

आईच्या हातचा फराळ

“मस्त झालेत बेसनलाडू! अनारसेसुध्दा छानच!”

“खाणाऱ्याला पदार्थ आवडले की श्रमांचं चीज होतं.”

अतिशय साधा वाटणारा हा संवाद जगाच्या रंगभूमीवर गेली काही शतकं सादर होतो आहे. त्यात पदार्थ करणारी बाई सुगृहिणीची, समाजाला अपेक्षित असलेली भूमिका वठवते आणि तिची मैत्रीण त्या भूमिकेला दाद देते.

आधुनिक स्त्री व्यावसायिक जगात पुरुषाच्या खांद्याला खांदा लावून जबाबदारी पेलते. तिथे ती आव्हानं स्वीकारते; ईर्ष्येने स्पर्धा जिंकते. ती अंगी बाणलेली स्पर्धा स्वयंपाकघरातही ती विसरू शकत नाही. तिथे चुरस असते ती नोकरी न करणाऱ्या, गृहकृत्यदक्ष सुगरणींशी किंवा वायनात पोहे कांडणाऱ्या, रोजचं पीठ जात्यावर दळणाऱ्या, राई-मेथी-हळकुंडं-मिरच्या वेगवेगळे भाजून लोणच्याचा मसाला घरीच करणाऱ्या खापरपणजीशी! पण मसाले कुटणं, बेसन खमंग भाजणं, अनारशासाठी तांदूळ त्रिवार धुऊन-वाळवून कुटणं हे वेळखाऊ प्रकार व्यवसायाच्या धकाधकीत जमत नाहीत. क्वचित कधी केलेच तर सराव नसल्यामुळे साधत नाहीत. व्यावसायिक स्त्री त्या फराळी क्षेत्रातली हौशी स्पर्धक असते. तिचा टिकाव लागणं अशक्यप्राय असतं.

आजवर तिला बाजारचा फराळ आणून सण निभावून न्यावा लागत असे. त्यामुळे एक अपराधी भावना तिच्या सुप्तमनात घर करून रहात असे.

आता मात्र समाजाने तिचा हा सल समजून घेतला आहे. हल्ली तिला विकतचे लाडू-चकल्या-अनारसे आणावे लागत नाहीत. खरपूस भाजलेलं बेसन, तयार भाजणी, अनारशाचं आयतं कुटलेलं पीठ असा सारा शिधा बाजारात सर्रास मिळतो. खाद्यकंपन्यांतल्या जाणकारांनी कृतीतले जिकिरीचे, फसवे, वेळखाऊ टप्पे चोख पार पाडून मगच तो शिधा पाकीटबंद केलेला असतो.

म्हणजेच त्या शिध्याच्या योगाने ती जाणकार मंडळी नव्या युगातल्या स्त्रीच्या हाताखाली काम करायला लागली आहे! त्यांनी सांगितलेल्या मोजमापाने तूपसाखर-वेलची घालून बेसनलाडू गोल वळले की झालं. ते फसण्याची सुतराम शक्यता नाही.

मग मॉडर्न बाई त्या पदार्थाच्या परिपूर्तीत जीव ओतते. ती दोन बेदाणे, एक काजू रोवून हसरे लाडू वळते; अनारशांना तीळ-खसखस लावते; चकल्यांची अखंड वर्तुळं निगुतीने रेखते. फराळाला पुरेसा कुशल हातभार लावल्याचं समाधान तिला लाभतं. फराळाचं कौतुक करताना मैत्रिणी भोवतालच्या सामाजिक स्थितीला, संस्कृतीला रुचेल असंच नाटक करतात. 'विनय स्टोअर्सचं भाजलेलं बेसन', किंवा 'खेडेकरांचं अनारशाचं आयतं पीठ' हा उल्लेख जाणीवपूर्वक टाळला जातो. मैत्री दृढावते. मुलाबाळांना 'आईच्या हातचा फराळ' खायला मिळतो.

त्या स्थित्यंतरात किमान तीन पिढ्यांचा इतिहास आहे. निवडलेले गहू चक्कीतून दळून घेणं आजीने सुरू केलं; आईने भाजणीचं सामानही दळून आणलं; लेकीने पिठाची-भाजणीची तयार पाकिटं वापरली. प्रत्येक पिढीने त्या सांस्कृतिक नाटकाचा पुढला, सुधारित अंक उत्तम रीतीने सादर केला.

म्हणूनच 'आईच्या हातचा फराळ' ही रुचकर आणि समृद्ध परंपरा पिढ्यान्पिढ्या अखंडित चालू राहिली आणि तशीच चालू रहाण्याची निश्चिंतीही झाली.

डॉ. उज्ज्वला दळवी

-ujjwalahd9@gmail.com
(‘esakal.com’ च्या सौजन्याने)