં અને કચોરીને મુલવવાં એટલે અનુક્રમે ફીલ્મફેર એવોર્ડ ને નેશનલ એવોર્ડ જેવું. કીટીક્સ ચોઈસ. જો બાત તુવરમેં હૈ વો મટરમાં કહાં ? ઘઉંના લોટનાં, ગુલાબી ઝાંચવાળાં ફરસા પડમાં છુપાયો છે લીલોતરીનો ખજાનો - લીલવા, ભારોભાર લીલું લસણ, લીલું કોપરું અને લીલા ધાણા. લીલવાની કચોરી; ન થાયે એની બરોબરી.

ધુધરાના જ ગોત્રનાં એક બહેનબા એટલે સુરતી પેટીસ(બફવડાં). રઈસી ખાનદાન. આમ તો બારે માસ મળતા બટાકાની થાય; પણ શીવરાત્રી પર મળતા રાજાશાહી બટાકામાંથી થતી પેટીસ તો લાજવાબ. બાફેલા બટાકાના સોનેરી પડમાં ભર્યું હોય લીલાં કોપરાંનું રૂપેરી પુરણ.

આપણા મહારાષ્ટ્રની જેમ અહીં પણ તીખી પુરી યા સાથે બહુ ઉપડે. બાકીના બીજા નાસ્તા બટાકા પૌઆ, ઉપમા, ખાંડવી વગેરે બીજે પણ-રંગેરૂપે થોડા ફેરફાર સાથે જોવા મળે જ છે. એમ તો ગુજરાતનો પર્યાય ફરસાણ પણ ગણાય છે. પણ એ કાંઈ બધાંના બ્રેકફાસ્ટમાં રોજ બેસતું નથી. આવાં તૈયાર ફરસાણને 'તું ચીજ બડી હૈ મસ્ત' કહેનારો 'જીભ-એ-મસ્ત' નામનો એવોયે એક વર્ગ છે ખરો કે જેમની સવાર આવા ફાફડા-ગાંઠીયા-જલેબી વગર પડતી નથી.

સવારમાં નાસ્તામાં મીષ્ટાન્નમાં શીરો, સક્કરપારા, મગસ એ બીજે પણ જોવા મળે છે; પણ સુખડી એ ફક્ત ગુજરાતની જ પેટન્ટ. સરખા ઘીમાં, સરખો શેકાયેલો ઘઉંનો લોટ, એમાં ઉમેરાય દેશી ગોળનો ભુકો(પેલો કેમીકલવાળો- ઘોળો ફટાક ગોળ નહીં !) ફટાફટ હલાવીને તુરત જ થાળીમાં ઠારવામાં આવે. કુશળતાથી અણીશુદ્ધ ટુકડા થાય. ઘઉં-ગોળની સોડમદાર ચોસલેદાર સુખડી મોઢામાં મુકતાં જ ઓગળી જાય છે. પેટમાં પડતાં જ બધું ઝળાંહળાં થઈ જાય એવી અમીરાતભરી ને મીઠી-મધુરી. દાદીનો વારસો જોઈતો હોય તો શેકાયેલા એ લોટમાં થોડું દુધ છાંટે. પોચીપોચી આ સુખડી એ બોખલા જીવની આંતરડી ઠારશે. એય ખુશ ને આપણેય ખુશ.

આવી છે અમારી ખુશખુશાલ સવાર. જેની સવાર સારી એનું બધું સાડું !

(મહારાષ્ટ્રના એક દૈનીકની પુર્તીમાં છપાયેલો આ લેખ, લેખીકાની કલમે જ ગુજરાતીમાં અવતર્યો અને 'કુમાર' - ૨૦૦૯ના એક અંકમાં પ્રકાશીત થયો..)

-અરુણા જાડેજા

લેખીકાના પુસ્તક 'લ/ખવૈયાગીરી'(પ્રકાશક : ગુર્જર ગ્રંથરત્ન કાર્યાલય, રતનપોળનાકા સામે, ગાંધી માર્ગ, અમદાવાદ -380 001 Email - goorjar@yahoo.com પહેલી આવૃત્તી : 2012, પૃષ્ઠ : 96, મુલ્ય રૂપીયા : 55)માંથી સાભાર....

લેખીકાસમ્પર્ક :

એ-1, સરગમ ફ્લેટ્સ, ઈશ્વરભુવન રોડ, નવરંગપુરા, અમદાવાદ -380 014

ફોન : 079-2644 9691 ઈ-મેઈલ : arunaj50@yahoo.com



'સન્ડે ઈ-મહેફીલ' - વર્ષ : આઠમું - અંક : 260 - December 30, 2012

'ઉંઝાજોડણી'માં અક્ષરાંકન : ઉત્તમ ગજજર - uttamgajjar@gmail.com



2 Crore Visits

GujaratiLexicon Project crosses an important milestone - 2 Crore Visits. Yes - 2 Crore unique visits across Gujaratilexicon, LokKosh and Bhagwadgomandal Project. We have crossed this milestone in 6 years. Patrons from all walks of life have adopted and loved and recommended Gujarati. Organizations are using GujaratiLexicon to help with their daily work and strategic projects. We are

humbled.

GujaratiLexicon Team is happy and excited by this achievement. We thank all the lovers of Gujarati Language who have made this milestone possible. It is the inherent love of Gujarati Language that has translated into our success.

The success of the GujaratiLexicon is a vindication of a 90 year young visionary, Shri R P Chandaria. He started the project 25 years back with a simple thought - serve the mother Gujarati Language. He wanted to create avenues for people to love and relish Gujarati Language. His relentless passion and missionary zeal for language moved across continents and organizations. The launch of GujaratiLexicon on Jan 13, 2006 as a mega-language portal was a starting point of ongoing language initiatives. Saras Spellchecker, Bhagwadgomandal, Lok-Kosh, Crossword, Quiz, GL Gems, Kids Games have enlarged the vision. GujaratiLexicon has worked with CDAC, GV, GSP and other organizations to spread the love and power of Gujarati Language.

Today, GujaratiLexicon is inspired to continue our vision of modernizing and spreading Gujarati Language through adoption of latest technology. The world is going Mobile and soon GujaratiLexicon will be available on Mobile Devices. The GujaratiLexicon presence on Social Media is going to enhance. GujaratiLexicon is going global and will bridge Gujarati with the leading global languages of the world. The Generation Next will find new and engaging surprises on GujaratiLexicon.

More than **1,81,00,000** Gujarati Language lovers have visited

<http://www.gujaratilexicon.com/>

More than **15,90,000** have visited Digital Bhagwadgomandal

<http://www.bhagwadgomandal.com/>

More than **3,87,000** have visited Lokkosh

<http://lokkosh.gujaratilexicon.com/>

Thanks to all.

Ratilal Chandaria, e-mail: rpchandaria@comcraft.com

Balvant Patel, e-mail: patel.balvant@gmail.com

Uttam Gajjar, e-mail: uttamgajjar@gmail.com

Ashok Karania, e-mail: ashok@gujaratilexicon.com

And

GujaratiLexicon

Team

