

Fine recipe for the inevitable¹ bitter drink (Chorukka) using for Good Friday service. ചൊറുക്കാ ഉണ്ടാക്കുന്ന വിധം.

Rev.Fr. Jose Daniel Paitel. Philadelphia. USA.

Contact by E-mail. paitelachen@gmail.com

ദുഃഖവെള്ളിയാഴ്ച ശുശ്രൂഷകളിൽ സംബന്ധിക്കുന്നവർക്ക് അനിവാര്യമായ ഒരു പാനീയമാണല്ലോ ദുഃഖവെള്ളിയാഴ്ചയിലെ ചൊറുക്കാ. ഇതു ഉണ്ടാക്കുന്നതിനുള്ള ക്രമം.

ചൊറുക്കാ കലക്കി വയ്ക്കുന്നതിന് പ്രത്യേകം ഒരു മൺകലം ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ് നല്ലത്. പുതിയ മൺകലം വാങ്ങിയിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ ഒരു ദിവസമെങ്കിലും അതിൽ വെള്ളം നിറച്ചു വച്ചതിനുശേഷം കമഴ്ത്തിക്കളഞ്ഞ് ആ കലം വെയിലത്തു ഉണക്കിയതിനു ശേഷമേ ഉപയോഗിക്കാവൂ. ചൊറുക്കാ കലക്കുന്നതിന് ഹാശാ ആഴ്ചയിലെ തിങ്കൾ, ചൊവ്വ, ബുധൻ ദിവസങ്ങളിൽ നാടൻപുഴുക്കലരി (കുത്തരി) കഴുകിയ ആദ്യത്തെ അരിക്കാടി പ്രത്യേകം എടുത്തു ഉറുമ്പും മറ്റുകീടങ്ങളും കയറാത്ത വിധത്തിൽ അടച്ചു സൂക്ഷിച്ച് വയ്ക്കണം. ഓരോ ദിവസവും എടുക്കുന്ന കാടിവെള്ളം പ്രത്യേകം സൂക്ഷിക്കണം. നല്ലതുപോലെ പുളിച്ചകാടിവെള്ളം മാത്രമേ ചൊറുക്കാ ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കാവൂ. കാടിവെള്ളം വളിച്ചു പോയാൽ അത് ഉപയോഗിക്കുകയുമരുത്. ഇത് നല്ലതുപോലെ പുളിക്കുന്നതിന്

അനുയോജ്യമായ ഊഷ്മാവിൽ സൂക്ഷിക്കണം. ശൈത്യകാലം അനുഭവപ്പെടുന്ന സ്ഥലത്ത് അതിനനുസരണമായ ചൂട് ലഭിക്കുന്ന സ്ഥലത്ത് സൂക്ഷിക്കണം.

മുപ്പതു മുതൽ അമ്പതുപേർക്കു്വരെ ഏകദേശം ഒരു ലിറ്റർ ചൊറുക്കാ മതിയാകും. മതിയായ വിധത്തിലുള്ള പുളിച്ച കാടി ലഭിയ്ക്കുന്നതിനാൽ മൂന്നുദിവസത്തെ കാടി എടുത്ത് സൂക്ഷിയ്ക്കുന്നത്. ഏകദേശം മൂന്നു ലിറ്റർ ചൊറുക്കായ്ക്കുള്ള അളവു കൂട്ടാൻ ഇതിൽ പറയുന്നത്. അതിനു വേണ്ടിവരുന്ന കാടി വെള്ളം കരുതിക്കൊള്ളണം. പെസഹാവ്യാഴാഴ്ച(3pm) മൂന്നു മണിയ്ക്കുശേഷം കരുതിവെച്ചിരിക്കുന്ന കാടിവെള്ളം അടിമട്ടു വരാതെ തെളി ഊറ്റിയെടുത്ത് പ്രത്യേകം കഴുകി സൂക്ഷിച്ച മൺകലത്തിൽ ഒഴിയ്ക്കുക. അതിനുശേഷം കയ്പിനമതിയാകുംവിധത്തിൽ നല്ല ചെന്നിനായകം(50mg.) ഒരു ചെറിയ ചരുവത്തിൽ ഇട്ട് ഒന്നോ രണ്ടോ ഗ്ലാസ്സ് ശുദ്ധജലം ഒഴിച്ചു തിളപ്പിക്കുക. അപ്പോൾ ചെന്നിനായകം നല്ലതു പോലെ ഉരുക്കി പാനിയാകും. കൂടാതെ അതിൽ എന്തെങ്കിലും അഴുക്ക് ഉണ്ടെങ്കിൽ അത് അടിയിൽ അടിയുകയും ചെയ്യും. അതിനു ശേഷം ചെന്നിനായകപാനി തെളി ഊറ്റിയെടുത്ത് കലത്തിലെ കാടി വെള്ളത്തിൽ ഒഴിയ്ക്കുക. അതിനുശേഷം ഏകദേശം നൂറുമില്ലി. (100ml) ശുദ്ധമായ വിന്നാഗിരി ഈ മിശ്രിതത്തിൽ ചേർക്കുക. നല്ലതുപോലെ പഴുത്തുപാകമായ വലിയ അഞ്ചു ചെറുനാരങ്ങാ മുറിച്ചു പിഴിഞ്ഞനീരും നാരങ്ങായുടെ തൊണ്ടും

ഈ മിശ്രിതത്തിൽ ചേർക്കുക. ഒരു തവി ഉപയോഗിച്ച് ഈ മിശ്രിതം നല്ലതുപോലെ ഇളക്കി,കാറ്റുകയറാത്തവിധം ഒരു അടപ്പുവച്ച് അടച്ച്,തുണിഉപയോഗിച്ച് അടച്ചുകെട്ടി വയ്ക്കുക. ഇത് ചൂടുള്ള, ശുദ്ധവൃത്തിയുള്ള സ്ഥലത്ത് സൂക്ഷിയ്ക്കണം. പിറ്റേദിവസം ദുഃഖവെള്ളിയാഴ്ച ഒന്നാംപ്രദിക്ഷിണം കഴിഞ്ഞ് വിശ്രമസമയംവരുമ്പോൾ ഈ കലം തുറന്നുനോക്കിയാൽ ഈ മിശ്രിതം നല്ലചൊറുക്കായുടെ സുഗന്ധമുള്ളതായും മതിയായ കയ്പും പുളിയും രുചിയും അനുഭവപ്പെടും. എന്നാൽ, ഇതിൽ എന്തെങ്കിലും പോരായ്മയുള്ളതായി തോന്നിയാൽ പോരാതെ വരുന്നത് അപ്പോൾ ചേർത്ത് വീണ്ടും അടച്ചുകെട്ടി വയ്ക്കണം. എന്തെങ്കിലും അമിതമായിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ ശുദ്ധജലം ചേർത്ത് പരിഹരിക്കുകയും ചെയ്യാം. ദുഃഖവെള്ളിയാഴ്ച കബറടക്കത്തിനുള്ള ഒരുക്കങ്ങൾക്കു മുമ്പായി ചൊറുക്കാ ഉപയോഗിച്ച് കുരിശു കഴുകേണ്ടതുകൊണ്ട് അതിനുമുമ്പായി ഈ കലം തുറന്ന് ഒരു ജഗ്ഗിൽ കുറച്ച് ചൊറുക്കാ എടുത്ത് വെച്ചിരിക്കണം കുരിശു കഴുകിയതിനു ശേഷം ലഭിയ്ക്കുന്ന, ചൊറുക്കായും, പനിനീരും ചേർന്ന മിശ്രിതം കലത്തിൽ ഒഴിച്ചുകലക്കി വിശ്വാസികൾക്ക് ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. ഇതിന്റെ കയ്പ്, പുളി, അളവ്, ഗാഢത എന്നിവ രുചിഭേദമനുസരിച്ച് വ്യത്യസം വരുന്നതും, വ്യത്യസം വരുത്താവുന്നതുമാണ്. മതിയായ അളവിൽ കാടി ലഭ്യമായില്ലെങ്കിൽ ശുദ്ധജലം ചേർത്തുകൊള്ളേണ്ടതാണ്. നല്ല ചെന്നിനായകം ഉറപ്പുള്ളതും നല്ല കുറുപ്പുനിറവും തിളക്കവും

ഉള്ളതായിരിക്കും. മൂന്നലിറ്റർ ചൊറുക്കാ കലക്കുന്നതിന് അമ്പതുഗ്രാം ചെന്നിനായകം മതിയാകും ഇപ്പോൾ കിട്ടുന്നതിന് കയ്പു പോരാതെ വരുമെന്നുള്ളതുകൊണ്ട് കൂടുതൽ ചെന്നിനായകം കരുതിയിരിക്കണം. മദ്യബഹായിൽ ശുശ്രൂഷിക്കുന്നവർക്കും വൈദികർക്കും ഇത് പ്രയോജനപ്പെടുമെന്ന് വിശ്വസിക്കുന്നു.²

ഉപയോഗം കഴിഞ്ഞാൽ കലം വൃത്തിയായി കഴുകി ഉണക്കി അടച്ചു കമഴ്ത്തി വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കുവാനായി സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കണം. ഇത് മറ്റുപയോഗത്തിന് എടുക്കാതിരിക്കുന്നതാവും നല്ലത്. അധികമുള്ള ചെന്നിനായകവും ഒരു പ്ലാസ്റ്റിക് ഭരണിയിലടച്ച് ബസ്ഗാസാ മുറിയിലെ അലമാരയിൽ സൂക്ഷിയ്ക്കാം, വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാം. എന്നാൽ പനിനീര് വിന്നാഗിരി എന്നിവ സൂക്ഷിച്ചു വയ്ക്കരുത്. വീണ്ടും പുതിയതുതന്നെ ഉപയോഗിക്കണം.

² Recipe note prepared by Rev.Fr. Jose Daniel Paitel Kadeesa Jacobite Syrian Orthodox Church. Kayamkulam. 2013.