Morola Fry

These small freshwater fish
that are eaten whole-head, tail,
backbone, not to speak of the flesh,
are fried in hot oil,
four or five held together
in a binding of chopped onions and flour
which apparently sews them together into islands
from which crowded eyes stare like jewels.

মৌরলা মাছের বড়া

সাদা ঝকঝকে, আমার কড়ে আঙুল থেকেও ছোট মৌরলা মাছগুলোর ক্ষুদ্রাতিক্ষুদ্র চোখের তারা পলক না ফেলে যেন ড্যাব ড্যাব করে আমার দিকে তাকিয়ে থাকে। তৎক্ষণাৎ আমার মনে পড়ে যায় পুত্র অমিতের অনেক বছর আগের লেখা কবিতার বই "St. Cyril Road And Other Poems"-এর একটি কবিতা "Morola Fry"— মৌরলা মাছের বড়া বানাবার পদ্ধতির প্রায় হুবহু বর্ণনা তো ওই কবিতাটিতেই রয়েছে। তাই কবিতাটি আমার এ রান্নার বইয়ে তুলে দেওয়া ঠিক করলাম।

এবারে মৌরলা মাছের বড়ার উপকরণ ও পদ্ধতি এখানে লিখে দিচ্ছি—

উপকরণ : মৌরলা মাছ ১০০ গ্রাম, পেঁয়াজ ঝিরি ঝিরি করে কেটে ততটাই, ১টি কাঁচা লঙ্কা কুচানো, নুন পরিমাণ মতো, ময়দা দেড় টেবল স্পুন, প্রয়োজন হলে আরও ১-২ চিমটি দিতে হবে।

প্রণালী : এবারে মাছের পেট টিপে ময়লা বের করে নিতে হবে। এখন

মাছগুলো বার বার জল পালটে ধুয়ে নিতে হবে ও পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কার কুচি, নুন দিয়ে এতে ময়দা ছড়িয়ে দিতে হবে। ধোওয়া মাছের গায়ের জলেই ময়দা আঠা আঠা হয়ে মাছ, পেঁয়াজ ইত্যাদির সঙ্গে ভাল ভাবে লেগে যাবে। এবারে মাছ না ভেঙে একটু সাবধানে চটকে চ্যাপ্টা চ্যাপ্টা বড়ার আকারে বানিয়ে ভাসা তেলে কড়া আঁচে এপিঠ ওপিঠ উলটে পালটে ভেজে নিতে হবে— মচমচে করে। ও, একটা কথা লিখতে ভুলে গেছি। সিলেটে মৌরলা মাছকে আমরা বলতাম 'মকা মাছ'।