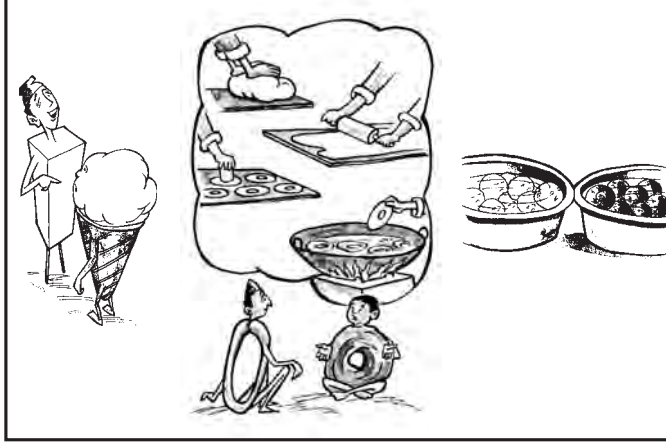


# के कसरी बन्ध ?



# के कक्षरी थन्छ ?



यो किताब  
पुस्तकालय प्रयोजनका लागि हो ।  
विक्री गर्न पाइने छैन ।

लेखन

विश्वम्भर चञ्चल

चित्राङ्कन कर्ता

अवीन्द्रमान श्रेष्ठ

नेपाल सरकार

शिक्षा मन्त्रालय

पाठ्यक्रम विकास केन्द्र

सानोठिमी, भक्तपुर

प्रकाशक : नेपाल सरकार  
शिक्षा मन्त्रालय  
पाठ्यक्रम विकास केन्द्र  
सानोठिमी, भक्तपुर

© प्रकाशकमा

परिमार्जित संस्करण : २०७३

---

अमेरिकी अन्तर्राष्ट्रिय विकास नियोग (युएसएआइडी) को सहयोगमा यो सन्दर्भ सामग्री प्रकाशन भएको हो। यसमा समाविष्ट सामग्रीको जिम्मेवारी प्रकाशकमा निहित छ। यसमा रहेका सामग्रीले युएसएआइडी र अमेरिकी सरकारको अवधारणालाई प्रतिनिधित्व गर्दैनन्।

# हाम्रो भनाइ

बाल बालिकाको पठन सिप बढाउन, मनोरञ्जन प्रदान गर्न, मानसिक र बौद्धिक विकासका लागि सिकाइ सम्बद्ध सन्दर्भ सामग्रीहरूको महत्त्वपूर्ण भूमिका हुन्छ । सन्दर्भ सामग्रीले बाल बालिकालाई अध्ययनशील बनाउनका साथै पढाइ सिप विकास गरी पाठ्य पुस्तकमा भएका विषय वस्तु ग्रहण गर्नसमेत मदत गर्छ ।

पाठ्यक्रम विकास केन्द्रद्वारा राष्ट्रिय प्रारम्भिक कक्षा पढाइ कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्ने क्रममा यो सन्दर्भ सामग्रीलाई अद्यावधिक गरी युएसएआइडीको आर्थिक सहयोगमा प्रकाशनमा ल्याइएको हो । प्रस्तुत सन्दर्भ सामग्री कक्षा १ देखि ३ सम्मका विद्यार्थीहरूका लागि उपयोगी हुने गरी विकास गरिएको छ तापनि आवश्यकतानुसार जुनसुकै कक्षामा पनि प्रयोग गर्न सकिने छ ।

प्रस्तुत सामग्री शिक्षकहरूले सबै बाल बालिकाहरूलाई पढ्ने मौका दिई आपसमा छलफलसमेत गराई उनीहरूको पठन सिप विकासमा सहयोग गर्नुहुने छ भन्ने अपेक्षा गरिएको छ । अन्त्यमा यस सामग्रीका सम्बन्धमा प्राप्त हुने सुझाव एवम् प्रतिक्रियाका लागि पाठ्यक्रम विकास केन्द्र सदैव स्वागत गर्दछ ।

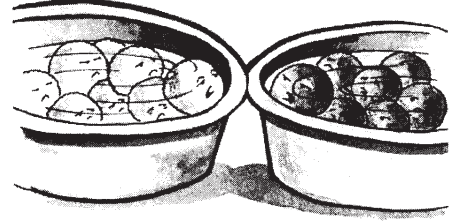
# विषय सूची

क्र.स.	शीर्षक	पृष्ठ सङ्ख्या
१.	लालमोहन र रसवरी	५
२.	सेल र डोनट	८
३.	नुडल र तयारी चाउचाउ	१३
४.	जाम, जेली र मारमलेड	१७
५.	चिया र चिनी	२२
६.	केक र पाउरोटी	२८
७.	ठन्डा बरफ र आइसक्रिम	३४

## लालमोहन र रसवरी

लालमोहन र रसवरी सधैं एकै ठाउँमा बस्थे । उनीहरूको बस्ने ठाउँ मिठाई पसल थियो । मिठाई पसलमा पनि यिनीहरू अरू मिठाई जस्तो ऐनाभित्रको सोकेसमा सजिएर रहँदैनथे । बर्फी, पेडा, लड्डु, गजाहरू चाहिँ सोकेसमा चिटिक्क सिँगारिएर रहन्थे, तर लालमोहन र रसवरीलाई सधैं ठुला ठुला बाटा वा डेक्कीभित्र बस्नुपर्दथ्यो । त्यो पनि चास्नी पानीमा घप्लक्कै डुब्थे । अरू मिठाईलाई भने यसरी चास्नी पानीमा नुहाएर बस्नै नपर्ने ! उनीहरूलाई मात्रै किन पर्ने ? त्यो पनि के जाडो, गर्मी, केही मतलब नै छैन साहुलाई । सधैं बाटाभित्र चोपलेको छ । सधैं आँखा छोपिएको छ । बाहिर केही देख्न पाइने होइन । कसैको केही कुरा सुन्न पाइने होइन । अरू मिठाई भने मज्जाले सोकेसमा बसेका छन् । बाहिरको तमासा हेर्न पाएका छन् । ककसले के के भने सुन्न पनि पाएका छन् । भएन बा यो त सारै अन्याय भयो हामीलाई उनीहरू दुवैले यही कुरा सोचे ।

लालमोहनले रसवरीलाई 'ए सेते' भनी बोलाउँथ्यो । उता रसवरीले चाहिँ



लालमोहनलाई 'ए काले' भनी बोलाउँथ्यो । अरू मिठाई चाहिँ ती दुवैलाई 'डल्ले सेते' र 'डल्ले काले' भनी बोलाउँथे । एक दिन लालमोहनले भन्यो, "ए सेते हामीलाई त यो साहुले सारै हेप्यो बा । हामी जस्तै गरी बनेका पेडा, बर्फी लड्डु, गजाहरू चाहिँ मज्जाले सोकेसमा दुलही नानी जस्तो गरी सिँगारिएर बस्ने । हामीलाई भने भाँडोभित्र कोच्याएर राख्ने हँ यसले ? फेरि मौरी पनि हेर त कति भुम्मिएका ? तै भिँगा भुम्मिएका छैनन् भन न । भिँगा भुम्मिएका भए त यहीँभित्र कति खसेर मर्थे होलान् । अनि त तिनका कीटाणुले हामीलाई स्वाद लिई लिई खानेहरूलाई के के पो पेटको रोग लाग्थ्यो होला हगि ?"

फेरि एक छिनपछि सोचेर लालमोहनले भन्यो, "मलाई त के छ र तँलाई जति मलाई खाँदैनन् क्यारे । बिहे, व्रतबन्ध,

भोजहरूमा तँलाई बढी लैजान्छन् मानिसहरू । मलाई त कसै कसैले मात्र त हो नि !”

“तँ कालेलाई कसले लैजान्छ त । देख्दैमा काले, ढयास्स परेको छस्, रसवरीले सुनायो, “म जस्तो सुकुमार टकटक सेतो हुनुपर्छ । यसो भोजमा राख्न पनि सुहाउने हुनुपर्छ नि । कस्ता कस्ता पाहुना आउँछन् उहाँ । मैले पो इज्जत राखिदिन्छु । तँलाई त्यस्ता भोजमा राख्यो भने त पाहुनाले पनि नाक खुम्च्याउँछन् ।”

रसवरीका यस्ता कुरा सुन्दा लालमोहनलाई भोक चल्यो र भन्यो, “खुब खुम्च्याउँछन् नाक ! भन् म फस् फस् टोकन सकिने क्या मज्जाको छु बुढाहरूलाई पनि । बुढापाकाहरू त बरु दुइटा लालमोहन नै खान्छु, अरु केही खान्न भन्छन् । तँलाई त लस्याक लस्याक दाँतै भाँचिए भने भैँ गरी हात्तीले चपाए जस्तो गरी चपाउनुपर्ने हुन्छ । चाम्रो छस् नि निकै ।”

“चाम्रो र लस्याक लस्याक त हुने नै भएँ नि”, रसवरीले सुनायो, आखिर म दुधै दुधको छिनाबाट बनेको हुँ नि । हेर ! अहिले शुद्ध दुध कति महँगो

छ थाहा छ तँलाई ? एक लिटरकै ७०/८० रुपियाँ पर्छ ।”

“म नि कम कुराले बनेको होइन, धाक नलगा बाबु । खुवाबाट बनेको हुँ खुवाबाट । पिठो नमिसाएको राम्रो खुवा किन्ने हो भने एक किलोग्रामको ४००/५०० पर्छ, लालमोहनले भन्यो, छिना बनाउनलाई तँलाई एकछिन राम्ररी भकभक उमाले पुग्छ । अनि तँलाई दुध र पानी फटाउन छिना-पानी भन्ने अमिलो पानी हाले पछि फाटिहाल्छस् । ऊ दुधको छोक्रा छोक्रा एकातिर, पानीजति अर्कोतिर हुन्छ । बाफ रे खुवा बनाउनलाई कति तताउनुपर्छ दुध, घोटी घोटी । तताउँदा तताउँदा पसिना नै आउँछ ल ! फेरि घोट्नु पनि कम पर्छ र ! पानी जति सब सुकाएर घोट्दा घोट्दा ढिँडो नै बनाउनुपर्छ । अनि शुद्ध खुवा बन्छ ।”

लालमोहनका यी सब कुरामा रसवरी मरी मरी हास्यो । “किन हाँसिस् यसरी ?” लालमोहनले सोध्यो ।

“किन नहाँस्नु त ? खुवा त्यति शुद्ध भए पनि बनाउने बेलामा गहुँको मैदा पिठो मिसाइहाल्छन् क्यारे तँलाई बनाउँदा” रसवरीले भन्यो । यसमा लालमोहनले मन्जुरी जनायो, हो, हुन त ।

अलिकति गहुँको पिठो हालेर बेसरी मोल्छन् । अनि डल्ला डल्ला पाछन् र तताएको घिउमा च्चाम्मै हाल्छन् । जब म कालो कालो भएर राम्ररी पाक्छु, अनि भिकेर पकाएको चिनी पानीको चास्नीमा डुबाइदिन्छन् । तर म केही बेर सेलाएपछि मात्र ।”

“अँ एउटा कुरो त भन्नै बिसेको ।”

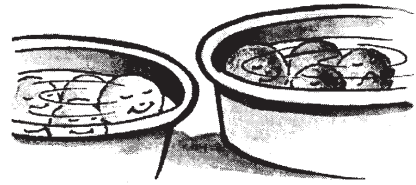
“अँ के बिस्यीँ त्यस्तो जरुरी ?”  
रसवरीले सोध्यो ।

लालमोहनले भन्यो, “मलाई केही स्वादिष्ट बनाउन अलैंची पिँधेर पनि हाल्छन् ।”

“चिनी पानीको चास्नीमा मलाई पनि डुबाउँछन् नि डुबाउन त । मलाई पनि डल्लै पाछन् दुधको छिनाबाट । तर दुधको छिना बनिसकेपछि खुब माड्छन् मलाई र फरफराउँदो पाछन् । अनि मात्र डल्ला डल्ला बनाउँछन् । तर सुकुमेल र अलैंची भने हाल्दैनन् । अनि त गति उही हो तेरो र मेरो”, रसवरीले भन्यो ।

“उही हो बाबु ! के गछस् ! सधैं च्याट च्याट भएर बस्नुपर्छ । आफुलाई जस्तोसुकै सिकसिको लागे पनि सुख पाइने होइन”, लालमोहनले वेदना पोख्यो ।

यसमा रसवरीले सम्झायो, “भैगो छोड्दे । जे भए पनि हामीले केटाकेटीदेखि बुढाबुढी सबैलाई खुसी बनाएका छौँ । हाम्रो सेवाले उनीहरू सुखी छन् । अभ केटाकेटी त हामीलाई पाए भने कति रमाउँछन् कति, यही हो हाम्रा लागि सुख । एउटा कविता छ नि नामी कविले लेखेको भन्छन् ‘सबै सुख भनी सुख त्यो कहाँ छ ? आफू मिटाई अरूलाई दिनु जहाँ छ ।’ यही भो हाम्रो लागि पनि सुखको बाटो, डेक्चीमै लुकेर बसे पनि खोजी खोजी हामीलाई नै लिन आउँछन् त बिहा, व्रतबन्धमा । हामीले दुःख पाएर अरूलाई सुख हुन्छ भने ठिकै छ ।”



यसमा लालमोहनले पनि चित्त बुझाउँदै भन्यो, “लौ त तँ यसो भन्छस् भने म पनि चित्त बुझाउँछु । तर तेरो र मेरो मित्रता भने नटुटोस् नि है ।”

“हुन्छ हुन्छ, धन्दा न मान,’ रसवरीले आश्वासन दियो । त्यस दिनदेखि ती दुवै आनन्दले बसे ।

## सेल र डोनट



एक दिनको कुरा हो । सेल र डोनटको भेट भएछ । दुवै देखनमा उस्तै उस्तै । डोनटले सोच्यो, “यो म जस्तो पो छ बा ! तर मभन्दा दुबलो छ । भए पनि ठुलो पनि छ ।”

उता सेलले सोच्यो, “ए बाबा ! यो म जस्तै छ । तर डल्ले डल्ले मोटे मोटे र सानु छ । अनुहार ठयाक्कै उस्तै, बनोट ठयाक्कै जस्तै । के अचम्म हो यो ! यहाँसम्म कि पेटमा हवाङ्गै प्वाल परेको त क्या मिलेको हामी दुवैको !”

सेल यस्तै सोच्यो थियो । डोनटलाई लाग्यो, होइन यसको शाखा, सन्तान, वंश त बुभ्न्नै प्यो बा । कसरी यो म जस्तै भयो । न हामी जुम्ल्याहा दाजुभाइ पो हौं कि ! केही कारणवश जन्मिने बित्तिकै छुट्टिनु प्यो कि !

आमा बाले त कहिल्यै यो कुरा भन्नु भएन । यदि हामी जुम्ल्याहा दाजुभाइ जन्मेका थियौं भने त पक्कै भन्नुपर्ने दाजुभाइ वा घरका अरू कसैले त अवश्य भन्नुपर्ने थियो । तर अहिलेसम्म कसैले भन्दै भनेनन् ।”

उता सेल मनमनै गुन्थ्यो, “होइन बा ! सोध्नै प्यो यो डल्ले र मोटे मेरै अनुहारको कसरी भयो भनेर । फेरि पेटमा प्वालै पो कसरी प्यो ? कहाँ होला यसको घर, कसरी यहाँ आयो ?”

यत्तिकैमा डोनट अघि अघि सय्यो, कुरा बुभ्न्न । सेललाई केही डर लाग्यो किनभने डोनट ड्याम्मै मोटो थियो । कतै बजाउनै पो आयो कि भन्या जस्ता सेललाई लाग्यो । फेरि सोच्यो, “मोटो पो मभन्दा मोटो छ त । तर डल्ले पनि त छ नि मभन्दा । म हलक्क सलक्क परेको छु भने यो त भ्यात्ले । भ्यात्लेको खाली बोसो र थलथले मात्र हुन्छ भन्छन् । मेरो त तागत होला नि ए । म किन डराउने यसदेखि । जे त पर्ला भनेर मुटु सुरो पाउँ सय्यो सेल पनि अघि ।

उता डोनटलाई शङ्का लाग्यो, “लौ मान्यो बा ! यो त लड्नाँ आएजस्तो लमलम गरी पो आयो । लम्बु छ मभन्दा मलाई आफ्नो शत्रु पो ठान्यो कि यसले । त्यसैले आफूभन्दा ठुलो भएकाले नम्र भएर सोधिहाल्यो, “दाइ तपाईँ को हो ? मजस्तो हुनुहुन्छ नि ?”



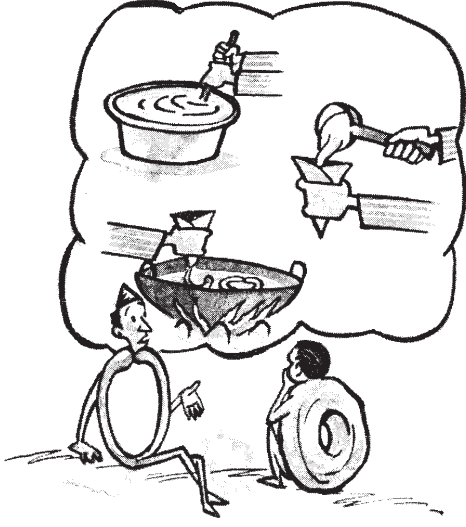
डोनटलाई लागेको थियो उसले भ्राम्य बजाइहाल्छ कि भनेर । तर सेल त मुसुक्क पो हाँस्यो र भन्यो, “म पनि तिमीलाई यही सोध्न चाहन्छु । तिमी को हो र कहाँबाट आयौ ? फेरि मलाई दाइ भन्ने साइनो कसरी लायौ ?”

डोनटले भन्यो, “दाइ मेरो घर यहाँ होइन । म त युरोप भन्ने महादेशबाट एसिया महादेशमा सरेको हुँ । मेरा बाबु बाजे, बराजु उहाँ जन्मे, हुर्के र बढे । हामीलाई उहाँ उनीहरूकै भाषामा डोनट भनेर भन्थे । पछि हाम्रा शाखा सन्तान यहाँ पनि हुन थाले र अहिले त म नेपालमै छु । यहाँ पनि मलाई डोनट नै भन्छन् । म केटाकेटीदेखि युवक, बुढाबुढी सबैको खाने वस्तु हुँ । म नरम छु । त्यसैले दाँत नहुने केटाकेटी पनि मलाई टोक्न सक्छन् । दाँत फुक्लिइसकेका बुढाबुढीहरू पनि

मलाई टोक्न सक्छन् । मलाई खाँदा गुलियो गुलियो, नुनिलो नुनिलो र मिठो स्वाद आउँछ ।”

डोनटको कुराले सेल छक्क पन्यो र भन्यो, “ओहो ! तिमी त पराई देशबाट आएका रहेछौ । म त यहीं नेपालकै रैथाने हुँ भाइ । मेरो त यस देशमा निकै मान मनिता छ । मलाई सेल भन्छन् । मलाई मानिसहरू खुब रुचाउँछन् । यस देशको ठुलो चाड तिहार वा भाइटीकाको समयमा घर घरमा मलाई बनाउँछन् । विवाह, व्रतबन्ध जस्तो शुभ साइतमा पनि म नभइ हुन्न ।”

सेलले यति लामो कहानी भनिसकेपछि डोनटलाई केही दिक्क लाग्यो । सुनायो, “म त खानमा बाहेक त्यति महत्त्वको रहेनछु । दाइ, यस मुलुकमा । अब भन्नोस्, तपाईँ कसरी बन्नुहुन्छ ? के तपाईँलाई पनि मलाई जस्तै भकभक



उम्लेको तेल वा घिउको भरी कराहीमा हालेर बनाउँछन् ?”

“हो त नि ! मानिसहरूले आफूलाई खान भनेपछि निकै जानेका छन्,” सेलले भन्यो, “पहिले चामल भिजाएर बेसरी पिँध्छन् खस्रो मसिनो पारेर । चाहिएमा पानी पनि बेला बेलामा मिसाउँदै जान्छन् । त्यसपछि हातले बेसरी फिट्दा थाल्छन् । फिट्दा फिट्दा लेदो अथवा लस्सा लस्सा आउने बन्छु । म ज्याल ज्याल्टी हुन्छु । अनि त्यसपछि राम्रो घिउ अलिकति हाल्छन् । स्वादअनुसारको चिनी मिसाउँछन् । अनि घिउ र चिनी हालिसकेपछि पनि बेसरी फिट्छन् । त्यसरी हालेको घिउ र चिनीलाई दाउन हालेको भन्छन् । यो दाउन नहाली म राम्रो र सलक्क

परेको बन्नै सक्दिन । मलाई राम्रो बनाउन खुदो वा सखर हाल्छन् । आजभोलि सहर बजारतिर चिनीकै चलन छ । अझ मलाई बढी नरम पार्नुपथ्यो भने केरा पनि मिसाउँछन् । अनि कराहीमा तेल वा घिउ बेस्सरी तताउँछन् । यसमा पनि सहर बजारका मानिस त घिउमै पकाउँछन् मलाई । त्यसपछि जान्नेहरू कसैले हातकै प्रयोग गर्छन् मलाई कराहीमा हाल्दा । कसैले भने अलि ठुलो प्वाल परेको भाँडो प्रयोग गर्छन् । कसैले सालको बोहोतामा मलाई राखेर अर्घ दिए जस्तै तात्तातो कराहीको तेल वा घिउमा बाटुलो चक्का बनाएर धारा लगाउँछन् । अनि त ए बाबा ! कति दुख्छ मलाई त्यस्तो उम्लिएको तेल वा घिउमा हाल्दा । ऐया ! आशुथा ! गर्दा पनि सुख पाउन्न । अझ सिन्काले ओल्टाई पल्टाई गर्छन् र म पाकेपछि भिक्छन् ।”

डोनटले बिचैमा कुरा काटेर भन्यो, “म जस्तै मोटो बनाउनलाई तपाईंलाई पकाउँदा त्यो लेदो पिठोमा फुल्ने औषधी हाल्दैनन् ?”

“कसैले हाल्छन्, कसैले हाल्दैनन्”, सेलले जवाफ दियो, “अब मेरो कहानी यही हो भाइ, म के सुनाऊँ ?”

“पुगयो दाइ पुगयो । तपाईंको र मेरो व्यथा एउटै रहेछ । म पनि के सुनाऊँ खोइ’ भन्दै डोनटले सुइय सुस्केरा हाल्यो र सुनायो, मलाई पनि त्यसैगरी तेल वा घिउ बेसरी तताएको भाँडोमा हाल्छन् । मलाई पनि पेटमा प्वाल नै पारिदिन्छन् । तर फरक के छ भने तपाईं पाक्नुभन्दा पैले लेदो बन्नुहुँदो रहेछ । तर म चाहिँ अलि सारो सारो नै रहन्छु । तपाईंको देशमा पुरी बनाइने पिठो जस्तै मैदा पिठो चाहिन्छ मलाई बनाउन । तपाईं चाहिँ चामलको पिठोबाट बन्नुहुनेरहेछ । पुरी जस्तै गरी केही अलि अलि पानी हालेर बेसरी मुछ्छन् पहिले ।

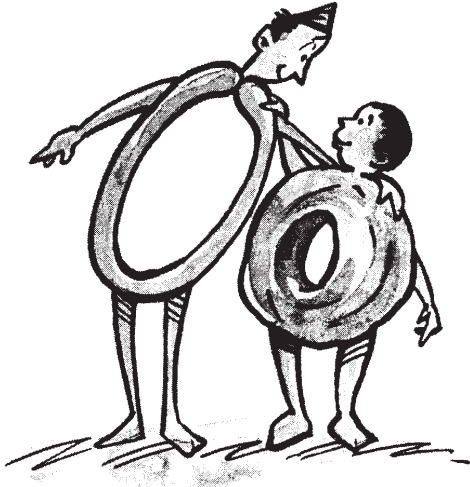
धेरै बनाउनु परे मेसिनले मुछ्छन् । थोरै बनाउँदा हालले मुछ्छन् । अनि पुरी बनाउँदा मलाई प्लाइउड भन्ने मसिनो काठमा राखेर पेल्छन् । कसैले हातले त कसैले मेसिनले । पहिले म ठुलो ठुलो चाका बन्छु । त्यसपछि कुन साइजको डोनट चाहिने हो मानिसलाई त्यही अनुसार मलाई टुक्र्याउँछन् । त्यसरी टुक्र्याउँदा पनि बिचमा प्वाल परेको साँचो भन्ने हुन्छ, हो ! त्यही साँचोमा राखी राखी बाटुलो आकारमा टुक्र्याउँछन् । अनि



त के चाहियो र ! भ्रुवाम्मै कराहीमा हालिहाल्छन् ।”

“अनि चिनीसिनी केही चाहिँदैन तिमीलाई बनाउन ?” सेलले उत्सुकता देखायो । डोनटले भुँडी हल्लाउँदै भन्यो, “किन नचाहिनु नि दाइ, म बन्नलाई त चिनी मात्र होइन, नुन पनि चाहिन्छ । तपाईंलाई त चिनी मात्र हाल्छन् ।”

“त्यो नुन किन हाल्ने नि ?” सेलले सोध्यो । डोनटले भन्यो, “किनभने हाम्रा बाजे, बराजु त्यसै गरी बने । नुन



हाल्दा मानिसलाई गुलियो मात्र होइन नुनिलो पनि स्वाद आउँछ र मिठो लाग्छ । मानिसको स्वादबमोजिम नै गुलियो र नुनको मात्रा हालिन्छ । “तर चिनी र नुनले मात्र तिमी यति मोटो देखिँदैनौं नि ? यति मोटो मभन्दा कसरी भयौं त ? सेलको यस सोधाइमा डोनट गजक्क पच्यो र सुनायो त्यही त दाइ यसको रहस्य भनूँ कि नभनूँ ?” “भन न मलाई सुन्न मन लाग्यो”, सेलले फेरि अनुरोध गर्‍यो । डोनटले सम्झउँदै भन्यो, “त्यसो भए सुन्नुहोस्

त मलाई यति सुन्निएको जस्तो मोटो बनाउन इस्ट नाम गरेको फुले औषधी हाल्छन् । पहिले नै नुन र चिनीको मात्रा मिलाए भैं यसको मात्रा पनि मिलाउनुपर्छ । यी सबै कुरा मलाई चाक्लो बनाउने बेलामा नै हालिसक्नुपर्छ । नत्र म यसरी कहाँ फुल्छु र !”

डोनटले यति भनिसकेपछि सेलले खुसी हुँदै भन्यो, “उसो भए के त आजदेखि हामी दाजुभाइ भयौं त पक्का ?”

“पक्का दाइ !” डोनट पनि अभ्र अगाडि सच्यो । त्यसपछि दुवैले परस्परमा अँगालो मारे र त्यस दिनदेखि दाजुभाइ बनेर बसे ।

भाइ बहिनी हो तिमीहरूले सेल वा डोनट त अवश्य खाएको हुनुपर्छ । यिनीहरू दुवैको बिचमा प्वाल परेका हुन्छ । यिनीहरू पनि पिठोबाटै बन्छन् । अब यिनीहरूलाई बनाउन लागेको कतै देखेमा कसरी बन्छ, हेर्नु राम्रो हुन्छ । यिनीहरू आफूले भनेको मिल्छ वा मिल्दैन ।

## नुडल र तयारी चाउचाउ

एक दिन लामा लामा सिन्काजस्तो नुडल लुरुलुरु बाटोमा हिँड्दै थियो । त्यसै बखत तयारी चाउचाउ पनि त्यही बाटो कतै जाँदै थियो । नुडल अगाडि अगाडि थियो । तयारी चाउचाउ पछाडि पछाडि । तर तयारी चाउचाउलाई हतार थियो । ऊ नुडलभन्दा अगाडि जान चाहन्थ्यो । यसो छेउबाट हिँड्थ्यो । तर तयारी चाउचाउ जताबाट छेउ लागेर हिँड्न खोज्थ्यो, नुडल उतैपट्टि लागिहाल्थ्यो । यो देख्दा तयारी चाउचाउलाई रिस उठ्यो । उसले मनमनै भन्यो, “के तालको होला रक्सी खाएको मान्छे जस्तो कहिले उता ढल्किन्छ, कहिले यता । सोभो बाटो लागेर हिँड्ने नसक्ने ।”

“सोभो भएर बाटोमा हिँड्ने कि रक्सी खाएको जस्तो बाटो ढाक्दै हिँड्ने !”, तयारी चाउचाउ बोल्थो । यसमा नुडललाई पनि रिस उठ्ने नै भयो । भन्यो, “ए फुच्चे कहाँ छस् तँ, खोइ तेरो अनुहार ?”

“यी यहाँ तेरै अगाडि छु हेर् न”, तयारी चाउचाउले छातीमा हात ठोक्दै भन्यो । नुडलले मुन्टो निहुँच्याएर हेर्‍यो



त त्यस ठाउँमा घुमर्किएको तयारी चाउचाउलाई देख्यो । अनि भन्यो, “ए ! तँ ! खुब मेरो ठाउँ लिएको छस् होइन आज भोलि ।”

“के लिनु नि तेरो ठाउँ ?” तयारी चाउचाउले जवाफ दिइहाल्यो, “तँ तेरो ठाउँमा छस्, म मेरो ठाउँमा छु ।”

खुकुरीभन्दा कर्द लाग्ने जस्तो पो कुरा गर्छस् त”, नुडलले हपारेको भाषामा बोल्थो । तयारी चाउचाउले भन्यो, “ठुलो र सानोको कुरा होइन । गुणको कुरा हो, गुणको । आफैँ बाटो छेक्दै हिँड्ने, आफैँ निहुँ खोज्ने अझ ।”

नुडलले सोध्यो, “किन घुच्याइस् त मलाई ?”

तयारी चाउचाउले भन्यो, “बाटामा

एकोहोरो लागेर हिँड्नुपथ्यो त ।”

“नदेखेपछि के गर्ने ?”

“बाटो नछोडेपछि घुच्याइदिएँ ।”

यत्तिकैमा अचानक हाँस्यो नुडल । सोध्यो, “तँ किन दस ठाउँमा घुमकीं घुमकीं बटारिएर बोल्छस् हँ ?” यसमा तयारी चाउचाउले जवाफ दियो, “म यस्तै गरी बनेको छु त तँजस्तो लम्तन्ने भएर काँ बोल्न सक्छु त । तँ आफू किन लमतन्ने नि ?”

“म आफुले आफैँलाई बनाएको होइन”, नुडलले भन्यो, “बनाउनेले यस्तै बनाइदिए मेसिनमा राखेर त म के गर्छु ! नत्र म पनि तँ जस्तै दस ठाउँमा घुमकीं घुमकीं बन्थेँ”, हात र शरीरको हाव भावले परिलाउँदै नुडलले भन्यो ।



“हो, मलाई पनि त बनाउनेले यस्तै बनाइदिए नि मेसिनमा राखेर । के गर्नु ! आफुले भनेर हुने कुरा होइन”, केही शान्त भावमा बोल्थो तयारी चाउचाउ । अनि फेरि झट्ट अधिको कुरा सम्भ्र्यो र सोध्यो, “ए ! तँले मलाई अघि न तेरो ठाउँ लिएँ भनेर के भनेको हँ ?”

“हो त नि !” नुडलले भन्यो, “पहिले पहिले चाउचाउ भन्नासाथ मेरै नाम आउँथ्यो । अनेक मसला हाली मलाई बनाउँथे, केटाकेटीहरू क्या मिठो स्वादले खान्थे । अहिले त केटाकेटीहरू मलाई त्यति मन नै पराउँदैनन् । घरमा चाउचाउ पकाइदिन्छु भन्दा होइन त्यो चाउचाउ, अर्कै चाउचाउ भनेर तेरो नाम लिन्छन् । पसलमा किन्दा तँलाई नै देखाउँछन् ।”

गजक्क गर्दै तयारी चाउचाउले भन्यो, “यसमा मेरा गुण छन् नि बाबु धेरै गुण । त्यसै काँचै पनि खानु हुने । क्या मज्जाले कुरमकुरम चपाउँछन् केटाकेटीहरू । घरमा बा आमालाई पनि पकाउन नपर्ने । त्यसैले त आज भोलिका केटाकेटीहरूलाई स्कूल जाँदा पनि मलाई खाजाका रूपमा लैजाने गर्छन् ।”

यो सुन्दा नुडललाई आश्चर्य लाग्यो । सोध्यो, “के रे काँचै खान हुने रे !”

“हो त नि ! के भन्ठान्या छ”, फुर्ती गन्यो तयारी चाउचाउले, “त्यसै भएर त मलाई तयारी चाउचाउ भन्छन् र अङ्ग्रेजीमा इन्स्टयान्ट नुडल, काँचै खान पनि हुने । भुरा पारेर केटाकेटी, बुढाबुढीले चिउरा खाएको जस्तै मक्याक मुरुक चपाउँछन् । मुठीमा हालेर अलि अलि थिच्ने बित्तिकै कन्याक कुरुक भइहाल्छु म । पाक्नमा पनि तुरुन्त । यसो पानी उमाल्यो, अनि उमालेको पानीमा हाल्ने बित्तिकै १/२ मिनेटमै गल्याक गिलिक भइहाल्छु । समयको पनि क्या वचत तिमीलाई जस्तो तेल तताई अरू मसला हाली आधा घण्टा लगाएर पकाउनै पर्दैन ।”

तयारी चाउचाउको कुरामा नुडलले अभ् थप्यो, “त्यति मात्र कहाँ हो र पकाउनुभन्दा पहिले पानीमा उमाल्नुपर्छ केही बेर । अनि म गिलो र लामा लामा तन्द्रयाड तुन्द्रुड बन्छु । त्यसपछि मात्र तेल र मरमसलामा पकाउने ।”

त्यसपछि फेरि उसले भन्यो, “फ्राइड पनि खान्छन् र भोल हालेको पनि । भोल हालेकोलाई थुक्पा भन्छन् । यो प्रचलन चीनबाट यतातिर सरेर आएको हो । काउली, बन्दागोभी, प्याज, गाजर आदिका टुक्रा हाल्नुपर्छ थुक्पा



बनाउनलाई । अमिलो पिरो पनि हालेर खाँदा अभ् मिठो हुन्छ ।”

“बाफ रे क्या भन्भट रहेछ तँलाई खाँदा”, तयारी चाउचाउले सुनायो, “तँ पिठोबाट मात्र बन्छस् कि क्या हो ?”

“हो । मैदा पिठोबाट मात्र म बन्छु । अनि पिठोको गन्ध हटाउन भेनिना एसेन्स अथवा पेस्ट प्रयोग गर्छन् ममा । यसले गर्दा पिठोको गन्ध हटेर अर्के बास्ना आउँछ । अनि स्टार्च भन्ने पदार्थ वा आरारोट जसले मलाई स्वाद र पौष्टिक गुण दिन्छ, त्यो पनि पिठो मुछ्दा हालेर मुछ्छन् । त्यसबाहेक कुखुराको फुलको सेतो भाग पनि हाले त अभ् म बढी नरम, चिल्लो र राम्रो देखिन्छु ।”

यी सबै सुनिसकेपछि तयारी चाउचाउले भन्यो, “त्यसै भएर त तँलाई पकाउन भन्भट रहेछ । आज भोलिको यो गतिशील समयमा यो समय लाग्ने भ्याउ

काम कसले लेओस् । त्यसैले हिजोआज धेरैले मलाई रुचाउँछन् नि ।”

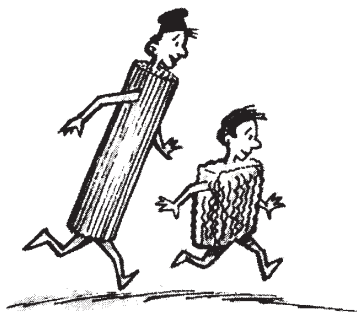
“होइन, तँ बन्दैखेरि सबै मसलाले भरिपूर्ण भएर बन्छस् कि क्या हो ?” नुडलले सोध्यो ।

“अनि के भन्थानिस् त ?” तयारी चाउचाउले फेरि फुर्ती गर्ने मौका पायो । सुनायो, “हेर गर्हुँको मैदा पिठो त मुख्य वस्तु भइहाल्यो । त्यसपछि वनस्पति तेल, नुन, खुर्सानी, प्याज, लसुन, भटमासको सस, जिरा मरिच जस्ता मसलाको धुलो, खान हुने गम पदार्थ, कुखुराको फुल, कुखुराको मासुमा आधारित खाद्य पदार्थ, सिम्प भन्ने माछा जातिको भाग आदिको मिश्रणबाट बन्छु । त्यसैले त मिठो हुन्छु ।”

“होइन, यी तयारी चाउचाउ पनि अनेक अनेक छन् भन्ने सुन्छु म । सबैमा सबै सामान हालेको हुन्छ र ?” नुडलले उत्सुकता देखायो । तयारी चाउचाउले भन्यो, “मुख्य मुख्य वस्तु त सबैले हाल्नै पन्थो । बाँकी आफ्नो आफ्नो व्यापार बढाउनलाई कसले के के सामग्री हाल्छन्, मलाई के थाहा । मैले त ममा भएका कुरा पो बताइदिँ । कुनैको सुप अर्थात् भोलमा भोजिटेबलको मात्र बास्ना आउँछ ।

कुनैमा कुखुराको मासुको बास्ना आउँछ । आफुलाई जस्तो प्रकारको चाहिन्छ, त्यस्तै किन्त सकिन्छ बजारमा ।”

“लौ, अब त बाटो छोड्छस् कि ? चिनिस् मलाई, होइन ?”, तयारी चाउचाउले धाक लगायो । नुडलले भन्यो, “पार्न त म पनि तँलाई कन्याक कुरुक पारिदिन्यँ एकैचोटिमा, तर एकै जातको दाजुभाइ परिछस् । लौ जा, अहिलेलाई छोडिदिँ । तर सम्झी, तँ चार पाइला हिँड्नु र म एक पाइला हिँड्नु बराबर हुन्छ । म अग्लो र टड्गारो भएकाले खुट्टै लामो छ ।”



“हुन्छ, हेरँ न त, खोइ ! छोड् बाटो” भन्दै तयारी चाउचाउ बुर्कुसी ठोक्यो । तर ऊ जति बुर्कुसी ठोके पनि नुडलले भेट्टाइहाल्थ्यो । उनीहरू कहिले ऊ अघि, कहिले ऊ पछि हुँदै हिँड्दै गरे । ती लमतन्ने र गान्टे दुवै चाउचाउलाई बाटाका अरू खाद्य पदार्थले पनि हेरी हेरी खुब हाँसिरहे ।

# जाम, जेली र मारमलेड

जाम जेली, जाम जेली  
खाऔँ हामी खेली खेली  
जाम जेली, जाम जेली  
खाऔँ हामी मिलीजुली

केटाकेटीहरू यस्तो गीत गाई गाई  
आँगनमा खेलिरहेका थिए। मारमलेडलाई  
यो सुनेर सारै रिस उठयो।  
सोच्यो, 'ए बाबा ! मेरै फलबाट यी  
जाम र जेली बन्ने हुन्। मेरो भने नामै  
नलिने यी केटाकेटीहरू त। ती जाम  
र जेलीको मात्र नाम लिने। जाम र  
जेली जस्तै मलाई पनि त यिनीहरूले  
पाउरोटीमा दलेरै खान्छन् नि। किन  
यिनीहरूले मेरो नाम नलिएका हुँ ?  
कुरो त बुझ्ने प्यो जाम र जेलीले  
यिनीहरूलाई कसरी फकाएछन् ?'

यति सोची मारमलेड जाम र  
जेलीकहाँ पुग्यो। उनीहरू मज्जाले  
सिसीभिन्न प्याक भएर बसेका थिए।  
यो देख्दा उसलाई भन् रिस उठ्यो।  
परैबाट सोध्यो, "क्या हो ए जाम र  
जेली ! खुब खुसी भएर बसेका हौला  
होइन ?"

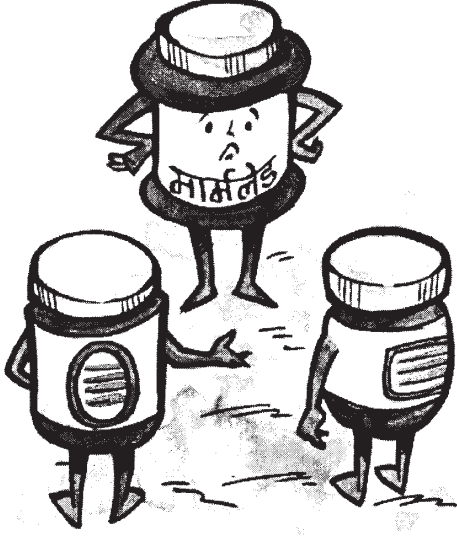
मारमलेडले परैबाट यसो भनेर आएको  
सुन्दा जाम र जेलीलाई अनौठो



लाग्यो। उनीहरूले पहिले त मुखामुख  
गरेर हेरे। आपसमा कुरा गरे पनि,  
"आफु पनि त सिसीभिन्नै प्याक छ नि !  
हामीलाई मात्र किन यसो भनेको होला  
यसले। यसको र हाम्रो बस्ने ठाउँ एकै  
हो क्यार !"

अब मारमलेड नजिकै आइपुग्यो।  
भन्यो, "क्याहो ? के कुरा गर्दै छौ ?  
मलाई त खुब जिस्क्याइरहेका हौला।"  
जामले सोध्यो, "किन जिस्क्याउनु  
नि तिमिलेलाई ? हाम्रो काम छैन र  
तिमिलेलाई जिस्क्याउन ?"





“जिस्क्याउने नै भयौ नि, मार्मलेडले सुनायो, तिमीहरूलाई त केटाकेटीले खुब मन पराउँछन्। पाउरोटीमा दली दली खाँदा मज्जा मान्ने मात्र होइनन्, अझ खेल्दाखेरि पनि तिमीहरूकै नाम लिई लिई गीत गाउँछन्।”

“ए ! हो र ! तिम्रो नाम लिएनन् केटाकेटीहरूले ?” जेलीले अलि व्यङ्ग्य भावमा बोल्यो।

जङ्गेर भन्यो मार्मलेडले, “लिएनन्। तिमीहरू र म उस्तै फलबाट त बन्ने हो नि हामी एकै जातका दाजुभाइ हौं।”

जामले हाँसेर भन्यो, “अलि फरक छ तिम्रो र हाम्रो बनोटमा। त्यसैले हामीलाई सबैले मन पराउँछन् र खान्छन्।

तिमीलाई त्यति मन पराउँदैनन्। तिमी अलि खस्रो र मोटो छौ। हामी अलि मसिना छौं। भैँ मभन्दा पनि जेली मसिनु र सलक्क परेको छ। खोइ त म जेलीदेखि रिसाउन्न।”

“तिमीहरू भन्दा के फरक छु म ? लौ भन”, मार्मलेडले सोध्यो। जेलीले भन्यो, “तिमी फलफुलका बोक्राहरूबाट बन्छौ। म रसै रसबाट बन्छु। अनि जाम गुदीगुदीबाट बन्छ।”

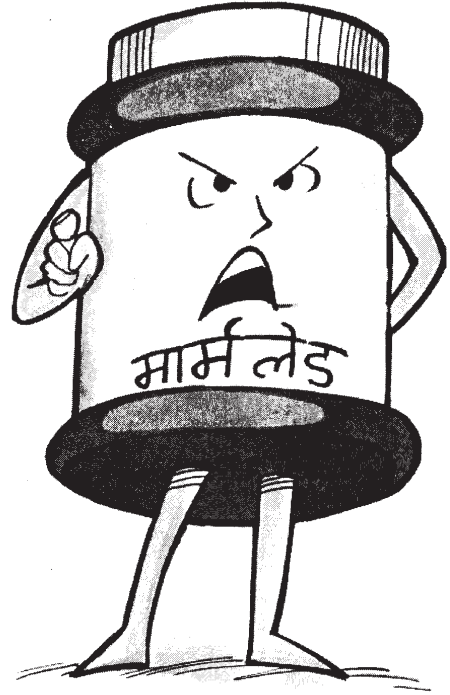
“ल ! म बोक्राबाट बने पनि तिमीहरूसँगै मिसिएर न पाक्छु आगामा। बोक्रैबोक्राको मात्र म बनेको होइन क्यारे”, मार्मलेडले सुनायो, “तिमीहरू बन्न पनि कतै नकुहेको, कतै धब्बा नलागेको फलफुल चाहिन्छ। खाली तिमीहरूसँग मलाई काटेको, पिँधेको बोक्राको टुक्रा मिसाउने त हो नि।”

“हो नि भाइ ! कसले होइन भन्या छ र !” जामले सम्झाउँदै भन्यो, “सबै उही तरिका त हो नि तिमी हामी बन्ने। तर फरक के भने हामी प्रायः सबै फलफुल, सुन्तला, स्याउ, नास्पाती जस्ता फलफुलबाट बन्छौं, तर सबै फलफुलका बोक्रा उस्तै हुँदैनन्। निबुवा, सुन्तला जस्ता फलफुलका

बोक्राबाट मात्र तिमी बन्न सक्छौ ।  
बोक्रा त स्वादका हुन्छन् नि । अलि  
कडा अमिलो वा तितो, टरौं । हो  
तिम्रो त्यस्तो स्वाद कम गर्न पहिले  
तातोपानीमा बेस्सरी उमाल्नुपर्छ र  
अनि मात्र लस्सा निकालेर तिमीलाई  
हामीसँगै मिसाइदिन्छु र पकाउँछु ।”

आफूलाई मात्र दोष लगाएको  
मार्मलेडलाई चित्त बुझेन । उनीहरूका  
लागि पनि अनेक थोक गर्नुपर्छ नि ।  
आफ्नो कुरो चाहिँ केही नभन्ने ।  
मार्मलेडलाई त्यस्तै लाग्यो । उसले  
भन्यो, “तिमीहरू पनि त बिग्रेको  
सडेको केही काम लाग्दैनौ । पहिले त  
मजस्तो बोक्रा निकाल्नु पर्छ । भित्रको  
बियाँहरू पनि सब भिक्नु पर्छ ।  
ससाना टुक्रा गरेर काट्नुपर्छ । अनि  
तिमीहरूको रङ नबिग्रोस् भनेर नुन  
हालेको पानीमा तिमीहरूलाई हाल्दै  
जानुपर्छ । जब सबै काटिसकिन्छ  
अनि फेरि नुन पानीबाट भिक्ने सफा  
पानीमा राम्ररी धुनुपर्छ । नुनको अंश  
बाँकी नै राख्नुहुन्न ।

अनि पकाउने भाँडामा पनि पानी राखेर  
पकाउनुपर्छ । पकाउँदा चलाइरहनुपर्छ ।  
यसरी चलाउँदा चलाउँदै जब पानी  
सुकन थाल्छ आवश्यकताअनुसार



चिनी हाल्नुपर्छ । निबुवाको अमिलो  
रस अथवा साइट्रिक एसिड भन्ने  
अमिलो पार्ने औषधी पनि आवश्यक  
मात्रामा हाल्नुपर्छ । अनि फेरि खुब  
चलाउनुपर्छ । अनि मात्र पो तिमीहरू  
बन्छौ त । म त तिमीहरूको साथसाथै  
भएर पो मार्मलेड बनेको हुँ त ।  
बोक्रैबोक्राको मात्र बन्दिनँ क्यार ।”

मार्मलेड यति भनिसकेर एक छिन  
थामियो । जेलीले जिस्क्यायो, “किन  
थामिएको भाइ, बोल न । यसरी मकै  
भुटेको जस्तो पररर बोलिसक्यौ ।  
अभै केही बाँकी छ कि भन्न ?”

“किन नहुनु । जत्ति भने पनि छ, मार्मलेडले भन्यो, “त्यही पनि सबै फलफुलको उस्तै किसिमले बन्दै क्यारे । कुनैमा कुनैको मात्रा बढी हाल्नुपर्छ, कुनैमा कुनैको । अमिलो फलफुलको वा गोलभेडाको जाम बनाउँदा त निबुवा वा साइट्रिक एसिड भन्ने औषधी हाल्नुपर्दैन । बरु बढी चिनी हाल्नुपर्छ । उता अम्बा छ नि अम्बा । अम्बाको बियाँ कसरी निकाल्ने लौ । उसको लागि त पहिल्यै उमालेको पानीमा पकाउनुपर्छ र जालीमा निचोर्नुपर्छ बियाँ छुट्याउनका लागि । अति गुदिकै बराबर नै चिनी हाल्नुपर्छ । कत्ति चिनी खान्छ त्यसले त ।”

मार्मलेडका यी कुरा पनि सुनिसकेपछि फेरि जेली नै बोल्‍यो, “हेर भाइ मार्मलेड केही न केहीको सानो कुरामा तिमीले यत्रो कहानी बनायौ । हामीदेखि रिसायौ । त्यसो भए जाम पनि त



मदेखि रिसाउनुपर्ने नि ?”

“किन रिसाउँथ्यो जाम तिमीसँग । तिमीहरू त एकै पेटको दाजुभाइ जस्तो गरी आनन्दले बसेकै छौ नि”, मार्मलेडले भन्यो ।

“पक्कै हो ! दाजुभाइ जस्तो मिलेर बस्नु नै राम्रो हो । रिसले त आफ्नो मात्र मुख अँध्यारो हुन्छ । लौ तिम्रो मुख अँध्यारो देखियो । हामी रिसाएका छौं नै क्यारे ।”

“ल ल भैगो, पुराण सुनाउनुपर्दैन”, मार्मलेडले महसुस गरे भँ भन्यो, “जाम तिमीदेखि किन रिसाउने भन त ?”

“किन भने जाम गुदी र छोक्राबाट बनेको हो । म चाहिँ रस नै रस जमेर बनेको हुँ”, जेलीले भन्यो, “फेरि म जामभन्दा चमकदार देखिन्छु, टलक्क टलक्कने । सलक्क परेको छु थलथल परेको । पाउरोटीमा हाल्नु पर्दैन । मानिसहरू त्यसै खान्छन् मलाई डेसर्टको रूपमा खाना खाइसकेपछि । जामको भन्दा मेरो महत्त्व नै बेग्लै छ । खोइ त हामी सँगै मिलेर बसेका छौं । मानिसहरू कहिले उसको नाम लिन्छन्, कहिले मेरो । जे भए पनि हामी सन्तोष नै छौं ।”

मार्मलेडले दुःख मनाउ गर्दै फेरि भन्यो,  
“होइन केटाकेटीहरूले मेरो नाम लिने  
पनि बनाइदेऊ न त । म तिमीहरूजस्तै  
उपयोगी हुँदा पनि किन मेरो नाम  
लिँदैनन् त उनीहरू ?”

यस पटक जामले सोध्यो, “के गीत  
गाए रे उनीहरूले ?”

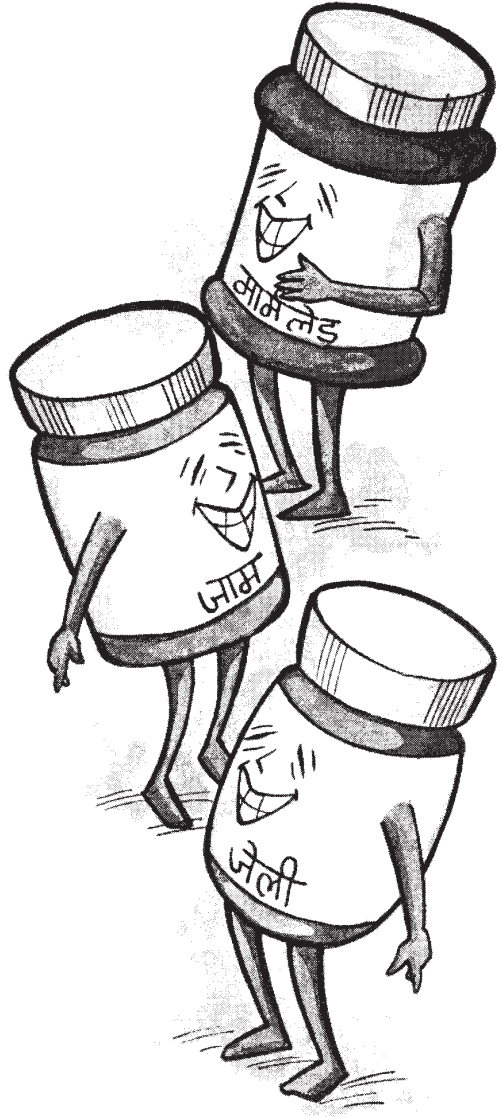
मार्मलेडले सुनायो,

‘जाम, जेली र मार्मलेड  
जाम जेली, जाम जेली  
खाऔँ हामी खेली खेली  
जाम जेली, जाम जेली  
खाऔँ हामी मिलीजुली’

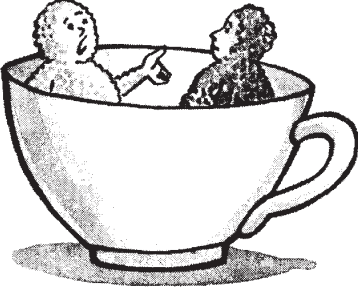
“ल अब गएर यसो भन्न सिकाऊ अब  
उनीहरूलाई”, जेलीले सुनायो –

“मार्मलेड हामलेड जाम जेली  
खाऔँ हामी खेली खेली ।”

“यो हामलेड भनेको हाम गर्ने भनेको ।  
केटाकेटीहरूले ‘खाने’ भन्नलाई हाम  
गर्ने भन्छन् । अब मार्मलेड चाहिँ हाम  
गर्ने जाम जेली खाने ।” जामले हाँस्दै  
भन्यो । यसमा मार्मलेड र जेली पनि  
हाँसे ।



# चिया र चिनी



चिनी र चियापत्ती एकदम मिल्लीका साथी भाइ थिए । जहाँ चिनी जान्थ्यो त्यहाँ चियापत्ति पनि जान्थ्यो । जहाँ चियापत्ती जान्थ्यो त्यहाँ चिनी पनि जान्थ्यो । तर नाम चाहिँ सबै मानिसले चियापत्तीको नै लिन्थे । चिनीको नाम कसैले लिँदैनथे । यसो गरे पनि चिया, उसो गरे पनि चिया । घरमा कोही पाहुना आए पनि चिया । पाहुनै नआए पनि चिया । साथी भाइ कतै भेट भयो चिया । कोही एकलै भए पनि चिया । चियै चिया, सर्वत्र चिया ।

यसरी रातोदिन सँगसँगै हिँड्दा, सँगसँगै डुल्दा र सँगसँगै कप प्लेटमा बस्दा कहिल्यै आफ्नो नाम आएन । बेलाबखत कसैको जिब्रोलाई अलि बढी गुलियो चाहिएमा मात्र आफ्नो नाम

आउँथ्यो । अथवा कसैले भने उसलाई कमै प्रयोग गर्दा मात्र चिनी अलि कम है भन्दथे । तर अधिपछि कहिल्यै आउने होइन । यस्तोमा चिनीलाई असाध्य चित्त दुख्यो । तर भनोस् कसलाई । सुनाओस् कसलाई । सँगसँगैको जिन्दगीभरिको साथी उही चियापत्ती । उसैलाई सुनाओस् भने उसैको विरोधमा के सुनाओस् । के भन्ला उसले, नभनोस् त सहनुभएको छैन । मानिसहरूलाई स्वाद दिने उही, गुलियो र थरीथरीका मिठाईमा ऊ नभइनुहुने । विशेष पर्व र नयाँ मानिस घरमा आउँदा मानिसलाई मिठाई चाहिने । चाडवाड, सगुनको बेलामा मिठाई चाहिने । तर चिनी नभई मिठाई नहुने । हुँदा हुँदा त्यत्रो साइतको वस्तु दहीमा पनि अब चिनी नहाली काम नचल्ने । तर ए बाबा जब ऊ र चियापत्तीको दोस्तीको प्रश्न छ चिनी चिया लेऊ कसैले नभन्ने । खाली चियाको मात्र नाम लिने । 'चिनी लेऊ' कसैले नभन्ने र 'चिया लेऊ' भन्दा फेरि चिनी पनि नहाली नहुने । कि चियाको नाम नै सीताराम, राधाकृष्ण, लवकुश जस्तै चियाचिनी अथवा चिनीचिया हुनुप्यो ।

होइन भने यो चियाको मात्र नाम कि हँ ? न यसको केही रहस्य छ कि ? यही विचारले एक दिन चिनीले चियापत्तीसँग नम्र भएर सोध्यो, “मित्र ! म एउटा कुरा सोध्छु नरिसाऊ है !”

“ल ! के भनेको त्यस्तो । मित्र मित्रमा पनि रिसाउने कुरा आउँछ र भन न के हो ?”, चियापत्तीले हाँस्दै भन्यो ।

चिनीले सुनायो, “हेर न हामी कहिलेदेखिका साथी । हामी जहिले पनि सँगै हुन्छौं । म नभई तिमी बन्दैबन्दैनौं । कसैले चिया खाने भन्यो कि त्यहाँ तिमी र म दुवैको कुरा सँगसँगै आइहाल्छ । कसैले चिया चिनी खाने भन्दैभन्दैन । बिहान उठ्यो कि भगवानको नाम लिनुको सट्टा अब तिम्रै नाम लिन्छु चिया भनेर । मानिस फुर्सदी भन्यो, चिया खाऊँ भन्छ । केही काम गर्न लाग्यो, काम गर्दागर्दै चिया खाऊँ भन्छ । त्यस्तो बेलामा कसैले चिनी खाऊँ भन्दैभन्दैन । ए बाबा चिया चिनी खाऊँ भनेर कसैले भन्यो मात्रै भने पनि त मेरो चित्त बुझ्छ नि ।”

चिनीको यी सबै बिलौना सुन्दा चियापत्तीलाई पनि दुःख लाग्यो । हो त नि । मानिस पनि कति स्वार्थी, किन मेरो मात्र नाम लिएका होलान् । हामी

दुवैको जन्म उही बोट बिरुवा बाट नै भएको हो । हामी दुवै कारखानाबाट नै बन्छौं ।

चियापत्ती यस्तै यस्तै सोच्यै थियो, चिनीले सोध्यो, “के सोचेको तिमिले ?”

“अँ तिम्रो र मेरो उत्पत्तिका बारेमा सोचेको नि !” चियाले भन्यो । चिनीले सोध्यो, “तिमी पनि बोट बिरुवाबाट बन्छौ होइन र ?”

“हो । मेरो बोट नै हुन्छ”, चियापत्तीले आफ्नो कहानी सुनाउँदै भन्यो, “ म



भगाड्गएको होचा होचा बोटबाट बन्छु । केही भिरालो, पानी नजम्ने जमिनमा म राम्ररी फस्टाउँछु । यसैले पहाडी इलाकातिर मेरो खेती गरिन्छ । म बगानमा उम्रिन्छु । म लगाइएको ठाउँलाई चिया बगान भन्छन् । इलामको चिया बगान देखेका छौ तिमिले ?”

“छैन । कहाँ पुगनु म इलाम ?” चिनीले सुनायो । म त तराईको गर्मी क्षेत्र वा कतै पहाडको खोंच बैसी भन्ने ठाउँमा मात्र उम्रिन्छु । त्यहाँ गर्मी हुन्छ । इलामजस्तो पहाडी इलाकामा त मेरो बसोबास नै हुँदैन ।”

त्यसपछि केही सम्भे भैं चिनीले केही सोध्यो, “अँ भन त, चिया बगानबाट तिमी खाने चियाको रूपमा कसरी बन्न पुग्यो ?”

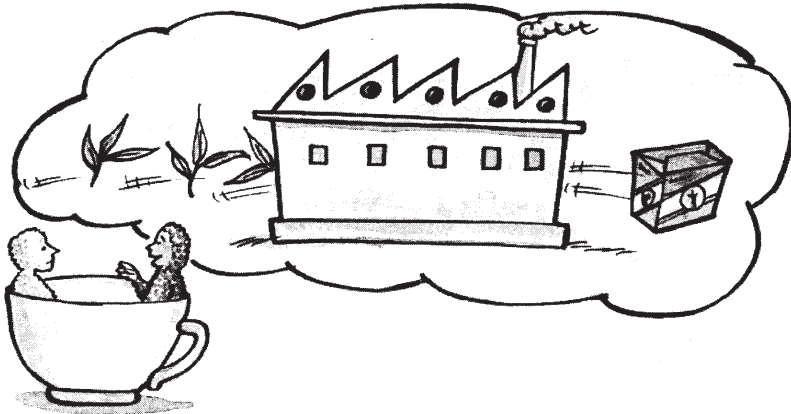
चियापत्तीले सुनायो, “हेर, चिया बगानबाट मानिसहरूले मेरो तिनपाते मुन्टा टिप्दै जान्छन् । ओहो ! यो टिप्ने बेलामा धेरै मानिस हुन्छन् बगानभरि । खास गरी महिलाहरू यस काममा लाग्छन् । उनीहरू डोको डालो बोक्छन् अथवा कपडाको थैलो पार्छन् र मेरा मुन्टाहरू टिप्दै हाल्छन् । गीत पनि कस्तो भाका हाली हाली गाउँछन्

मलाई टिप्ने बेलामा ।”

चियापत्तीको कुराले चिनीलाई चाख लाग्दै गयो । उसले भन्यो, “एउटा गीत गाऊ त तिमी पनि । कस्तो गीत हुन्छ त्यो ?”

“नाई मलाई आउँदैन”, केही लाज माने भैं गरी चियापत्तीले भन्यो, “त्यसपछि मेरा पातहरू लगेर सुकाउँछन् र कारखानामा हाल्छन् । म कहिले काटिन्छु, कहिले चुटिन्छु कहिले मलाई भुट्छन् के के हुन्छु के के । रसायन औषधी पनि ममा हाल्छन् र कारखानाबाट निस्कँदा त बास्नादार चिया भएर निस्कन्छु, डिब्बाका डिब्बा ।”

“तिमी पनि थरीथरीका हुन्छौ ?” चिनीले अर्को उत्सुकता देखायो । चियापत्तीले भन्यो, एकथरी त म भइ हालँ । मसिनु मसिनु पत्तीको



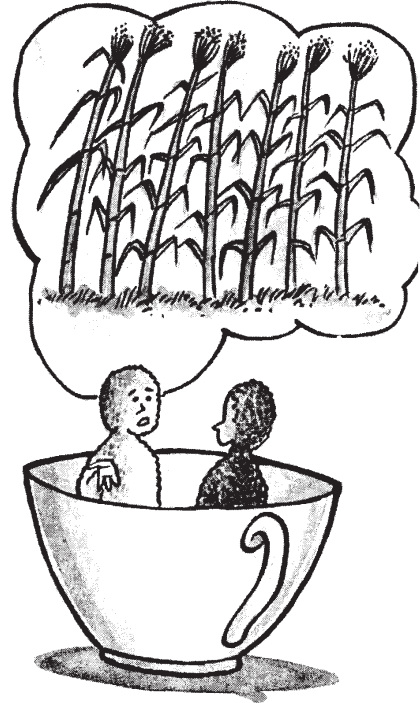
रूपमा म निस्कन्छु । म नै एक नम्बरको चिया हुँ बास्ना आउने । कुनै बेला दाना दानाका रूपमा पनि निस्कन्छु । अनि कुनै बेला धुलोको रूपमा । पत्तावाला र बास्नादार भएँ भने मान्छेले मलाई बेची खुब पैसा कमाउँछन् पनि । विदेशतिर पठाउँछन् ।”

“ए...। त्यसो भए त तिमी पनि मैजस्तो फरक फरक रूपले निस्कँदा रहेछौ, चिनीले भन्यो, हाम्रो उत्पत्ति उखुको बोटबाट भए पनि कारखानाबाट निस्कँदा विभिन्न रूपमा निस्कन्छौँ ।”

“कस्तो कस्तो भएर निस्कन्छौ तिमी, यस पटक चियापत्तीले उत्सुकता देखायो । चिनी गजक्क परिहाल्यो, भन्यो, “तिमी जस्तोसुकै रूपमा निस्के पनि चिया नै भन्छन् सबैले, तर हाम्रो नाम फरक फरक छ । खुदो, गुँड, खाँदसार, सखर, चाकु, चिनी सब मेरा सगोत्री हुन् । एउटै उखुबाट निस्कने ।”

“कसरी बन्छौ तिमी ?” चियापत्तीले फेरि सोध्यो । चिनीले भन्यो, “हाम्रो बोट त अग्लो र सुरिलो हुन्छ । म पनि फाँटमा बढ्छु । बेला भएपछि मेसिन लगाएर मलाई सोतर पारी ढलाउँछन् । अथवा थोरै जगगामा भए हतियारले

फेद फेदमा काटेर ढलाउँछन् । त्यसपछि पेल्ले मलाई असाध्य दुख्छ । मेरो बोटबाट रसैरस निस्कन्छ, उखुको रस । अनि त्यसलाई तताउँदा तताउँदा खुदो बनाउँछन् । कालो लेदो पिँधेको पिठोलाई त्यही खुदोमा मिसेर गुच्चाभन्दा केही ठुलो बनाई बाट्दा कसार हुन्छ । क्या मज्जा कसार बाट्दा । बिहे, व्रतबन्धमा साइतका लागि भए पनि दुई चार ओटा कसार नबाटी हुँदैन हाम्रो चलनअनुसार । पहिले त खुब मज्जा हुन्थ्यो कसैको घरमा कसार बाट्नुपर्दा । गाउँभरिका मानिस डाक्नुपर्थ्यो कसार बाट्ने ।



अनि कसार बाटेको दिनदेखि बिहा अथवा व्रतबन्धको चहलपहल सुरु हुन्थ्यो त्यस घरमा । त्यसैले यदि कसैको घरमा ए फलानोको घरमा बिहे वा व्रतबन्ध आयो ? भन्दा खोइ कसार नै बाटेको छैन भन्थे ।”

चिनीले आफ्नो कुरा टुङ्ग्याउन खोज्यो । चियापत्तीले भन्यो, “छाड्दौ भाइ ती पहिलेका कुरा । अँ भन तताएर खुदो भएपछि के हुन्छौ तिमी ?”

“के हुनु नि अब । त्यही खुदोको राम्रो रूप नै म चिनी हुँ, कुरा छोटयाउँदै चिनीले भन्यो, “तताएको खुदोलाई चिसो पार्छु, ढिक्का हुन्छ । ढिक्कालाई मेसिनमा लगेर काट्छु र कारखानाभरि कहाँ कहाँ घुमाउँछु कहाँ कहाँ । के के रसायन पनि हाल्छु बेला बेलामा । आखिरमा म टकटका सेतो दानादार चिनी बनेर निस्कन्छु ।”

“अनि गुँड, खाँडसार, सखर भनेको के नि ?”

चियापत्तीले जान्न खोज्यो । चिनीले भन्यो, “अब म जस्ता टकटका सेतो चिनी नै आइसकेपछि तिनीहरूको जमाना नै गयो । हुन त ती सबै गुलिया वस्तु हुन्, मै जस्ता उखुबाट नै बनेका हुन् । तिनीहरू अब स्थायीय रूपमा र

सानातिना कलकारखानाले उत्पादन गर्छन् । यसको चलन अभै कतै कतै छ । जब ठुला ठुला चिनी कारखानाहरू यहाँ स्थापना भएका थिएनन् । त्यस्ताको निकै बोलबाला थियो । अहिले तराई तथा पहाडका केही मानिसले मात्र चिनीको काम त्यस्ता गुँड, खाँडसार र सखरबाट चलाउँछन् । तर चाकु त हामी नेपालीको विशेष चिज नै हो ।”

“कसरी नि ?” चियापत्तीले सोध्यो, “अब तिमी नै सर्वेसर्वा भइसकेपछि चाकु के विशेष चिज रह्यो र !”

“धत् ! चाकुको काम पनि चिनीले गर्छ र ?” चिनीले प्रस्ट्यायो, “यो त हामी नेपालीको माघे सङ्क्रान्तिमा नभइ नहुने चीज हो । घिउ चाकु नभइ माघे सङ्क्रान्ति नै बन्दैन । महिला सुत्केरी हुँदा जिउ कसिलो बनाउन र शरीर गर्मी बनाउन पनि घिउ चाकु तताएर तातो भात माथि राखेर खुवाइन्छ । यो शरीरमा गर्मी बढाउन असाध्य काम लाग्छ । अहिलेको भिटामिन बाबै ! भिटामिन !”

बिचैमा कुरा काटेर चियापत्तीले भन्यो, “तिम्रो कथा त सुनिरहुँ जस्तो रहेछ । तर के गर्नु हामी अर्काको

अधीनमा छौं । हामी अहिले चियाको नामले कपमा राखिएर कसैको अगाडिको टेबुलमा छौं । कप समात्न ऊ मानिसले हात बढाइसक्यो । हामी अब उसैको पेटभित्र जान्छौं । तर धन्दा नमान । हामी मरेपछिका पनि साथी हौं । मानिसको पेटभित्र गए पनि हामी दुवैसँगै रहन्छौं । हामीले बाई बाई भनेर अहिल्यै छुट्टिनुपर्दैन ।”



“तर खोइ हामीले त अब सधैंका लागि छुट्टिनुपर्ने दिन आयो कि जस्तो लाग्छ मलाई” निराश हुँदै चिनीले भन्यो ।

“किन मित्र ? के भयो र ? के साँच्चै नै तिम्रो नाम मानिसले नलिँदा तिम्रीलाई दुःख लाग्यो र ? चियापत्तीले पनि चिन्तित हुँदै सोध्यो ।

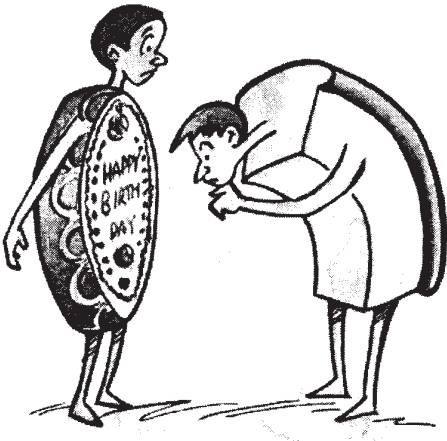
“होइन मित्र व्यथा अर्कै छ, चिनीले भन्यो, अब धमाधम मानिसहरूलाई

मधुमेह भन्ने रोग लाग्न लागेको छ । यो रोग लाग्दा मानिसले मेरो उपयोग गर्दैनन । धमाधम मानिसहरूले अब तिम्रीलाई र मलाई अलग्याउन कोसिस गर्दैछन् । अब त धेरै ठाउँमा सुनिन्छ चिनी नहालेको चिया है भनेर । तैपनि प्रेम नछुटोस्”, भन्दाभन्दै घाँटीको वाक्य थामियो । कपको चिया मानिसको पेटभित्र पुग्यो ।

## केक र पाउरोटी

एक दिनको कुरा हो । काम विशेषले पाउरोटी लुखुर लुखुर कतै जाँदै थियो । उसले बाटोमा अचानक केकलाई भेटयो । केक त सजिसजाउ थियो एउटा किस्तीमा । रङ्गीचङ्गी लुगा लगाएको थियो उसले भकिभकाउ भएर । बाहिर हेर्दा नयाँ दुलही जस्तै सिँगारिएको । अक्षरहरूले बुट्टा भरिएका थिए उसको शरीरभरि । पाउरोटीले कनीकुथी पढ्यो के अक्षर लेखिएका रहेछन् भनेर केकको शरीरमा लेखिएको थियो ह्यापी बर्थ डे ।

यो देख्दा पाउरोटीलाई अचम्म लाग्यो । उसले केकलाई सोध्यो, “कहाँ जान लागेको हँ तिमी यति भकिभकाउ भएर ?”



“धत् ! जान लागेको मानिसलाई पनि कहाँ जान लाग्यो भन्ने हो ? यस्तो बेलामा यसरी सोध्यो भने काम बिग्रन्छ भन्ने थाहा छैन तिमीलाई ? केकले रिसाउँदै भन्यो । पाउरोटी विनम्र बन्यो । अलि नजिक सदैँ भन्यो, “नरिसाऊ न भाइ तिमी हामी दाजुभाइ जस्ता भएर पो सोधेको मैले । अरू भएको भए कहाँ सोध्थे र !”

“केको दाजुभाइ नि ?” केकले फुर्ती लाउँदै भन्यो, “तिमी कता, म कता । म केक, तिमी पाउरोटी । कहाँको आकाशको सूर्य कहाँको मैना बत्ती भन्या जस्तो भइहाल्यो नि यो त ।” केकको कुरामा पाउरोटीलाई चित्त दुख्यो । उसले भन्यो, “हामी दाजुभाइ त हौं नि । हाम्रो देशका केटाकेटीहरूले केक केक माने पाउरोटी भनेर पढिहाल्छन् । तिम्रो नाम अङ्ग्रेजीमा केक, मेरो नाम नेपालीमा पाउरोटी । सुरु सुरुमा तिमी यो देशमा छँदै थिएनौ । म मात्र त थिएँ । मानिसहरूले मलाई नै मन पराउँथे र मिठो मानी मानी खान्थे । अहिले पो तिमी आयौ र मेरो ठाउँ ओगट्यौ ।”

“यतिले मात्र हामी दाजुभाइ बन्यौं

त ? कुरोसुरो केही बुभ्नुछैन । त्यसै दाजुभाइ भन्यो, “साइनो लाउन खोज्यो । कहाँ हुन्छ ?” केकले फेरि रिसाए भैं भन्यो, “छोड बाटो मलाई बेर भयो । उहाँ कति जना मलाई पर्खेर बसिराखेका होलान् । बिचरा केटाकेटीहरू मेरो बाटो हेदैमा आजित भए होलान् । म नगई उनीहरू रमाइलो नै गर्न पाउँदैनन् ।”

“कहाँ जान लाग्या भन न त मलाई, भन्न हुँदैन र ?” पाउरोटीको यस सोधाइ केकले भर्किएर भन्यो, “आज जन्मदिन छ एउटा भाइको । त्यहीँ जान लाग्या के । म नभए त उसको जन्मदिन नै मानिँदैन । कत्ति साथीलाई डाकेको छ उसले, मलाई काटेर भाग लगाउन । मै नबत्ती पनि कत्ति किनेर ल्याएको छ मेरो वरिपरि राख्न । त्यसैले त मेरो जीउमै ह्यापी बर्थ डे भनेर लेखिएको छ नि देख्दैनौ ?”

“ओहो तिम्रो यस्तो मान सम्मानमा मलाई त खोइ मान सम्मान केही गर्दैनन् । मानिसहरूले मलाई तिम्रो जस्तो गरी रङ्गीचङ्गी गरी सिँगार्दैनन् । पायो कि पटापट खान थालिहाल्छन् चियामा हालेर । कि त बटर, जाम पनि घस्छन्, घस्न त कोही कोही ।

कोही चाहिँ आगोमा सेकाएर कडा पारेर पनि खान्छन् । तर यस्तो शुभ अवसरमा चाहिँ मलाई कसैले वास्ता नै गर्दैनन्, पाउरोटीले दुखित हुँदै यी सबै कुरा सुनाएपछि केकलाई पनि उप्रति केही दया जाग्यो । त्यसपछि भन्यो, “हो हुन त । तिम्री हामी दाजुभाइ जस्तै हौं । दुवै उसै गरी बन्छौं, उसै गरी साँचोमा ढालिन्छौं, उसै गरी आगोमा सेकाइन्छौं ।”

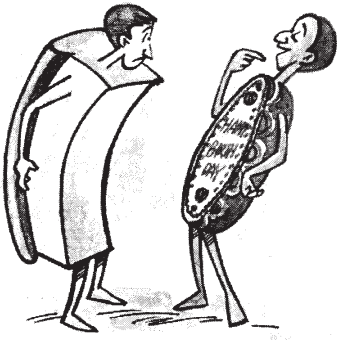
केकका यी कुरा सुन्दा पाउरोटी केही दड्ग पय्यो । अनि भन्यो, “ए त्यसो भए हामी एउटै वंशका हौं होइन त ? मैले तिम्रीलाई दाजुभाइ भन्दा तिम्री किन रिसाइहालेको त ?”

“रिसाउनुपर्ने कारण छ नि । कारण भएपछि रिसाउनुपरेन त ?” केकले अलि नरम स्वरमा भन्यो । यसमा पाउरोटीले सोध्यो, “के कारण छ त्यस्तो रिसाउनुपर्ने, भन न त ?”

केकले स्पष्टीकरण दियो, “मैले तिम्री हामी दाजुभाइ भने पनि म चाहिँ तिम्रो दाजुभाइमा पर्दिन । हो, मेरा शाखा सन्तानमा तिम्रा कोही दाजुभाइ पर्लान् जो मैदा पिठोबाट पनि बनेका छन् । ती तिम्रा दाजुभाइ पर्लान् । यस्तो खालको र स्थानीय तहमा बनाउँदा

मानिसहरू मेरो नाम दिएर तिमी जस्तै मैदा पिठोबाट पनि बनाउँछन्, बनाउन त । तर म चाहिँ त्यो कोटीको तिम्रो दाजुभाइ होइन ।” केकले यसरी आफू दाजुभाइ होइन तिम्रोभन्दा पाउरोटीले सोध्यो, त्यसो भए तिमी केबाट बन्छौ त ?”

“पहिले तिमी भन न । तिमी के केबाट बन्छौ ? केकले आफूमाथि पर्दै सोध्यो । के चाहिँ नि मलाई बनाउन अब । म त सजिलै गरी बन्छु, पाउरोटीले भन्यो, मैदा पिठो चाहिन्छ । चिनी चाहिन्छ । नुन र इस्ट भन्ने फुल्ने औषधीको मात्रा चाहिन्छ । यी चार थोक भए पुगिहाल्छ । पहिले मैदा पिठोमा पानी हालेर अलि सारो सारो गरी बेस्सरी मुच्छन् । पहिले पहिले त खुट्टैले माड्थे मलाई बल पुऱ्याउन । तर आजभोलि मुछ्नलाई मेसिनको



प्रयोग गर्छन् । त्यसपछि ईँटा पार्ने टिनको वा काठको साँचो देखेको छ तिमीले ?”

“धत् ! किन नदेख्नु ? के के न सोध्ने भन्ठान्या होला तिमीले !” केकले फुर्ती लाउँदै भन्यो, “त्यस्तै साँचोमा त ढालिन्छु नि म पनि ।”

“हो, तिमी र म उस्तै गरी त बन्दा रहेछौँ नि । के धाक लगाएका त तिमीले ?” यसपालि पाउरोटी पनि केही जोस्सिँदै बोल्यो ।

“ल ल भन त भन । जोस्सिनु पर्दैन यसरी । अनि कसरी बन्छौ ?” केकले फेरि सोध्यो । पाउरोटीले भन्यो, “हो, त्यही चिनी, नुन र इस्ट भन्ने फुलाउने पाउडर हालेको र पानीमा मुछेको मैदा पिठोलाई ईँट बनाउने जस्तै साँचोमा हाल्छन् । त्यस्ता साँचाहरू टिनका पाताका हुन्छन् । अनि जब बिजुलीको करेन्टले तात्ने ओभन (चुल्हो) मा म हालिन्छु, २०/३० मिनेटपछि म ताजा पाउरोटी बनेर निस्कहाल्छु । पछि त्यसैलाई टुक्रा टुक्रा पारेर बेच्छन् पसलेहरूले । कारखानाले चाहिँ सिङ्गासिङ्गै बेच्छ । मलाई बनाउने ठुलाठुला कारखानामा त ठुलाठुला नै भट्टी हुन्छ तताउने,

सेकाउने । मुछ्ने, साँचोमा ढाल्ने, किस्तीमा राख्ने, सेकाउने, समय पुगेपछि बाहिर आउने सबै मेसिन स्वचालित नै हुन्छन् । नत्र त हातले मात्रै के भ्याउनु मेरी बाबै ! साध्य हुने कुरा हो र त्यो !”

“फेरि सुन न....”, पाउरोटीले कुरा लम्ब्यायो, “कस्ता थरी थरीका पाउरोटी हुन्छन् थाहा छ ?”

मुसुमुसु हाँस्दै केकले भन्यो, “अहँ थाहा छैन । भन न ।”

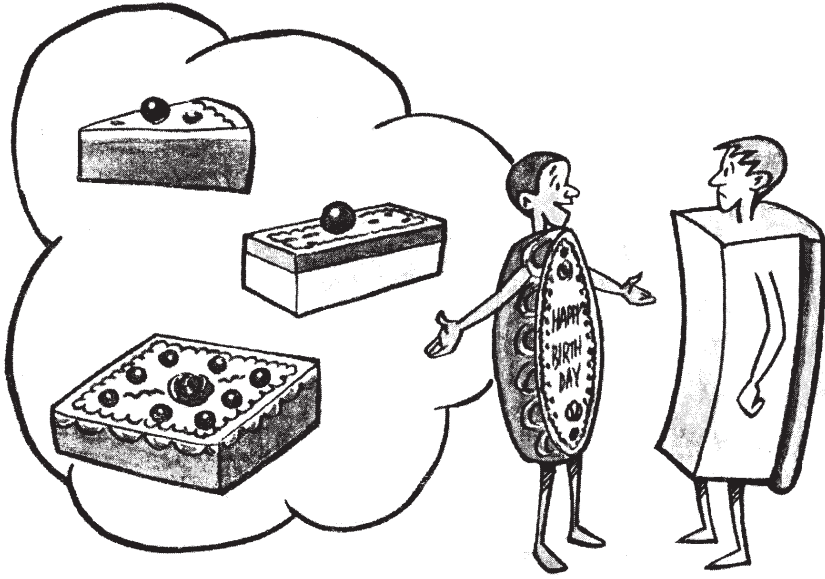
पाउरोटीले बुझ्नुग्याइँ छाँटयो, “हाम्रो नेपालमा पो इँटको आकारको जस्तो मात्रै पाउरोटी । उता विदेशतिर गयो भने त कुनै गाई भैंसीका सिँड जस्ता घुमाउरा, कुनै घिरौँला जस्ता लामा लामा । ओहो ! भनी साध्यै छैन, कस्ता कस्ता । उता त ब्रेड भन्यो कि घर घरमा खाने गहुँको चाक्लो र पातलो रोटी जनिन्छ ।”

यत्तिकैमा केकले सोध्यो, “ल सिद्धियो होइन तिम्रो इतिहास ?”

“हो सिद्धियो, पाउरोटीले भन्यो, “अब तिम्रो सुनाऊ । तिम्रीलाई किन सबैले यस्तो मान मर्यादा गरे ?”

यसपछि केकले जुँगा मुसारे भैं आफ्नो

ओठ मुसायो । पहिले “अँ...हँ...हँ !” गरेर घाँटी पनि फट्कायो एकचोटि । त्यसपछि सुनायो, “हेर म तिम्री जस्तो त्यो सस्तो मैदा पिठोले मात्र बन्ने होइन । ममा त कुखुराको फुल पनि हाल्नुपर्छ । पहिले कुखुराको फुल फुटाउनुपर्छ प्रशस्तै । त्यसको पहुँलो र सेतो भाग छुट्याउनुपर्छ बेग्ला बेग्लै गरी । अनि बेग्ला बेग्लै नै पहुँलो र सेतो भागलाई बेसरी फिट्नुपर्छ । ती दुवैलाई बेग्ला बेग्लै फिटिसकेपछि फेरि अब एकै ठाउँमा हालेर फिट्नुपर्छ । अनि आवश्यक मात्रामा चिनी हाल्ने । वासना आउने केही अत्तरको भोल हाल्ने । अनि कस्तो फलफुलको वासना आउने बनाउनुपर्छ, स्याउ, सुन्तला, अङ्गुर, भुइँकटहर अथवा चकलेटकै वासना होस्, त्यसको पेस्ट पाइन्छ, त्यो हाल्नुपर्छ । फुलाउने बेकिड पाउडर हाल्ने । अनि दुधको क्रिम वा बटर पनि हाल्ने । अलिकति नुन कसैले हाल्छन् । कसैले हाल्दैनन् । मानिसको स्वाद हेरी हेरी हालिन्छ त्यो । यी सबै हालिसकेपछि फेरि मुछ्ने वा फिट्ने राम्ररी र तिम्रीलाई जस्तै साँचोमा ढाल्छन् । अनि त्यसपछि मजाले रङ्गाइदिन्छन् मलाई र माथिपट्टि काजु, पेस्ता, बदाम, नरिवलका टुक्रा



र चेरी भन्ने ससाना फल पनि मेरो बाहिरी शरीरभरि राखिदिन्छन् । त्यसपछि तिमीलाई जस्तै असैह्य पोल्ने चुलोमा हालिदिन्छन् । किस्तीमाथि विराजमान गराएर । म पाक्छु केही छिनमा र मिठो केक बन्छु । तिमीलाई भन्दा मलाई मानिसहरू स्वाद लिइ लिई खान्छन् । म महेँगो पनि छु तिमीभन्दा ।”

के कले यति भनिसके पछि केही बेर चुप लाग्यो । तर पाउरोटी सकसकाइहाल्यो र सोध्यो, “तिमी पनि म जस्तो बेगला बेग्लै खालको हुन्छौ कि एउटै किसिमको ?”

“धत् ! त्यो पनि सोध्ने कुरा हो ?” केक ठुलो बनिहाल्यो । कहिले म तिम्रो अथवा

ईँटको आकारमा लामो भएर बन्छु । कहिले कुनै साइजको र रङ्गको । जुन जुन आकारको बनाउनुपर्‍यो, त्यही किसिमको साँचो हुन्छ मलाई बनाउने । साइज पनि त्यस्तै त्यस्तै हुन्छ ।”

केकका यी सबै कुरा सुनिसकेपछि पाउरोटीलाई अभ्र उसको रहस्य थाहा पाउन मन लाग्यो । सोध्यो, “तिमी त आफुले बयान गरेको भन्दा पनि अभ्र राम्रो र सिँगारिएका छौ । मिठो पनि खुब मिठा हौला जस्ता देखिन्छौ ।”

“हो यसको रहस्य छ”, केकले गजक्क पर्दै भन्यो, “विशेष अवसरका लागि बनाइने केक हुँ म । निकै महेँगो हुन्छु । क्रिम नै क्रिमले बनेको हुँ । क्रिमै क्रिममा कुनै फलफुलको स्वाद आउने

बनाउने हो, त्यही फलफुलको पेस्ट हालेको हुन्छ । पेस्ट भनेको त थाहा छ होइन ?”

अलमल पर्दै पाउरोटीले भन्यो, “खोइ, त्यो त मलाई थाहा छैन । मलाई बनाउँदा त्यस्तो केही हाल्दैनन् ।”

“त्यसो भए ल सुन !” केकले प्रस्टयायो, क्रिम जस्तै गिलो चिज पाइन्छ बजारमा टिनमा प्याक गरेको । त्यो पेस्ट ल्याएर क्रिममा मिसाउने र बेसरी फिट्ने । त्यसपछि फेरि तिनै फलफुलबाट बनेको बासनादार भोल पाइन्छ । त्यसलाई एसेन्स भनिन्छ । त्यो हाल्ने । अनि कुन रडको बनाउन मन लाग्छ, त्यस्तो रड पनि पाइन्छ, त्यो पनि हाल्ने र फेरि फिट्ने बस । अनि त जस्तो र जुन आकारको बनाउन मन लाग्छ त्यस्तै साँचोमा ढाल्ने । त्यसलाई जमाउने एक नम्बरको केक बनिहाल्छ । यस्तै क्रिमै क्रिमको केकमा चाहिँ बदाम, काजु पेस्ता वा नरिवलका टुक्रा खास हालिँदैन । राम्रो देखाउन चाहिँ चेरीका गोडाहरू माथिबाट गाडिन्छन् ।”

“ओहो ! यस्तो बिधनको भएर पो तिमिले मलाई दाजुभाइ नै नठानेका रहेछौ त !” पाउरोटीले भन्यो, “अनि यो अक्षरहरू कसरी बनेका त ?” यस्ता अक्षर पनि साँचैबाट ढालिन्छन् । क्रिमै क्रिमले । जस्तो रड मिसाइदिए पनि हुन्छ । क्रिममा । HAPPY BIRTH DAY, WEDDING CEREMONY, HAPPY ANNIVERSERY केका लागि केक चाहिने हो, त्यही लेखिन्छ”, केकले अझ स्पष्ट पायो र भन्यो, “खोइ छोड बाटो अब । कत्ति बेर भइसक्यो होला बिचराहरूलाई ।”

“लौ त जाऊ ! के भनूँ, तर माया नमार है । बेला बेलामा भेट्दै गर । आआफ्ना दुःख सुखका कुरा गरौंला । आखिर केही न केही मिल्दाजुल्दा दाजुभाइ नै रहेछौ त ....।” अलि खिन्न भावमा पाउरोटीले सुनायो ।

“ल ल, भेटुँला मौका परे” भन्दै अलि ठाडो स्वरले बोल्दै हिँड्यो केक । पाउरोटीले उसलाई पर पुगुन्जेलसम्म हेरिरह्यो ।

## ठन्डा बरफ र आइसक्रिम



एकचोटि ठन्डा बरफले खुब घोरिएर सोच्यो, 'ए बाबा पहिला पहिला स्कुलका सारा विद्यार्थीहरू म हुँदा हुरुक्क हुन्थे । जब मेरो मालिकले 'ठन्डा बरफ ठन्डा बरफ' भनेर दुई हातमा म राखेको भाँडो बोक्दै हिँड्थ्यो, 'ए बरफ दाइ मलाई एउटा । ए बरफ दाइ मलाई एउटा' भन्दै चारैतिरबाट घेर्ने । मेरो मालिकले मलाई दिँदै भ्याउँदैथ्यो । आज भोलि त जति चिच्याए पनि कोही आउने होइनन् । सबलाई कागजको कचौरामा काठको चम्चाले भिकेर खाने बानी परेको छ । अथवा त्यो कुन्नि मकैको पिठोले बनेको र सर्कसमा जोकरले लाउने टोपी जस्तो कोन भन्ने छ नि त्यसैमा हालेर पो खान्छन् । गिलो

गिलो जाउलो जस्तो आइसक्रिम रे । त्यो पनि ठन्डा बरफ नै हो । म पनि ठन्डा बरफ नै हुँ । फेरि मलाई यी विद्यार्थीबाट केको हेला हुँ ? भएन वा कुरो बुझ्ने पन्यो के रहेछ त ?'

यति सबै कुरा सोचिसकेपछि ऊ के आइसक्रिमकहाँ जान खोजेको थियो आइसक्रिम नै त्यहाँ टुप्लुक्क आइपुगिहाल्यो ।

"लौ आइसक्रिम ! आइसक्रिम ! भेनिला आइसक्रिम, आयुपल आइसक्रिम, स्ट्रबेरी आइसक्रिम, टु इन वन आइसक्रिम ! थरी थरीको आइसक्रिम !", आइसक्रिमवाला करायो ।

ऊ आइपुग्न पाएको थिएन विद्यार्थीहरू सारा भुम्मिहाले उसैको वरिपरि । कोही 'मलाई कचौरामा दिनोस्' भन्ने, कोही 'मलाई कोनमा दिनोस्'



भन्ने । भ्याएको होइन आइक्रिमवालाले बाँड्न । ठन्डा बरफले सोच्यो, 'कस्ता मूर्ख यी विद्यार्थीहरू । भए नभएको बाबु आमाको पैसा सिध्याएर त्यति महँगो आइसक्रिम खान्छन् । मलाई खाएको भए त चार पाँच रुपियाँ जत्तिको पनि टुक्रा आउँथ्यो । आखिर यिनीहरूलाई चिसो खानुपरेको छ, गुलियो खान परेको छ । म चिसो पनि थिएँ, गुलियो पनि थिएँ । अझ सिन्का समाती समाती खान पाउँथे । जति रस तान्न मन लाग्यो, त्यति रस तान्न सक्थे ।'

तर पनि विद्यार्थीहरू उसकहाँ आएकै होइनन् । उसलाई हुनसम्मको रिस उठ्यो र चिच्यायो भाँडैभित्रैबाट, "ए आइसक्रिम तँ यहाँबाट गइहाल् त ।"

आइसक्रिम छक्क पऱ्यो कसले उसलाई हपाऱ्यो भनेर । यता उति पल्याक पुलुक हेऱ्यो । तर कतै कोही देखेन । खाली स्कुलमा पढ्ने विद्यार्थीहरू भुम्मिरहेका थिए उसको वरिपरि । 'भान पऱ्यो होला मलाई' भनेर चुप लाग्यो । फेरि आवाज आयो, "ए सुनिनस् अझ । तेरो कान छैन कि क्या हो ? तँ यहाँबाट गइहाल, तँ.. तँ आइसक्रिमले गर्दा मेरो मान नै घटाइदिइस् ।"



'भएन बाबा मलाई नै पो भन्या रेछ । को रहेछ यो मलाई यसरी धम्की दिने ?' भनेर आइसक्रिमले अझ राम्ररी चारैतिर नियाल्यो । त्यहाँ त ठन्डा बरफ पो रहेछ । ठान्यो उसैले भनेको हो कि भनेर त्यसपछि सोध्यो, "ए बरफ तँले मलाई यहाँबाट जा भनेको हो ?"

"हो । के गर्छस् ?" भाँडाबाट बाहिर निस्कँदै ठन्डा बरफले भन्यो । आइसक्रिमलाई आश्चर्य लाग्यो । भन्यो, "किन जानुपऱ्यो मैले यहाँबाट ? मैले के बिराएँ र ?"

"बिराउनु बिराइस् ।" ठन्डा बरफले भन्यो, "तँ यहाँ आएपछि मेरो मान, भाउ सबै घट्यो । पहिले विद्यार्थीहरू सबै मलाई नै मन पराउँथे । अहिले तँ

आएपछि सबै तेरैपछि लागे ।”

आइसक्रिमलाई उसको कुराले भन्यो । भन्यो, “बन्त सक्नुपर्छ म जस्तो । खाली पानीमा चिनी र रङ्ग हालेर चिसोमा जम्दैमा हुन्छ ?”

“ए ! के देखिस् तँले मलाई ?”, भन्टिहाल्यो ठन्डा बरफले, “दुधमा जमेको होइन म ?”

“के गर्छस् !” आइसक्रिम पनि के कम हुन्थ्यो । बोलिहाल्यो, “मिसाए पनि अलिकति दुध मिसेको होला । फेरि रङ्ग पनि कस्तो हो कस्तो । विद्यार्थीहरूको स्वास्थ्य नै बिगाने खालको हो ।”

आइसक्रिमको यस्तो कुरामा ठन्डा बरफ भन् रिसाउने नै भयो । कस्सिइहाल्यो, “ए मुखमुखै लाग्छस् अझ ? नाम पो मेरो ठन्डा बरफ



भएको । बरफ भएपछि चिसो अथवा ठन्डा भइहाल्ले । त्यो पनि म पानी र गुलियो मात्रबाट बनेको होइन नि । त्यस्ता बरफ पनि छन् तर म त ‘मलाई बरफ’ हुँ, दुधै दुधबाट बनेको बाबै !’

“ए ! त्यसो पो ! त्यसो भए भैहाल्यो नि । तँ आफ्नो मान राख । म आफ्नो मान राख्छु । विद्यार्थीहरूले जसलाई चाहन्छन् उसैकहाँ आउँछन् ।” कुरो लम्बिने ताल देखेर आइसक्रिमले छोट्याउन खोज्यो । तर ठन्डा बरफ मान्ने पक्षमा भएन । सोध्यो, “भन त, तँ के गरी बन्छस् ?”

“भन्दिऊँ ? सुन्छस् तँ ? लामो छ नि म बन्ने तरिका”, आइसक्रिम पन्छिन खोज्यो ।

“भन् न किन डराउँछस् ?” बरफले हाँक दियो ।

“त्यसो भए ल सुन”, आइसक्रिम भन्दै गयो, “हेर, सबभन्दा पहिले त ताजा दुध चाहिन्छ, अझ सकेसम्म भैंसीको नै । त्यस्तो दुध केही थोरै भए पुग्छ । तर त्यसको मात्रामा पाउडर दुध भने धेरै चाहिन्छ । पाउडर दुध नहाली अझै खास दुधैदुधको बनाउने हो भने त भन राम्रो । तर धेरै महँगो हुन्छ ।

अनि क्रिम चाहिन्छ । तँलाई चाहिन्छ क्रिम ? क्रिम भनेको निकै माथिल्लो चिज हो बाबु, जो पायो उसले प्रयोग गर्ने सक्दैनन् ।”

“अँ, भन् न अरू सुनुँ”, ठन्डा बरफले भन्यो । “ सुन् न । सुनाउन त लागेको छु”, कड्केर बोल्यो आइसक्रिम, “क्रिम पनि त्यस्तो बासीसासी हुँदैन । ताजा चाहिन्छ ताजा । चिनी त तँलाई पनि चाहिन्छ, मलाई पनि चाहिन्छ । तर तँ पानी र अलिकति दुधसम्म पर्ने हुनाले चिनी धेरै खोज्छस् । म त दुधैदुध र क्रिमैक्रिमले बन्ने हुनाले चिनी थोरै खोज्छु । अनि ग्लुकोज अथवा डेक्स्ट्रिन भन्ने औषधी चाहिन्छ । तँलाई चाहिन्छ ?”, जिस्क्याउन खोज्यो आइसक्रिमले ।

लाज बचाउन बरफले भन्यो, “त्यस्तो भन्नुभट गरेर बन्ने हुँ र म ?”

आइसक्रिमले भन्यो, “त्यसै भएर त तेरो स्वाद पानी र गुलियोभन्दा केही हुँदैन । दुधमा बनेको छ भने चाहिँ केही मिठो होला हेर ! ममा त जिलोटिन भन्ने अर्को एक चिज पनि हाल्छन् । कुखुराको फुलभित्रीको सेतो भाग हाल्छन् । एउटा विशेष प्रकारको रुखको लहराको मसला चाहिन्छ मलाई, जसलाई भेनिला एसेन्स

भनिन्छ । अनि त कुन फलफुलको सुगन्ध चाहिने हो त्यसको पेस्ट हालिन्छ । अनि कुन रङ्गको बनाउन हो राम्रो देखाउन, त्यो रङ्ग हालिन्छ । रङ्ग पनि स्वास्थ्य बिगार्ने र चानचुने खालको होइन । असल खालको भोल रङ्ग पाइन्छ अथवा पाउडरमै पनि पाइन्छ । अझ सुन्छस्, अझ मिठो र स्वादिलो बनाउन प्यो भने के गर्नुपर्छ ?” आइसक्रिमले सोध्यो ।

“भो पर्दैन तेरो कुरा सुन्न । पुग्यो अब । त्यतिका विधि चीज हाल्ने हो भने त म पनि तँ जस्तो भइहाल्छु नि !’ बरफले भन्यो ।

“सुन्, सुन् । सुन्नैपर्छ तँले । त्यसै मेरो रिस गरेर हुन्छ”, कर ग्यो आइसक्रिमसले, “अझ स्वादिष्ट र मिठो बनाउनलाई कन्डेन्स दुधको सट्टा बढी क्रिम हाल्नुपर्छ । तर एउटा कुरा होस राख् नि !”

“के होस राख्नुपर्छ ?” बरफले सोध्यो ।

आइसक्रिमले भन्यो, “कतै जान्ने भएर मै जस्तो बन्नलाई दुध बेसरी उमाल्न लाउलास् नि ! ठिक्कको तापमानमा राख्नु । तत्र उढेको गन्ध आएर खानै नहुने बन्लास् । अथवा

राम्रो, शुद्ध दुध भए काँचै प्रयोग गरे पनि हुन्छ । फेरि सुन्, जुन जिलेटिन ममा प्रयोग गरिन्छ नि, त्यो सिधै राख्लास् नि आफूमा । त्यसो होइन । पहिले त्यो जिलेटिनलाई निकै घण्टा पानीमा भिजाइरहनुपर्छ । अनि मात्र आफूमा मिसाउन लगाउनुपर्छ । त्यसपछि यी सब कुरालाई एकै ठाउँमा हालिसकेपछि खुब चलाउनुपर्छ । ठुला ठुला कारखानामा त यी सब काम गर्ने बेग्लाबेग्लै मेसिन नै हुन्छन् । त्यसपछि राखिदे भाइ चिसो पार्ने ठाउँमा । तर तँ जस्तो ढिक्का पर्ने गरेर होइन नि । चिसो पनि भइरहोस् ढिक्का परेर जम्न पनि नजमोस् । बुझिस् ।”

“ओहो ! खुब जानिस् । लौ ! लौ ! आफ्नो जन्म कथा त जान्दो रहेन छ ।



बडो अरूलाई सुनाउँछस् ।” बरफले होच्याएर बोल्थो ।

“के जानिनेँ मैले भन् न ?” आइसक्रिमले सोध्यो ।

“भन्दिन जा”, बरफले धुकीं देखायो ।

“भन्न भाइ”, केही नरम बन्यो आइसक्रिम ।

“खुच्चुँ ! अहिले त निहुरिन पय्यो नि !” भन्ने बरफको भाषाले आइसक्रिमलाई पनि केही लाज लाग्यो । उसले एकछिन सोच्यो के बिराएँ भनेर । तर पत्तो नै लाउन सकेन । ठन्डा बरफले भन्यो, “एक त हेर, चिनी हाल्दा पनि पिँधेर हाल्नुपर्छ भनेर तँले भनिनस् । दोस्रो कुरा, जब तँलाई बनाउनुपर्ने सबै चिज एकै ठाउँमा मिसाइन्छ, सामान्य स्थितिमा पनि आँखाले नदेखिने मसिना कीटाणुहरूबाट प्रदूषण हुन सक्छ । यसैले चिसोमा राख्नुभन्दा पहिले त्यो मिश्रणलाई परिमाण हेरेर सामान्य तताउनुपर्छ । अनि मात्र चिसोमा राख्नुपर्छ । बाँकी कीटाणु छन् भने पनि चिसोले मरिहाल्छन् ।”

ठन्डा बरफको कुरा सुनेर आइसक्रिमलाई अचम्म लाग्यो । उसले सोध्यो, “कसरी थाहा पाइस् तँले यो कुरा ?”

हाँस्यो ठन्डा बरफ र गिज्यायो,  
 “मूर्ख ! त्यति पनि कसैले सिकाउनुपर्छ  
 र ? कीटाणुहरू तातोले पनि मर्छन्  
 र धेरै चिसोले पनि मर्छन् भनेर थाहा  
 छैन तँलाई ?”

“अनि तँलाई पनि चिसो पार्नुपर्दा यसो  
 गर्छन् त ?” आइसक्रिमले सोध्यो ।  
 बरफले भन्यो, “मलाई त यी सबै  
 कुरा मिसाउनै पर्दैन र धेरै बेर एकै  
 ठाउँमा राखिरहन पनि पर्दैन । त्यसैले  
 प्रदूषण भएर कीटाणु उत्पन्न हुने  
 कम सम्भावना रहन्छ । उही फोहरी  
 किसिमले बनायो भने बेग्लै कुरा हो ।”

“तँलाई म एउटा कुरा सिकाऊँ ?”  
 बिचैमा बोल्यो आइसक्रिम ।

“के सिकाउँछस्”, बरफले उत्सुकता  
 जाहेर गर्‍यो ।

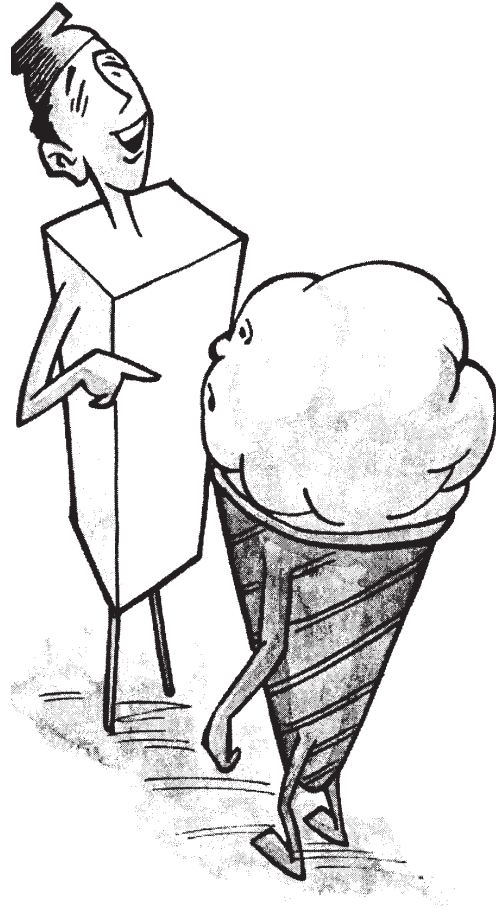
“तँ अलिकति स्ट्यान्डर्ड बन् न !”

“कसरी ?”

“सुन, म सुनाउँछु,” आइसक्रिमले  
 सिकायो, “मै जस्तो बन्न त तँलाई धेरै  
 मुस्किल पर्छ । महाँगो पनि बन्नुपर्छ ।  
 मेरो त नामै नरम आइसक्रिम ।  
 कागजको कचौरामा काठको दाबिलो  
 जस्तो चम्चाले खाए पनि हुने ।  
 मकैको पिठोले बनेको कोनमा हालेर

कोनैसहित चपाएरै खाए पनि हुने ।”

“के जान्न प्यो बता न त !”, बरफले  
 भन्यो । आइसक्रिमले बतायो, शुद्ध  
 दुधको सट्टा पाउडर दुध पानीमा  
 घोल, क्रिम मेरो जस्तो धेरै नराख ।  
 अलिकति मात्र राख र ग्लुकोजको  
 ठाउँमा चिनी नै राख । अरू त उही  
 मलाई जे जे हाल्छन्, त्यही त्यही  
 हाल । तर कम कम मात्रामा । यसले  
 गर्दा खर्च घटाउन र व्यापारमा





सस्तो गर्न मदत पुऱ्याउँछ । अब त्यो सब मिश्रणमा कुनै फलफुलको आइसक्रिम बनाउन मन लाग्यो भने बस्, त्यही फलफुलको टुक्रा मिसाइदे । तर टुक्रा सफा र बियाँ नभएको हुनुपर्छ । जमाइदे रेफ्रिजरेटरमा अथवा पानीको चिसो बरफमा । अनि त मै जस्तो विशेष गुणयुक्त सफ्टी नभए पनि एक नम्बरको आइसक्रिम

बनिहालिस् । अनि तेरो अघि पछि पनि विद्यार्थी भुम्मिइहाल्छन् । आजभोलि त पैसाको मलतब छैन बाबु, पैसाको । माल राम्रो हुनुपर्छ ।”

“हो ! ठिकै भनिस् । ल जाऊँ है त ! धन्यवाद तँलाई,” ठन्डा बरफले भन्यो । आइसक्रिमले हाँस्दै हात हल्लायो, “लौ त बाई बाई ।”