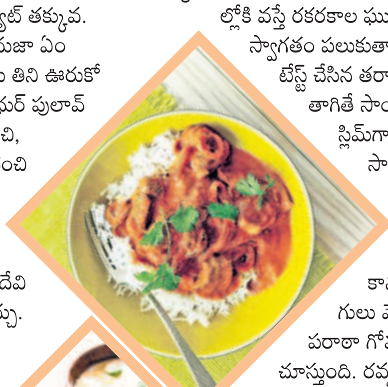
హిమగిరి కౌగిట రుచుల వేడుక

టేస్ట్ ఇండియా

‘అలల ఊపులో తీయని తలపులు చెలరేగుతా య’ని అన్నాడో సినీకవి. ఇలాంటి వలపులు ఎక్కడపడితే అక్కడ సుడి తిరగవు. కొలునులో నీరు నిద్దురోయినట్టే ఉండాలి. కొత్త పెండ్లి కూతురు కుదురుగా కూర్చోవడానికి గూటి పడవ కావాలి. మంచు కౌగిట చిక్కుకున్న గిరులు.. లీలగా కదలాడే ఏటి నీటిపై వణుకుతున్నట్టు కనిపించాలి! ఇవన్నీ ఉన్నాయంటే అది తప్పకుండా దాల్ సరస్సు అయి తీరుతుంది. ముక్కుపచ్చలారని కశ్మీరంలో.. ముచ్చటైన ప్రాంతం శ్రీనగర్. హనీమూన్ స్పాట్‌గా పేరున్న ఈ హిమగిరి నగరి వెరైటీ రుచులకు ట్రెజరీ కూడా! ఎందుకు ఆలస్యం శ్రీనగర్ పాకశాలలో పాగా వేసేద్దాం..

శ్రీనగర్‌లో దిగగానే.. అరచేతులు రెండూ ఆల్చిప్పల్లా అతుక్కుపోతాయి. హిమగిరుల్ని ముద్దాడిన మలయ మారుతం పర్యాటకుల్ని చుట్టేసి మారాం చేస్తుంటుంది. నెచ్చెలి చెంతనున్నా.. మధ్యలో దూరిపోయిన చలిని తట్టుకోవడానికి అరచేతులను అదేపనిగా రుద్దేసుకుంటారు. ఎంత రాపిడి చేసినా ప్రయోజనం ఉండదు. ఆ రెండు చేతులతో చాయ్ జాయ్ కేఫ్ టీ కప్పు అందుకుంటే చాలు.. చలి పారిపోతుంది. అలా ఉష్ణోదక సేవనంతో శ్రీనగర్ విహారం వెచ్చగా మొదలవుతుందన్నమాట.

ప్రయాణ బడలిక తీర్చుకొని శ్రీనగర్ వీధుల్లో తిరగడం మొదలుపెడితే.. అడుగుకో రుచి పలకరించి కాస్త ఆగమంటుంది, రుచి చూసి కదలమంటుంది. కొత్త జంటల్లోనే కాదు.. సిల్వర్ జూబ్లీ దంపతుల్లోనూ శ్రీనగర్ సిత్రాలు చిలిపి కోరికలు పుట్టిస్తాయి. ఆ వాంఛలు కంచె దాటాలంటే.. కాస్త మసాలా పుడ్డు పడాల్సిందే! కశ్మీరీ పాకం రోగన్ జోష్‌తో జోష్ వస్తుంది. హిమగిరి గొర్రె మాంసంతో తయారయ్యే ఈ కర్రీలో ఫ్యాట్ తక్కువ. సత్వరం శక్తి వస్తుంది. ఓన్లీ కర్రీ లాగిస్తే మజా ఏం ఉంటుంది? దానికి జతగా రెండు రొట్టెలు తిని ఊరుకోవద్దు. ఆ తర్వాత మరో కశ్మీరీ వెరైటీ మధుర్ పులావ్ ఆబగా తినేయాలి. పెరుగు, నెయ్యి పట్టించి, కుంకుమ పువ్వు, జీడిపప్పు, బాదం దట్టించి చేసే ఈ వంటకం టేస్ట్ చేయగానే అద్భుతః అనిపిస్తుంది. ఈ వింత వంటకాలు రుచి చూశాక ఏ వంకో వెళ్లి నాలుగు అడుగులు వేయకపోతే... నిద్రాదేవి ఆవహించి కాగల కార్యాన్ని భగ్నపరచొచ్చు. అలా కావొద్దంటే.. షాలిమార్ తోటలో జంటగా వాహ్యాళి చేస్తే సరి! చుట్టూ ఉన్న ప్రకృతిని ఆస్వాదిస్తూ నాలుగు అడుగులు వేయగానే.. గ్లూకోజ్ అంతా కరిగిపోయి ఫ్రక్టోజ్‌గా మారిపోయి శక్తిమంతులు అవుతారు. ఆ పూట విహారానికి సెలవిచ్చేస్తారు.



పొద్దంతా దూదికొండలా తెల్లగా మెరిసిపోయే శ్రీనగర్.. సాయం సంధ్యలో మరింత మాయ చేసేలా ఎర్రగా కందిపోతుంది. ఆ వేళ దాల్ సరస్సుకేగి గూటి పడవలో జొరబడితే ఆ ఆనందమే వేరుగా ఉంటుంది. హౌస్‌బోట్లు కూడా ఉంటాయి. అందులో రెస్టారెంట్లూ ఉంటాయి. వెయిటర్‌కు లేట్ చేయకుండా ‘కశ్మీరీ మాస్తచంగద్’ తెచ్చివ్వమని ఆర్డరివ్వండి. ఈ మటన్ వెరైటీ టేస్ట్ చేయగానే నాలికపై ఉన్న రుచి కళికలు పునరుత్తేజం పొందుతాయి. నాన్‌వెజ్ ఏం తింటాం లే అనుకుంటే.. స్పైసీ దమ్ ఆలూ తెప్పించుకుంటే సరి!

దాల్ సరస్సులో ఓలలాడిన తర్వాత కలిగిన ఆనందాన్ని రెట్టింపు చేసే విహార కేంద్రం తులిప్ తోట. కొత్తకొత్తగా పూసిన తులిప్ పూలు స్వర్గమిక్కడే అంటాయి. ఉద్యానవనంలో జంటగా ఊరేగిన తర్వాత.. అలా వీధుల్లోకి వస్తే రకరకాల ఘుమఘుమలు సాదర స్వాగతం పలుకుతాయి. మసాలా టోస్ట్ టేస్ట్ చేసిన తర్వాత.. టిబెటన్ చాయ్ తాగితే సాయంకాలం కాస్త స్లిమ్‌గా మండే జఠరాగ్నికి సాయం చేసినవాళ్లమవుతాం. అప్పటికైతే... ఇప్పటికి తిన్నది చాలు అనుకుంటాం! కానీ, ఇంకో పది అడుగులు వేశామో లేదో.. హల్వా పరాతా గోముగా మన వంక చూస్తుంది. రవ్వ కేసరితో జట్టుకట్టిన పరాతా మరో పోరాటానికి దారితీస్తుంది. మిఠాయితో తీపిపడ్డ జిహ్వాకు హార్ట్ టచింగ్‌లా హాట్ వెరైటీలు ఎన్నో అక్కడి వీధుల్లో కనిపిస్తాయి. ఒక్కోటీ రుచి చూస్తూ వెళ్లడమే!

ఇవేనా.. కశ్మీరీ బిర్యానీ, గుష్తబా చికెన్ కర్రీ, పనీర్ వెరైటీ ల్యోదుర్ త్సాచమన్, కశ్మీరీ మోమోస్, లేహ్ వెరైటీ తెన్‌థుక్ నూడుల్స్ సూప్ ఇలా రకరకాల వెరైటీలు అందుబాటులో ఉంటాయి. ఎంత తిన్నా వీధులన్నీ చుట్టొచ్చే సరికి ఇట్టే కరిగిపోతుంది. కాబట్టి, నోటికి తాళం వేయకండి. కశ్మీరీ రుచులకు వంత పాడండి. ఆత్మారాముడికి విందు చేయండి. ■