270
MARCH 2019

KERALA PRIVATE COLLEGE TEACHER

ISSN 2454-4795
a monthly journal of the all kerala private college teachers' association

MARCH 2019

- *എഡിറ്റോറിയൽ*

- *പ്രബുദ്ധകേരളം മുന്നോട്ട്*
ഡോ. പി.എൻ. ഹരികുമാർ

- *നവകേരളവും സ്ത്രീജീവിതപരിസരത്തിന്റെ പുനർനിർമിതിയും*
ഷാജിത എസ്., സോന പി.

- *വിഷാദലഹരികൾ*
ഡോ. എൻ. രേണുക

- *ആത്മാഘോഷത്തിന്റെ ആഖ്യാനങ്ങൾ*
ആര്യാഗോപി

- *കഥാഖ്യാനത്തിന്റെ പെൺവഴികൾ*
ലത പി.

- *സ്ത്രീസ്വത്വം നവോത്ഥാനത്തിലൂടെ പരുവപ്പെട്ടോ*
അജി സി. പണിക്കർ

- *അന്നം, സമൂഹം, രാഷ്ട്രീയം*
എം. ഷിലുജാസ്

- *Dismantling the Experience: Rail Travel and New Media*
Karthika R.

- *എങ്കിലും ചന്ദ്രികേ!*
ഗ്രേസി

- *Bhaskaracharya's Lilavati*
Preethi K Pillai

- *നവോത്ഥാന ചോദനയുടെ കാല്പാടുകൾ*
സീത വിജയകുമാർ

- *'അശരണരുടെ ശരണദേവത മഹാദേവി*
ഡോ. അന്നാസാലി ഇ.എം.

- *അവൾ കാത്തിരിക്കുന്നു*
ശ്രീകല ബി

- *Reading "SHE HAS NO PLACE IN PARADISE" in Kerala*
Athira Nandan

- *'നവോത്ഥാനത്തിന്റെ പെൺവഴികൾ*
പോൾ കല്ലാനോട്, രാജേഷ് മോൻജി

- *'നവോത്ഥാനം' പ്രസക്തിയും ആവശ്യകതയും സ്ത്രീ സമൂഹത്തിലൂടെ*
ജിഷാമേരി മാത്യു

- *ഫെമിനിസ്റ്റ് മുതൽ ഫെമിനിച്ചി വരെ*
ജ്യോതി ശ്രീധർ

- *വോളിബോളിലെ മലയാളിപ്പെരുമ*
ഡോ. സോണി ജോൺ

- *സ്ത്രൈണം, മീശായനം*
ലക്ഷ്മിപ്രിയ എം.ആർ.

- *പാർലമെന്റ് ജനകീയമാർച്ച്*
സണ്ണി എൻ.എം.

- *ഉന്നതവിദ്യാഭ്യാസ കോളോക്യം - 2019*
ഡോ. വി.പി. മാർക്കോസ്

- *പേരിടലും തിരിച്ചറിയലും*
രേഷ്മ ഭരദ്വാജ്

- *പേരിടലും തിരിച്ചറിയലും*
രേഷ്മ ഭരദ്വാജ്

- *അപരിചിതവൻകര*
മ്യൂസ് മേരി ജോർജ്ജ്

EDITORIAL BOARD

Chief Editor
Dr. Sunny N. M.

Managing Editor
Dr. Beena S.

Assistant Editors
Dr. A.S. Sumesh
Dr. K.P. Jayakumar

Members
Dr. C. Padmanabhan
Dr. P.N. Harikumar
Prof. P.K. Kusalakumari
Dr. Santhosh K.
Prof. Pramod Vellachal
Dr. N. Lakshmi Priya
Dr. N.K. Sunilkumar
Arya Gopi
Dr. Vysakhan Thambi
Dr. Shyla Hameed
Dr. N. Renuka
Dr. Sony John
Dr. Premkumar R.
Dr. Myna Umaiban
Dr. Vidhu Narayan
Prof. Sona P.
Dr. Shanoj M .P
Dr. M.R. Rajesh

Design
Jwala Creatives
Ph: 9447853005

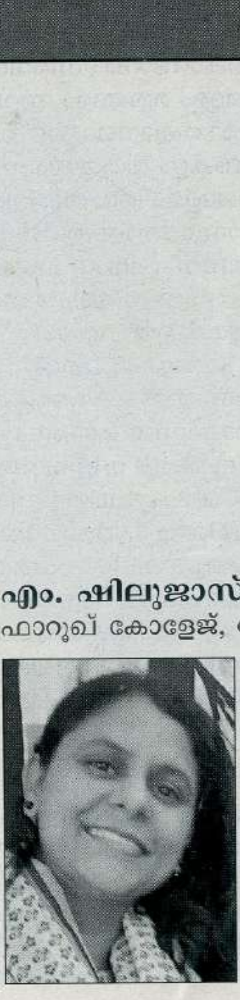
AKPCTA State Committee Office
Mathrubhumi Road,
Vanchiyoor, Thiruvananthapuram-35
Ph: 0471-2463494
Fax: 0471-2468984
Mobile: 09495425219
collegeteacheredt@gmail.com
www.akpcta.in

Views expressed by individuals in the journal are their own and need not necessarily be taken as policy of the Association.

Edited, Printed and Published by
V.N. Murali, AKPCTA State Committee Office,
Vanchiyoor, TVPM-35.

അന്നം സമൂഹം രാഷ്ട്രീയം

എം. ഷിലുജാസ്
ഫാറൂഖ് കോളേജ്, കോഴിക്കോട്



ഒരു നാടിന്റെ സാംസ്കാരിക പാരമ്പര്യത്തെ നിർണയിക്കുന്ന നിരവധി ഘടകങ്ങളിൽ സുപ്രധാനമാണ് ഭക്ഷണസംസ്കാരം. ഒരു പ്രദേശത്തിന്റെ പൊതു സ്വഭാവരൂപീകരണത്തിൽ അവിടുത്തെ ഭക്ഷണപാരമ്പര്യത്തിനുള്ള പങ്ക് ഒട്ടും ചെറുതല്ല. ഭക്ഷ ണമില്ലാതെ നിലനിൽപില്ല എന്ന അടിസ്ഥാന സത്യത്തിലാണ് നിത്യജീവിതത്തിൽ ഭ ക്ഷണത്തിനുള്ള പ്രാധാന്യം കല്പിക്കപ്പെട്ടത്. എന്നാൽ നിലനില്പിനാവശ്യമായ ഒരു സംഗതി എന്നതിലുപരി സന്തോഷത്തിന്റെയും, ആനന്ദത്തിന്റെയും സംതൃപ്തിയുടെയും സുരക്ഷിതത്വത്തിന്റെയും സുഭിക്ഷതയുടെയും അലങ്കാരങ്ങളുടെയും ആ ഘോഷങ്ങളുടെയും ഉറവിടം കൂടിയാണ് ഭക്ഷണം. ഒരു പ്രദേശത്തെ ആതിഥേയസ്വ ഭാവം, സാമൂഹികമര്യാദ, സമൂഹികപദവി, മതവിശ്വാസം എന്നിവയെല്ലാം കുറിക്കുന്ന ഒരു അടയാളമാണ് ഭക്ഷണം. എന്തുകഴിക്കുന്നു, എങ്ങനെ കഴിക്കുന്നു, എന്തു വില നൃന്നു, എങ്ങനെ പാകം ചെയ്യുന്നു എന്നതെല്ലാം അവരുടെ സാമൂഹിക സാംസ്കാരിക പാരമ്പര്യവുമായി ഏറെ ബന്ധപ്പെട്ടുനിൽക്കുന്നു.

മതം, രാഷ്ട്രീയസ്വാതന്ത്ര്യം, വ്യക്തി-കുടുംബസുരക്ഷിതത്വം, സാഹസികത എന്നീ കാരണങ്ങൾക്കൊപ്പം തന്നെ രുചി തേടിയും മനുഷ്യർ ദേശാടനം നടത്തിയിരുന്നു. വ്യത്യസ്ത ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ അന്വേഷിച്ചിട്ടും അവയുടെ ഉറവിടം തേടിയും സാഹസികയാത്രകൾക്കൊരുങ്ങി പ്പുറപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്, മനുഷ്യർ. ഇങ്ങനെ ഭക്ഷണം എന്ന സങ്കല്പം ഒരു രാഷ്ട്രത്തിന്റെ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയെ

തന്നെ രൂപപ്പെടുത്തുകയോമാറ്റിമറിക്കുകയോ ചെയ്തു. നിത്യജീവിതത്തിൽ ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഈ അമിത പ്രാധാന്യം കൊണ്ടാവാം നിരവധി സംസ്കാരങ്ങളും മതങ്ങളും അവയുടെ ആചാരാനുഷ്ഠാനങ്ങളുടെ ഭാഗമായി വിരുന്നുകളും വതങ്ങളും നിഷിദ്ധാഹാരങ്ങളുടെ തരംതിരിവും ഏറെ പ്രാധാന്യത്തോടെ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. പ്രധാന ചടങ്ങുകൾ, മരണം മുതൽ വിവാഹം വരെ, ആഘോഷങ്ങൾ, ഉത്സവങ്ങൾ, മതപരമായ ചടങ്ങുകൾ മുതൽ അവധി ദിവസങ്ങൾ വരെ ആളുകൾ ആനന്ദപ്രദമാക്കുന്നത് ഭക്ഷണം ഒരുക്കുന്നതില്യ ടെയും വിളമ്പുന്നതിലൂടെയുമാണ്. ഒരു പ്രദേശത്തുനിന്നുള്ള കുടിയൊഴിഞ്ഞു പോക്ക്, ഒരു പ്രദേശത്തേക്കുള്ള കുടിയേറ്റം, മതം, ജാതി, വിശ്വാസങ്ങൾ, സമ്പത്ത്, പാരമ്പര്യം, ആചാരാനുഷ്ഠാനങ്ങൾ, ചരിത്രം എന്നിവയെല്ലാം രൂപപ്പെടുത്തുന്നതാണ് അവിടുത്തെ ഭക്ഷണ സംസ്കാരം.

ഭക്ഷണത്തനിമ, പാരമ്പര്യം, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ കച്ചവടം, തുണി വ്യാപാരം എന്നീ രംഗങ്ങളിൽ തനത് സ്ഥാനം ഉറപ്പിച്ച് ചരിത്രത്തിൽ ഇടം നേടിയവരാണ് മലബാറുകാർ. കടൽമാർഗം മലബാറിന്റെ തീരങ്ങളിലേക്കു കച്ചവടത്തിനെത്തിയ വി ദേശികളും പടയോട്ടക്കാലത്തു ഇവിടെയെത്തിയ മൈസൂർ സുൽത്താന്മാരും കുടിയേറ്റക്കാരായ നസ്രാണി ക്രിസ്ത്യാനികളും അതിനു മുൻപേ തദ്ദേശിയരായ സാമൂതിരിമാരും നമ്പൂതിരിമാരും മാപ്പിള മുസ്ലിങ്ങളും ചേർന്ന് മലബാറിന്റെ ഭക്ഷണവൈവി ധ്യത്തിനു രൂപം കൊടുത്തിരുന്നു. അറബ് വ്യാപാരികളും ഗ്രീസ്, റോം, പോർച്ചു ഗീസ്, ഡച്ച് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ഭരണാധികാരികളും വ്യാപാരികളും മലബാറിന്റെ ഭക്ഷണരീതികളിലേക്ക് അവരവരുടേതായ പ്രത്യേക സ്വഭാവങ്ങൾ പകർന്നു നൽകി. അങ്ങനെ ഒരു തനത് വിദേശരുചി സങ്കരക്കൂട്ട് മലബാറുകാർ സ്വന്തമാക്കി.

നാളീകേരവും നെല്ലും പ്രധാന കൃഷിയിനങ്ങളായതിനാൽ മലബാറിന്റെ രുചികളിൽ എന്നും നിറഞ്ഞുനിൽക്കുന്നത് തേങ്ങകൊണ്ടും വെളിച്ചെണ്ണകൊണ്ടും അരി കൊണ്ടും ഉണ്ടാക്കിയ വിഭവങ്ങൾ തന്നെയാണ്. ഇതിനുപുറമേ കായലും പുഴകളും കടലോരങ്ങളും മത്സ്യവിഭവങ്ങളെ ഭക്ഷണശീലത്തിൽ ഒഴിച്ചുകൂടാനാകാത്ത ഇനമാക്കി. പുഴമീനുകൾ കൊണ്ടും കടൽമത്സ്യങ്ങളെക്കൊണ്ടും ഉണ്ടാക്കിയ ആഹാരസാധനങ്ങൾ മലബാറിന്റെ രുചിയുടെ അനിഷേധ്യ സാന്നിധ്യമാണ്.

1930 കളിൽ മധ്യകേരളത്തിൽ നിന്ന് മലബാറിലേക്കുണ്ടായ കർഷകകുടിയേറ്റം മലബാറിന്റെ സ്വാദിനെ വല്ലാതെ സ്വാധീനിച്ചിട്ടുണ്ട്. സിറിയൻ ക്രിസ്ത്യാനികളായിരുന്നു ആദ്യകാല കുടിയേറ്റക്കാർ. മലബാറിന്റെ മണ്ണിൽ പൊന്നു വിളയിക്കാമെന്നു സ്വപ്നം കണ്ട് എത്തിയ ചെറുകിട കർഷകരോ ഭൂരഹിത കർഷകരോ ആയിരുന്നു അവർ. ക്രമേണ വീടും ഭൂസ്വത്തും ഉള്ളവരും ഭൂപമാണിമാരുമെല്ലാം മലബാറിന്റെ മണ്ണ് ലക്ഷ്യമാക്കി ഇവിടേക്കു കടന്നുവന്നു. 1941 മുതൽ 1951 വരെയുള്ള കാലഘട്ടത്തിലാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ കുടിയേറ്റം മലബാരിലേക്കുണ്ടായത്. ഇത് 1971 വരെ തുടരുകയുണ്ടായി. നസാണി ക്രിസ്ത്യായനികളുടെ കുടിയേറ്റത്തോടെയാണ് കപ്പ് ഉപയോഗിച്ചുണ്ടാക്കുന്ന വിഭവങ്ങൾ മലബാറുകാർക്ക് പരിചിതമായത്. മലബാറിലെ സമ്പന്ന മുസ്ലിം വീടുകളിൽ മാത്രം പോത്തിറച്ചി (ബീഫ്), കോഴി, ആട് എന്നിവ വിഭവങ്ങളായി വിളമ്പിയ കാലത്ത്, കുടിയേറ്റ ക്രിസ്ത്യാനികളാണ് ഇവിടുത്തെ സാധാരണക്കാർക്കിടയിൽപ്പോലും

മാംസവിഭവങ്ങൾ വ്യാപിപ്പിച്ചത്. അതുവരെ സാധാരണക്കാരന്റെ ഭക്ഷണപ്പട്ടികയിൽ ചോറും മീൻകറിയും കഞ്ഞിയും പയറോ കപ്പയോ ചക്കയോ മാ ങ്ങയോ മാത്രമാണ ണ്ടായിരുന്നത്. മുസ്ലിംങ്ങൾക്ക പന്നിയിറച്ചി (പോർക്ക്) നിഷിദ്ധ മായതിനാൽ അതിനു വേണ്ടത്ര പ്രചാരം മലബാറിൽ കിട്ടിയിരുന്നില്ല. എന്നാൽ, ക്രി സ്ത്യാനികളുടെ കടിയേറ്റത്തോടെ പന്നിയിറച്ചികൊണ്ടു ണ്ടാക്കിയ വിഭവങ്ങളുടെ സ്വാദും മലബാറിലെ മറ്റ മതവിഭാഗക്കാർ അറിഞ്ഞുതുടങ്ങി. ചിക്കൻ സ്റ്റു, ആട് സ്റ്റ്യൂ, താറാവ് സ്റ്റേ തുടങ്ങിയ പുതിയ വിഭവങ്ങളെയും കുടിയേറ്റക്കാർ മലബാറിന്റെ ഭക്ഷ ണമെനുവിലേക്ക് സമ്മാനിച്ചു.

വയനാട്, കണ്ണൂർ എന്നിവിടങ്ങൾ മലബാറിലെ പ്രധാന സുഗന്ധവിള കൃഷിയിടങ്ങളാണ്. മലബാറിന്റെ രുചിക്കൂട്ടുകളിൽ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ കൊതിപ്പിക്കുന്ന മണവും നിറവും എപ്പോഴും കൂടിക്കലരുന്നുണ്ട്. കുരുമുളക്, ഏലം, ഗ്രാമ്പൂ, ഇഞ്ചി, കറുവപ്പട്ട, മഞ്ഞൾ, വെളുത്തുള്ളി, കടുക്, മല്ലി എന്നിവയെല്ലാം ചേർന്ന് ഒരു തനത് രുചി ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കാൻ ഇവിടുത്തുകാർക്ക കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. കറികളിൽ ചേർക്കാൻ വാളൻപുളിയോചെറുനാരങ്ങാനീരോ ആണ് മലബാറിൽ സാധാരണ ഉപ് യോഗിക്കുന്നത്. കുടംപുളിയിട്ടുവെക്കുന്ന തിരുവിതാംകൂർ സ്റ്റൈൽ മീൻകറി ഇവിടു ത്തുകാർക്ക് അന്യമായിരുന്നു. മീൻ മുളകിട്ട കറി, മീൻ പൊരിച്ചത്, നാടൻ കോഴി ക്കറി, നെല്ലിക്കയിട്ടുവെച്ച മത്തിക്കറി, ഇറച്ചിയും മീനും ഇട്ട് വെച്ച കപ്പക്കറി, കടുക്ക (കല്ലുമ്മക്കായ) പൊരിച്ചത്, ചെമ്മീൻ പൊരിച്ചത്, ബീഫ് ഉലർത്തിയത്, എരുന്ത് (കക്ക) താളിച്ചത്, നെയ്ച്ചോറ്, തേങ്ങാച്ചോറും പോത്ത് വരട്ടിയതും, ജീരകക്കഞ്ഞി തുടങ്ങിയ മലബാറിന്റെ മാത്രം പ്രത്യേക രുചികളാണ്.

മലബാർ അപ്പത്തരങ്ങൾ അതിപ്രശസ്തമാണ്. മാപ്പിളമാരുടെ കുടുംബങ്ങളിൽ വിവാഹാനന്തരം പുതുമാരനു വിളമ്പുന്ന പലഹാരപദാർത്ഥങ്ങളുടെ പട്ടിക ആരെയും അമ്പരപ്പിക്കും. ഗോതമ്പ്, അരി, മുട്ട, തേങ്ങ, നെയ്യ്, നേന്ത്രപ്പഴം, അണ്ടിപ്പരിപ്പ്, കിസ്മിസ് തുടങ്ങിയവ ഉപയോഗിച്ചുണ്ടാക്കുന്ന വൈവിധ്യപൂർണമായ മധുര പലഹാര അപ്പത്തരങ്ങൾ മറ്റൊരു ദേശത്തിനും അവകാശപ്പെടാനാവാത്തത് വിപുലമാണ്. കോഴിക്കോട്, വടകര, മാഹി, തലശ്ശേരി, കണ്ണൂർ ഭാഗങ്ങളിലെ തീരപ്രദേശ മുസ്ലിങ്ങളാണ് ഈ അപ്പത്തരങ്ങളുടെ ലോകം കൈവശമാക്കിവെച്ചിരിക്കുന്നത്. മൈദയും മുട്ടയും മറ്റും ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന 'ചട്ടിപ്പത്തിരി' ഏത് അന്തർദേശീയ മധുരപലഹാരത്തെയും വെല്ലുന്ന തനിമയുറ്റ വിഭവമായി കണക്കാക്കുന്നു. പഴം നിറച്ചത്, സമൂസ, ഇറച്ചിപ്പത്തിരി, ഉന്നക്കായ, മുട്ട മറിച്ചത്, മുട്ട മസാല, മുട്ടസുർക്ക തുടങ്ങിയ അപ്പത്തരങ്ങൾ ഇന്ന് പുതുമാരന്റെ തീൻമേശയിൽ നിന്നും തെരുവോരങ്ങളിലെ ചായക്കടകളിൽ വരെ എത്തുന്നു. മലബാർ ഭക്ഷണപ്പെരുമയ്ക്ക് ഇവ കാരണമായി വർത്തിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

മലബാർ പൊറോട്ടയെന്ന പേരിൽ അറിയപ്പെടുന്ന ഗോതമ്പ് മാവ് കുഴച്ച് അട രുകളായി മടക്കിപ്പരത്തി നെയ്യിൽ പൊരിച്ചെടുക്കുന്ന മടക്കിപ്പത്തിരി മലബാറുകാരു ടെ ഒരു പ്രധാന പ്രാതൽ വിഭവമാണ്. ഇതിനൊപ്പം ചേർത്ത് കഴിക്കാൻ ഇറച്ചിക്കറിയാ ണ് (ബീഫ്) അവർ കൂടുതലായി തയ്യാറാക്കുന്നത്. ഈ വിഭവം മലബാറിലെ മാപ്പിള മുസ്ലിങ്ങളിലെത്തുന്നത് തെക്കുകിഴക്കൻ ഏഷ്യയിൽ നിന്നാണ്. മീൻ

തദ്ദേശയരിൽ തമ്പുരാന്മാരും നമ്പൂതിരിമാരും നായന്മാരും അടിയാളവർഗ ങ്ങളും മുസ്ലിങ്ങളും ക്രിസ്ത്യാനിയും ഈഴവനും എല്ലാം ഉൾപ്പെട്ടിട്ടുള്ളതിനാൽ മല ബാറിന് ഒരേ സമയം പച്ചക്കറിവിഭവങ്ങളോടും മത്സ്യ-മാംസ വിഭവങ്ങളോടും താത് പര്യമുണ്ട്. പലപ്പോഴും മലബാറുകാരന്റെ ഭക്ഷണശീലത്തിൽപ്പോലും ഒരു സസ്യ-മാംസ-മത്സ്യ സമ്മിശ്രരുചി കലർന്നിട്ടുണ്ട്. ഇവിടുത്തെ പ്രഭാതഭക്ഷണത്തിനും ഉച്ചഭക്ഷണത്തിനും അത്താഴത്തിനുമെല്ലാം ഈ പ്രത്യേകതയുണ്ട്. പ്രഭാതഭക്ഷണങ്ങളായ അരിയിടിച്ച് പൊടിച്ച് വറുത്തുണ്ടാക്കി നേർമപ്പത്തിരിയോടൊപ്പം ഇറച്ചിക്കറിയോ മീൻ കറിയോ ആണ് ആളുകൾക്ക് താൽപ്പര്യം. അരിപ്പൊടികൊണ്ടുണ്ടാക്കിയ പുട്ടിനു കടലക്കറിയേക്കാൾ മീൻകറിയാണിവിടുത്തുകാർക്ക് പഥ്യം. അലീസയെന്ന വിശിഷ്ട ആ ഹാരം ഉണ്ടാക്കുന്നത് കുത്തിയെടുത്ത ഗോതമ്പും ആട്ടിറച്ചിയോ കോഴിയിറച്ചിയോ ചേർത്ത് വേവിച്ചാണ്. പലപ്പോഴും ആഘോഷവേദികളിലും സത്കാരങ്ങളിലുമാണ് അലീസ വിളമ്പാറ്. നേരം വെളുക്കുമ്പോൾ തന്നെ മീൻകറിയും ഇറച്ചിക്കറിയും ത യ്യാറാക്കി പ്രഭാതഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന മലബാറിലെ ഹോട്ടലുകൾ ആർക്കും കൗതുകമാണ്.

ബിരിയാണി, കോഴിബിരിയാണി, ആട് ബിരിയാണി, ആട് നിറച്ചത്, കോഴി നിറച്ചത് തുടങ്ങിയ വിഭവങ്ങളെല്ലാം മലബാറിലെത്തിച്ചത് അറബികളാണ്. സുലൈമാനി എന്നറിയപ്പെടുന്ന ചായയും അറബികളുടെ സംഭാവനയാണ്. നൂൽപ്പുട്ട്, വെള്ളപ്പം തുടങ്ങിയ പ്രാതൽ വിഭവങ്ങൾ, കട്ടിയുള്ള തേങ്ങാപ്പാൽ ചേർത്തു കഴിക്കാനാണ് ആളുകൾ ഇഷ്ടപ്പെടു ന്നത്. തേങ്ങയും തേങ്ങാപ്പാലും വെളിച്ചെണ്ണയും മലബാർ വിഭവങ്ങളുടെ അത്യാവ ശ്യക്കൂട്ടമാണ്. പാലും മുട്ടയും നെയ്യും ചേർക്കാത്ത പലഹാരങ്ങൾ വളരെ അപൂർവ്വമായി മാത്രമേ ഇവിടെ കാണാറുള്ളൂ. ഇന്ന് മലബാർ മാപ്പിള മുസ്ലിം ഭക്ഷണം ലോകോത്തര ഭക്ഷണങ്ങളുടെ പട്ടികയിലാണ് പെടുത്തപ്പെട്ടിരിക്കുന്നത്. ഇന്നത്തെ മലബാറിന്റെ പെരുമ തീരുമാനിക്കുന്നതിലും, വിദേശികളെയും ഇന്ത്യയിലെ ഇതരദേശക്കാരെയും ആകർഷിക്കുന്നതിലും മാപ്പിളഭക്ഷണ-പലഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾ നിർണായകമായ പങ്കുവഹിക്കുന്നുണ്ട്.

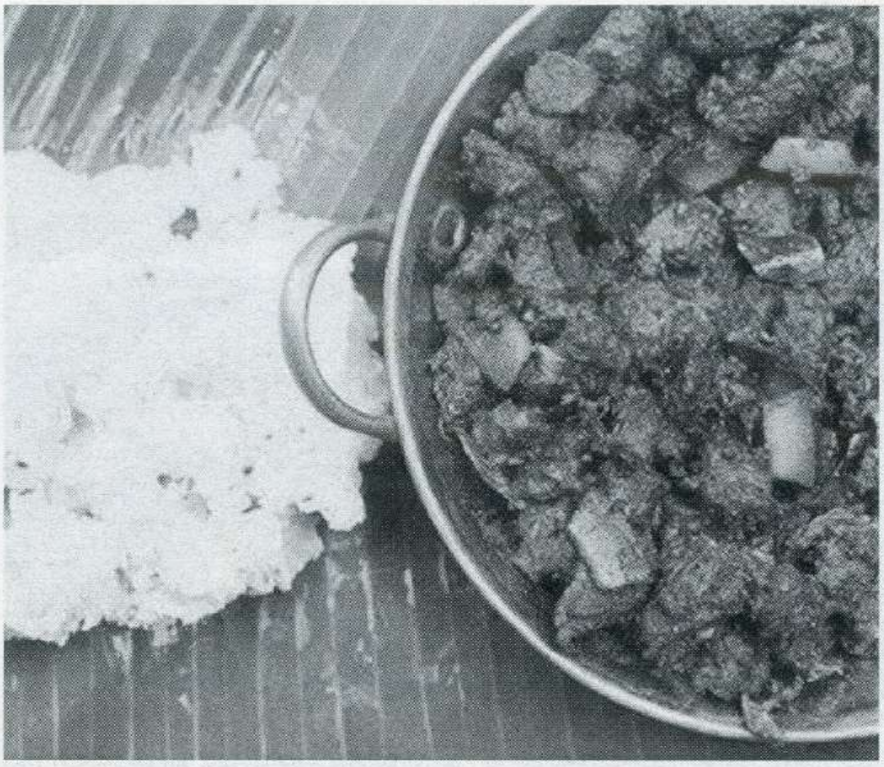
മലബാറുകാർക്കു പൊതുവെ ചായയോടാണ് കാപ്പിയേക്കാൾ പ്രിയം. നാലുമണി പലഹാരങ്ങളുടെ കാര്യത്തിലും തനതു രുചികളുമുണ്ട് മലബാറിന്. കലത്തപ്പം, കിണ്ണത്തപ്പം, അച്ചപ്പം, ചുക്കപ്പം, കടുക്ക നിറച്ചത്, കൊഴുക്കട്ട, ഉണ്ണിയപ്പം, പഴംപൊരിച്ചത്, ചക്ക വറുത്തത്, അവലോസ് പൊടി, കായ വറുത്തത്, ഹൽവ ഇനങ്ങൾ, ഇറച്ചിപ്പത്തിരി, ഇറച്ചിപ്പുട്ട്, മീൻപത്തിരി, ചട്ടിപ്പത്തിരി, മുട്ടസുർക്ക, മുട്ടമാല എന്നിങ്ങനെ വൈവിധ്യങ്ങളുടെ ഒരു ചെറുഘോഷയാത്രപോലെ വീട്ടിലുണ്ടാക്കുന്ന വിഭവങ്ങൾ നാവിൽ രസം പടർത്തും. കോഴിക്കോടൻ ഹൽവയും കായ വറുത്തതും ഏറെ പ്രസി ദ്ധമാണ്. കോഴിക്കോട്ടെ പ്ര ധാന വാണിജ്യത്തെരുവായ എസ്. എം. സ്ട്രീറ്റ് ഹൽവക്ക ച്ചവടത്തിന് ഏറെ പ്രശസ്തമാണ്. ഹൽവ കണ്ട് 'മധുരമുള്ള മാംസം' (Sweet Meat) എന്നു വിളിച്ചത് ഇവിടെയെത്തിയ യൂറോപ്പുകാരാണ്.

മത്സ്യമാംസാദികൾ ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന അച്ചാറുകൾ മലബാറിന്റെ പ്രത്യേകത യാണ്. മീൻ അച്ചാർ, കടുക്കയച്ചാർ, ഇറച്ചിയച്ചാർ എന്നിവയ്ക്കു പുറമേ കണ്ണിമാങ്ങയച്ചാറും കടുമാങ്ങയും മാങ്ങാച്ചമ്മന്തിയും ഇവിടുത്തെ സ്വാദുകളിൽ പരിചിതമാണ്.

തേങ്ങാപ്പാൽ ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന പായസങ്ങളും പശുവിൻപാൽ ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന ജ്യൂസുകളും മിൽക്ക് ഷെയ്ക്കുകളും മിൽക്ക് സർബത്തുകളും പഴങ്ങൾ ചേർത്തുണ്ടാക്കുന്ന ഷാർജ ചിക്ക പാനീയങ്ങളും മലബാറിന്റെ ശീലങ്ങളാണ്.

കയ്പ്പക്ക, ചേന, ചേമ്പ്, കുമ്പളങ്ങ, ചീര തുടങ്ങി സാധാരണ പച്ചക്കറി കൃഷിയിനങ്ങൾ തന്നെയാണ് മലബാറിലെയും ആളുകൾക്ക് പ്രിയമെങ്കിലും പാചകത്തിനായി ഇവ ഉപയോഗിക്കുന്ന രീതിയും വിഭവങ്ങളുടെ പേരിലും വ്യത്യാസങ്ങളാണ്. മലബാറിലെ വിഷു-ഓണ സദ്യകൾക്കും ഒട്ടേറെ പ്രത്യേകതകളുണ്ട്. സദ്യവട്ട ങ്ങളിൽ വിളമ്പുന്ന മാമ്പഴപുളിശ്ശേരി, എരിശ്ശേരി, ചക്കക്കുരു ഉപ്പേരി, പുളിയിഞ്ചി എന്നിവ മലബാറിന്റെ മാത്രം പ്രത്യേകതയാണ്. പായസം ഏറ്റവും ഒടുവിലാണ് വിള മ്പുക എന്നതും ശ്രദ്ധേയമാണ്. ഇവിടുത്തുകാർ മീൻ പൊരിച്ചതോ കോഴിക്കറിയോ തയ്യാറാക്കിവെക്കുന്നത് മറ്റുള്ളവരിൽ ആശ്ചര്യം പടർത്തും.

രുചിയിലൂടെ ഒരാളുടെ ഹൃദയത്തിലേക്കു ഒരെളുപ്പവഴി കണ്ടെത്താമെന്ന് പറ യാറുണ്ട്; എന്നാൽ രുചിയിലൂടെ ഒരു പ്രദേശത്തിന്റെ സംസ്കാരത്തിലേക്കും സാമൂ ഹ്യ ജീവിതത്തിലേക്കും എളുപ്പവഴി



കണ്ടെത്താനാകും എന്നത് മറ്റൊരു
യാഥാർത്ഥ്യം. അടിസ്ഥാനാവശ്യ
മായ ആഹാരത്തിന്റെ സൃഷ്ടിയല്ല
പാചകം. അതിനപ്പുറം ആചാരങ്ങളു
ടെയും അനുഷ്ഠാനങ്ങളുടെയും വിശ്വാ
സങ്ങളുടെയും പാരമ്പര്യത്തിന്റെയും
അദൃശ്യമായ ചേരുവകൾ ചേർന്ന
സ്നേഹത്തിന്റെയും ഒത്തൊരുമ
യുടെയും കൂട്ടായ്മയുടെയും ഉപോ
ത്പന്നമാണത്. ആഹ്ലാദത്തോടെ
കഴിച്ചാൽ സങ്കടങ്ങളെ മാറ്റിനിർ
ത്താമെന്ന ജപ്പാനിലെ സുബുക്കി
യൂണിവേഴ്സിറ്റിയുടെ ഗവേഷണ
കണ്ടെത്തൽ നൽകുന്ന പാഠവും
ഇതുതന്നെ.

പ്രകൃതിദത്തമായ പ്രാദേശിക ഭക്ഷ
ണങ്ങളിലേക്കുള്ള തിരിച്ചുപോക്ക്
ഒരു തലത്തിലുള്ള സ്വയം പ്രതിരോ
ധമാണ്. അനാവശ്യമായതിനേയും
അളവിൽ അധികമായതിനേയും
പുറന്തള്ളാനുള്ള രാഷ്ട്രീയ പ്രതിരോ
ധം. 19-ാം നൂറ്റാണ്ടിൽ ഫ്രാൻസിൽ
ജീവിച്ചിരുന്ന പ്രശസ്ത ഷെഫായ
അലക്സിസോയറുടെ 'നിങ്ങളെന്താ
ണോ കഴിക്കു ന്നത്, അതാണ് നി
ങ്ങൾ' എന്ന പ്രസ്താവന ഇന്നും പ്രസ
ക്തമാകുന്നത്, ഭക്ഷണ സം സ്കാ
രവും വ്യക്തികളുടെ സാമൂഹിക
രൂപീകരണവും പരസ്പരം ബന്ധപ്പെ
ട്ടിരിക്കു ന്നു എന്ന യാഥാർത്ഥ്യത്തി
ലാണ്. വ്യക്തികളുമായും സാമൂഹിക
സംഘങ്ങളുമായും സമൂഹവുമായും
ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന വിവിധ ഘടക
ങ്ങൾ വെളിപ്പെടുത്തുന്നതാണ് അവ
രുടെ ആഹാരരീതികളും ഭക്ഷണ
പദാർത്ഥങ്ങളും. ഭക്ഷണം ഒരുപാട്
ദ്യോതകങ്ങ ളെ (symbols) ഉൾ
ക്കൊള്ളുന്നു എന്നതിനാൽ തന്നെ
കൾച്ചറൽസോഷ്യോളജിസ് കൾക്ക്
എക്കാലവും അന്വേഷിക്കുവാനും
പഠനം നടത്തുവാനുമുള്ള മേഖലയാ
ണ് ഭക്ഷണം. ഭക്ഷണം കേവലം
ശരീരവുമായോ ആരോഗ്യവുമായോ
മാത്രം ബന്ധപ്പെട്ടിരി ക്കുന്ന ഒന്നല്ല
മറിച്ച്; ഒരുപാട് അർത്ഥങ്ങളുടേയും
ദ്യോതകങ്ങളുടേയും (symbols)
സ്രോതസ്സാണ്. അതുകൊണ്ടാണ്
ചില ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ ഒരു
സംസ്കാരത്തിനി ഒഴിച്ചുകൂടാൻ
പറ്റാത്തതും മറ്റിടങ്ങളിൽ വർജ്ജനീ
യവുമാകുന്നത്. അതാതിടങ്ങളിൽ
നിലനിൽക്കുന്ന സംസ്കാരമാണ്
എപ്പോൾ എവിടെ ആര് എന്ത്
കഴിക്കണമെന്നും അവ എങ്ങിനെ

പാചകം ചെയ്യണമെന്നതും തീരുമാനിക്കുന്നത്. പ്രശസ്ത സാമൂഹ്യശാസ്ത്രജ്ഞനായ ജോർജ് സിമ്മലിന്റെ അഭിപ്രായത്തിൽ ഒരു നാട്ടിലെ ഭക്ഷണക്രമവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സാംസ്കാരിക നിയമങ്ങളുടേയും നിർവ്വചനങ്ങളുടേയും സ്വഭാവം പഠിക്കുമ്പോൾ മനസ്സിലാക്കാൻ കഴിയുന്നത് അവയെല്ലാം അതാതിടങ്ങളിലെ സമൂഹങ്ങളും സാമൂഹിക സംഘങ്ങളും മൂല്യങ്ങളും ചിന്താഗതികളും സങ്കല്പങ്ങളും സാ മൂഹിക സ്ഥാപനങ്ങളുമെല്ലാം അഭേദ്യമായി ബന്ധപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു എന്നതാണ്.

ഭക്ഷണത്തിന്റേയും ഭക്ഷണലഭ്യതയുടേയും കഴിപ്പ് രീതികളുടേയും ആരോഗ്യത്തിന്റേയും സമൂഹിക വശങ്ങൾ ചർച്ചചെയ്യുക എന്നത് സമകാലിക സംസ്കാരത്തിൽ ഏറെ പ്രസക്തമാണ്. വളർന്നുവരുന്ന ഭക്ഷണ കമ്പോള സംസ്കാരവും ഉപഭോഗസംസ്കാരവും ഭക്ഷണ വിതരണക്രമവും വാർത്തെടുക്കുന്ന പുതിയ ഒരുതരം സാമൂഹിക സ്വത്വമാണ് (Identity) അതിനെ ഇത്ര കണ്ട് പ്രധാനപ്പെട്ടതാക്കുന്നത്. ഭക്ഷണ ദൗർബല്യം, അമിതഭക്ഷണം, ഗുണമേന്മയും സുരക്ഷിതത്ത്വവും ഉറപ്പുവരുത്തിയവ, വ്യത്യസ്ത ഭക്ഷണ ഇനങ്ങൾ പ്രതിഫലിപ്പിക്കുന്ന ദ്യോതകാർത്ഥങ്ങൾ (symbolic meanings) എന്നുവേണ്ട നമ്മൾ എന്ത് എങ്ങനെ കഴിക്കുന്നു എന്നതിൽവരേയും രാഷ്ട്രീയമുണ്ട്, സാമൂഹികാർത്ഥങ്ങളുണ്ട്. വളർന്നുവരുന്ന ആഗോളവൽക്കരണ കമ്പോളവൽക്കരണ പ്രവണതകൾ അതാതിടങ്ങളിലെ തനത് പ്രാദേശിക ഭക്ഷണ സംസ്കാരത്തിന് ശക്തമായ പ്രതിസന്ധിയാണ് സൃഷ്ടിക്കുന്നത്. അവ സൃഷ്ടിക്കുന്നത് അരക്ഷിതത്ത്വത്തിന്റേയും ഉൽകണ്ഠയുടേയും സംസ്കാരമാണ്. ഏറ്റവും നിലാവരമുള്ള സുരക്ഷിതത്വമുള്ള ആരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണമെന്ന ലേബലിൽ വിപണി പിടിച്ചെടുക്കുന്ന ഇറക്കുമതിയുൽപ്പന്നങ്ങൾ, തനത് പരമ്പരാഗത കാർഷിക ഉൽപന്നങ്ങളെ കൂടുതലായി ക്ഷീണിപ്പിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നതിന് പുറമേ അവ പുതിയ സ്വത്വത്തെയാണ് (Identity) പ്രതിനിധാനം ചെയ്യുന്നത്. ആധുനിക കാലഘട്ടത്തിൽ മനുഷ്യരെ ഏറ്റവും അലട്ടുന്ന രോഗങ്ങളിലൊന്നായിദുർമേദസ്സും പൊണ്ണത്തടിയും കൊളസ്ട്രോളും ആരോഗ്യരംഗത്ത് ചർച്ചാവിഷയമാകുന്നത് ഫാസ്റ്റ്ഫുഡ് സംസ്കാരവുമായി ഏറെ ബന്ധപ്പെട്ട് നിൽക്കുന്നു.

അനുദിനം എണ്ണത്തിൽ വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന ആശുപ്രതികളും തടിച്ചുകൊഴുക്കുന്ന മരുന്ന് ലോബികളും ശരീരഭാരം കുറയ്ക്കാനുള്ള കമേഴ്സ്യൽ സെന്ററുകളും പ്രോഗ്രാമുകളും പൊതുജനാരോഗ്യ പദ്ധതികളുമെല്ലാം തന്നെ ഭക്ഷണമെന്ന ഒരു പൊതു രാഷ്ട്രീയവുമായിചേർന്നുപോകുന്ന ഉപരാഷ്ട്രീയ സങ്കല്പങ്ങളാണ്. ആരോഗ്യത്തിന്റേയോ ധാർമ്മികതയുടേയോ സദാചാര സങ്കല്പങ്ങളുടേയോ എന്തിന്റെ പുറത്തായാലും എന്ത് ഭക്ഷണം കഴിക്കണം, നല്ലതും ചീത്തയുമായ ഭക്ഷണങ്ങൾ ഏത് എന്നീ കാര്യങ്ങളിൽ ശക്തമായി ഇടപെട്ട് വ്യക്തികളുടെ ബോധമണ്ഡലങ്ങളിൽ സജ്ജീവമായ ക്യാമ്പയിനിംഗ് നടത്താനുള്ള കുതന്ത്രം ഇന്ന് സജീവമാകുന്നുണ്ട്. ഒരു വലിയ രാഷ്ട്രീയ പ്രതിസന്ധിയിലൂടെ കടന്നുപോകുന്ന പ്രാദേശിക ഭക്ഷണ സംസ്കാരം സമകാലിക സമൂഹത്തിൽ കൂടുതൽ ചർച്ച അർഹിക്കുന്നുണ്ട്.

REFERENCE

1. Fischler, C (1988) 'Food, self and identity', social science information 27 (2): 275-92 2. Dowler.E. (2008) 'Food and Health Inequalities: The Challenge for sustaining just

consumption Local Environment 13(8): 759-72. 3. Crawford.R. (2004) 'Risk Ritual and the Management of control and Anxiety in Medical

culture', Health 8 (4): 505-28 4. Buchler, S., K. Smith and G. Lawrence (2010) 'Food Risks, Old and New: Demographic

Characteristics and Perception of Food Additives, Regulation and Contamination in Australia, Journal of Sociology 46 (4)