

வெல்கம் டு பிரியாணி சிடடி!

திண்டுக்கல் பூட்டுக்கும், பூச்சுக்கும் பெயர்போன மாவட்டம். ஆனால், நகரத்துக்குள் ஆங்காங்கே வைக்கப்பட்டிருந்த விலம்பர பேண்களில் 'வெல்கம் டு பிரியாணி சிடடி' என்று குறிப்பிடப்பட்டிருந்தது நமக்கு ஆவலைத் தூண்டிவிட்டது. அதை மேலும் தூண்டும் வகையில் சென்னையின் திண்டுக்கல் கொள்களும் பிரியாணி கடைகளின் உரிமையாளர் ராமச்சந்திரன். "ஸார் ஒரு நாளைக்கு மட்டும் திண்டுக்கல்ல ரெண்டு லட்சம் ரூபாய்க்கு மேல் பிரியாணி விற்குது. இது கடைகளால் மட்டும்தான்... அது தவிர நேரம் டெலிவரி, பாண்டி ஆட்டர்னு திறைய இருக்கு" என்று நம்மை ஆச்சரியப்படுத்தினார்.

பொன்னம் பிரியாணி கடை கிட்டத்தட்ட மூன்று தலைமுறைகளைத் தாண்டியும் வெற்றி நடை போட்டுக் கொண்டிருக்கிறது. திண்டுக்கல்லில் மட்டும் நூற்றுக்கும் அதிகமான பிரியாணி கடைகள் இயங்கி வருகின்றன. அவற்றில் இருபத்தைந்து ஆண்டு களைத் தாண்டி வெற்றிகரமாக இயங்கி வருபவை பொன்னம்

• ராமச்சந்திரன்

பிரியாணி கடைகளைப் போல வெகு சிலநாள் அளவியே கடைவாக்குப் பெயர் போனவை. பொதுவாகவே திண்டுக்கல்லுக்கும் பிரியாணிக்கும் ஏதோ பொருத்தம். எதுதான்? ராமச்சந்திரனிடமே கேட்டோம்.

"திண்டுக்கல்லைச் சுத்தி இருக்கற தட்பவெப்பம்தான் ஸார் காரணம். ஆத்தூர் அண்ணையிலேருந்து கிடைக்கற தண்ணீர் மிக முக்கியக் காரணம். மிஸ்டி, கிளர்ன்டர்,



ஆனா, விறகு அடுப்பு மூட்டி செஞ்ச பிரியாணி கடைவையை அடிக்கக்கவே முடியாது" என்ற கிறார் ராமச்சந்திரன்.

"எங்க பிரியாணி வெளிநாடுகள் வரை போகுது. காரணம், பிரிக்காமல் இருத்தால் இருபது மணி நேரம் வரை கெட்டுப் போணமல் இருக்கும். ட்ரெயினில் வந்தவங்க திண்டுக்கல் ஸ்டேஷன் வந்துக்கு அரை மணி நேரத்துக்கு முன்னாலேயே எங்களுக்கு ஃபோன் பண்ணி, வண்டி நம்பர், கோர்

ஹிஸ்டரி ஆஃப் பிரியாணி

இந்தியாவில் 1800லிருந்து 1900க்கு இடைப்பட்ட காலத்தில்தான் பிரியாணி புகழ்பெறத் தொடங்கியது. மொகலாயர் காலத்தில் லக்னோவில் ஆஷுதி பிரியாணி படு ஃபோமல். 1855ல் கல்கத்தாவை ஆண்ட நவாப்ஷாஜித் மன்ஷன், கொல்கத்தா பிரியாணி, ஹைதராபாத் பிரியாணியை புகழ்பெறச் செய்தார். மன்னர்களின் அரசவை உணவாகவும் விளங்கிய பிரியாணி, பெர்சியா தட்டிலிருந்து, ஆப்கானிஸ்தான் வழியாகவும், கேரளாவின் கோழிக்கோடு வழியாகவும் இந்தியாவுக்குள் நுழைந்திருக்கிறது.

என அரசவை இயந்திரம் இருந்தாலும், பிரியாணி தயாரிக்க தேவையான மசாலா, பட்டை, கிராம்பு ஆகியவற்றை உரலில் இடித்துத்தான் பயன்படுத்துகிறோம். ஆத்தூர் அண்ணை தண்ணீரில் விளையற சீரச்சு சம்பா அரிசியைத்தான் பிரியாணிக்குப் பயன்படுத்தினோம். எல்லாத்துக்கும் மேல், பிரியாணியை விறகு அடுப்புமூட்டி செஞ்சதான் பக்குவமான இருக்கும். நாங்கனும் எவ்வளவோ தடவை மத்த அடுப்புகளில் செஞ்ச பார்த்துட்டோம்.

நம்பர், எல்லாம் சொல்லிடுவாங்க. நான்கு ஸ்டேஷனல் போய் பிரியாணி டெலிவரி பண்ணோம். வெளிநாட்டுக்காரங்க ரொம்பவே விரும்பிச் சாப்பிடுறாங்க" என்கிறார்.

பொன்னம் பிரியாணி கடைபோட, ஸ்பெஷல் என்ன என்று கேட்டால், அடுக்குகிறார், நமக்கு நமக்கு ஊறத் துவங்குகிறது.

"முட்டைக்கறி, தலைக்கறி, தயிர்ச் சட்னி, நாட்டுக்கேழி ஃபரை, சைன்ஸ், தத்தாரி..."