



ఆంధ్రయులకు వేసవి రాజధాని సిమ్లా.
 కొత్తజంటలకు హనీమూన్ విడిదిగా పేరున్న ఈ హిమవన్ గ నగరి..
 సాహస యాత్రికులు ఇష్టపడే విహార కేంద్రం. కొత్త రుచులు ఆస్వాదించాలని
 భావించే జిహ్వా చపలురు సిమ్లాపై నిర్మిచామాటంగా హమ్లా చేసేయొచ్చు.
 మంచు కుచ్చుటోపీలు పెట్టుకున్న గిరి శిఖరాల వంక చూస్తూ..
 వేడివేడి పదార్థాలు రుచి చూడొచ్చు. వెరైటీ పాకాలకు కేరాఫ్ గా నిలిచే
 సిమ్లా రసాయాల్లో సోయి లేకుండా విహారిద్దాం పదండి..

సిమ్లాపై హమ్లా చేద్దాం

గి రుల రాణిగా పేరున్న సిమ్లా..
 రుచుల్లో మాత్రం రారాజే!
 ఇక్కడి మాల్ రోడ్డులో చిరుతిళ్లు
 పలకరిస్తే.. లోయర్ బజార్ లో అడుగ
 డుగునా రెస్టారెంట్లు అడ్డుపడతాయి. లక్కన్
 బజార్ లో కిక్కిచ్చే పాకాలు తమను రుచి చూడ
 మంటూ జతరాగ్నిని ప్రేరేపిస్తాయి. ఇలా
 సిమ్లాలో ఎక్కడికి వెళ్లినా ఘనమైన
 ఘుమఘుమలు సాదరంగా
 ఆహ్వానం పలుకుతాయి.
 హిమాచల్ ప్రత్యేకం,
 సిమ్లాలో మరింత రుచికరంగా
 వండి పదార్థం కుర్చోకే. మాల్ రో
 డ్డులోని కృష్ణ బేకరీలో ఇవి
 దొంతరులుగా పేరే ఉంటాయి.
 రకరకాల కూరగాయలను ఆలుగ
 డ్డతో ఉడికించి. మెత్తగా మెదిపి,
 మసాలా దినుసులు రంగరించి, రోల్స్ లా
 మట్టి సలసల మసితే నూనెలో డోరగా
 వేయించి చేసే వంటకం ఇది. రెడే చట్నీలో
 నంజుకుని తింటే అదుర్తం అంటాం. గ్రీన్
 చట్నీ అద్దకొని తింటే అద్భుతం అనేస్తాం.
 కుర్చోకే రుచిని నెమరువేస్తూ.. అలా మరో
 వీధిలోకి మలిగితే ఇంకో స్కూల్ స్ట్రెట్
 ఇస్తుంది. ఆ వెరైటీ పేరు సిడ్డా. ఇదో గమ్మ
 త్రయిన వంటకం. హిమాచల్ చలికి తట్టు
 కునే గుణాన్ని ప్రసాదించే పోషకాల పాకం.
 నానబెట్టిన మినప్పప్పును మెత్తగా, ముద్దగా
 రుబ్బుకొని, అందులో రకరకాల
 మసాలా దినుసులు వేసి రెడిగా
 పెట్టుకుంటారు. గోధుమపిండిని
 మందపాటి పూరిలా ఒత్తుకొని
 అందులో పైన కలుపుకొన్న మిశ్ర
 మాన్ని కూరుస్తారు. ఆపై ఆవిరికి
 ఉడికిస్తారు. మెత్తగా ఉడికిన
 సిడ్డాని.. గట్టి చట్నీలో నంజు
 కొని తింటే.. 'ఆహా ఏమి రుచి!'



అన్న
 పాటందుకుంటాం.
 రెండు వెరైటీలకే తృప్తిపడిపోతే..
 ఆత్మారాముడికి అన్యాయం
 చేసినట్టే! సిడ్డా అందించిన
 సత్వర శక్తితో.. మరో
 నాలుగు వీధులు చకచకా
 నడిచేస్తాం. ఈ దారుల్లో
 అక్టోరీ తగులుతుంది. ఇది
 చూడడానికి అపూర్వం మన
 పుల్లట్టులానే కనిపిస్తుంది!
 హిమాచల్ శైలిలో చేస్తారన్న
 మాట. రోటీ చప్పడితో కలిపి ఆస్వా
 దిస్తే భలేగా ఉంటుంది. అన్నీ హాట్ కబుర్లే
 కానీ, స్వీట్లు ముచ్చటలే లేదేంటని కం
 రొద్దు. రుచికి రుచి, బలానికి బలం
 అందించే హిమాచల్ తీపి పదార్థం
 బల్లూ రుచి... సిమ్లా యాత్రికులకు ఓ
 తియ్యటి జ్ఞాపకంగా మిగిలిపోతుంది.
 గోధుమపిండి, బెల్లం, యాలకులు,
 సోంపు వేసి ఇంపుగా చేస్తారు. వెగటు
 తెప్పించే తీపి ఉండదు. తిన్నాక..

'బాదుషాకు బాబులా ఉంది' అని తీర్మానిస్తాం.
 తీపి తర్వాత మరో హాటు రుచి చూస్తే..
 నీటుగా ఉంటుంది కదా! అలాంటి ఫేవరైట్..
 తుడ్డికియా బాత్. బిర్యానీకి వేలు విడిచిన
 చుట్టలా ఉంటుంది దీని రుచి. హిమాచల్
 కొండల్లో లభ్యమయ్యే నాణ్యమైన మసాలా
 దినుసులతో ఈ పలావ్ టైప్ వంటకాన్ని
 వండి వారుస్తారు అక్కడి పాకయాజులు.
 ముద్దముద్దకూ లొట్టలేయాల్సిందే! దీనికి
 కాంబినేషన్ గా సిమ్లా వెరైటీ కూరలు వేడివేడిగా
 సిద్దంగా ఉంటాయి. అందులో ప్రత్యేకం సేపు బడి
 కుర్మా! పొట్టు మినప్పప్పును నానబెట్టి, ముద్దగా చేసి,
 అందులో రకరకాల మసాలాలు దట్టించి, ముద్దగా చేసి,
 మందంగా ఒత్తి. ఆవిరికి ఉడికిస్తారు. తర్వాత దాన్ని
 పనీర్ ముక్కల్లా కట్ చేసి.. వాటిని నేతిలో మేయించి..
 కుర్మాలో వేసి ఉడికిస్తారు. మన దగ్గర శనగపిండితో
 బిళ్లల పులుసు, బజ్జీలతో చల్లపులుసు చేసినట్టు అన్న
 మాట. తుడ్డికియా బాత్ లోకి సేపు బడి అద్దకొని
 తింటే అద్దిరిపోస్తోతే!!
 ఇలా చెబుతూ పోతే.. సిమ్లా ఆహార విహారం
 ఎప్పటికీ పూర్తయ్యేను? ఈ పర్యాటక కేంద్రంలో కనీసం
 మూడు రాత్రులైనా నిద్రవేయాలని కొత్తజంటలే కాదు,
 ముదిమి దంపతులూ కోరుకుంటారు. అయితే ఆ
 మూడు పగళ్లు.. గదికే పరిమితం కాకండి. రుచుల
 వేట కొనసాగించండి. ఒక్క పదార్థం టేస్ట్ చేయగానే..
 'తేరే ఘరే కే సామేనే' సినిమాలో దేవానంద్
 'మానేనా మేరా దిల్ దిమానా..' అంటూ ఇదే సిమ్లాలో
 వీధులన్నీ తిరిగినట్టు మనమూ అక్కడి గల్లిలన్నీ
 చక్కరు కొట్టేస్తాం. ■

... రామకీర్తన