

# ਪੰਜਾਬੀਆਂ ਦਾ ਇਕ ਲਾਜ਼ਵਾਬ ਖਾਣਾ - 'ਸਰੋਂ ਦਾ ਸਾਗ'

ਬੜੀ-ਬੜੀ ਠੰ� ਨਾਲ ਲੈ ਕੇ ਮਹਿਮਾਨਾਂ ਵਾਂਗ ਆਉਂਦਾ ਪਹਿਲਾਂ ਤੌਰੀਆ ਤੇ ਫਿਰ ਸਰੋਂ ਦਾ ਸਾਗ ਅਤੇ ਆਉਣ ਸਾਰ ਆਪਣੇ ਨਾਲ ਰਲਾ ਲੈਂਦਾ ਹੈ ਆਪਣੀ ਪੱਕੀ ਸਾਥਣ ਮੱਕੀ ਦੀ ਰੋਟੀ ਨੂੰ ਤੇ ਦੋਵਾਂ ਦੇ ਰਿਸ਼ਤੇ ਨੂੰ ਪਿਆਰ ਨਾਲ ਭਰ ਦਿੰਦਾ ਹੈ। ਮੱਖਣ ਦਾ ਪੇੜਾ ਜਾਂ ਦੇਸੀ ਪਿਛ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਪੰਜਾਬੀਆਂ ਦਾ ਇਕ ਲਾਜ਼ਵਾਬ ਖਾਣਾ 'ਸਰੋਂ ਦਾ ਸਾਗ ਤੇ ਮੱਕੀ ਦੀ ਰੋਟੀ'।

ਸਾਗ ਦੀ ਅਮਦ ਰੁੱਤ ਦੇ ਬਦਲਾਅ ਕਾਰਨ ਮਹਿਮਾਨਾਂ ਹੋ ਚੁੱਕੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਇਕਦਮ ਠੱਲ ਪਾ ਦਿੰਦੀ ਹੈ। ਸਾਗ ਸ਼ੁੱਧ ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਭੋਜਨ ਲਾਗਤਾਰ ਗਰਮੀ ਦੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਇਕਦਮ ਜੀਭ ਦੇ ਸਵਾਦ ਵਿਚ ਬਦਲਾਅ ਪੈਦਾ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਚੁੱਲ੍ਹੇ ਦੀ ਮੱਠੀ-ਮੱਠੀ ਅੱਗ ਤੇ ਸੁਹਾਣੀਆਂ ਹਰੇ-ਭਰੇ ਗੰਦਲਦਾਰ ਸਾਗ ਨੂੰ ਛਾਂਟ ਸੁਆਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਬਰੀਕ ਚੀਰ ਕੇ ਚੁੱਲ੍ਹੇ ਤੇ ਤੋਂਝੀ ਵਿਚ ਰਖੇ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਵਿਚ ਪਾ ਦਿੰਦੀਆਂ ਹਨ ਤੇ ਜ਼ਰੂਰਤ ਅਨੁਸਾਰ ਹਰੀ ਮਿਰਚ, ਅਦਰਕ, ਲਸਣ ਤੇ ਹੋਰ ਲੋੜੀਂਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਪਾ ਕੇ ਮੱਠੀ-ਮੱਠੀ ਅੱਗ ਉੱਤੇ ਤਕਰੀਬਨ ਕਈ ਘੰਟੇ ਭਾਫ਼ ਉਡਾਉਂਦੇ ਸਾਗ ਨੂੰ ਰਿਨਦੀਆਂ ਹਨ। ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਰਿੱਝ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਚੁੱਲ੍ਹੇ ਤੇ ਹੇਠਾਂ ਉਤਾਰ ਕੇ ਮੱਕੀ ਦੇ ਆਟੇ ਜਾਂ ਵੇਸਣ ਨੂੰ ਘੋੜਣੀ ਦੁਆਰਾ ਘੋੜ ਕੇ ਸਾਗ ਵਿਚ ਰਲਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਉਸ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਫਿਰ ਇਕ ਵਾਰ ਦੁਬਾਰਾ ਅੱਗ ਤੇ ਉਬਲਣ ਲਈ ਰਖ ਦਿੱਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਹੱਲੀ-ਹੱਲੀ ਭਾਫ਼ਾਂ ਉੰਡਾ ਕੇ ਬਣੇ ਹੋਏ ਸਾਗ ਨੂੰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਹੱਤਤਾ ਦਿੱਤੀ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਕਿਉਂਕਿ ਇਸ ਵਿਚੋਂ ਪਾਣੀ ਜ਼ਿਆਦਾ ਵਾਸਪ ਹੋਣ ਨਾਲ ਕੀਟਨਾਸ਼ਕ ਸਪਰੇ ਅਤੇ ਯੂਰੀਏ ਆਦਿ ਹੀ ਮਾਤਰਾ ਘੱਟ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਭਾਵੇਂ ਕਿ ਹੁਣ ਸਾਗ ਨੂੰ ਬਨਾਉਣ ਦੀ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆ ਅਸਾਨ ਹੋ ਚੁੱਕੀ ਹੈ। ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੁਕਰ ਵਿਚ ਗੈਸ, ਚੁੱਲ੍ਹੇ ਆਦਿ ਤੇ ਕਈ ਘੰਟਿਆਂ ਦਾ ਕੰਮ ਛੇਤੀ ਰਿਪਟ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਬਹੁਤ ਜਲਦੀ ਖਾਣ ਜੋਗ ਹੋ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਪਰ ਤੋਂਝੀ ਵਿਚ ਬਣੇ ਹੋਏ ਸਾਗ ਦਾ ਸੁਆਦ ਕੁਝ ਨਿਰਾਲਾ ਹੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਸਾਗ ਅਤੇ ਮੱਕੀ ਦੀ ਰੋਟੀ ਨੂੰ ਤਾਕਤ ਦਾ ਖਜ਼ਾਨਾ ਵੀ ਕਹਿ ਸਕਦੇ ਹਾਂ। ਇਸ ਵਿਚ ਮੌਜੂਦ ਲਸਣ, ਅਦਰਕ, ਮੈਥੇ, ਬੇ-ਵਾਦੀ ਤੋਂ ਬਚਾਉਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਪਾਲਕ, ਦੇਸੀ ਪਿਛ, ਮੱਖਣ ਤੋਂ ਸਰੋਂ ਦਾ ਸਾਗ ਦਾ ਸ੍ਰੋਤ ਦੇਸੀ ਪਿਛ ਨਾਲ ਹੋ ਕੇ ਇਕ ਤਾਕਤਵਰ ਖੁਰਕ ਬਣਦੀ ਹੈ।

ਅੱਜਕਲੁ ਵਿਆਹਾਂ ਵਿਚ ਵੀ ਸਰੋਂ ਦੇ ਸਾਗ ਤੇ ਮੱਕੀ ਦੀ ਰੋਟੀ ਦੇ ਵੱਖਰੇ ਸਟਾਲ ਲੱਗਦੇ ਹਨ। ਵਿਆਹਾਂ ਵਿਚ ਹੋਰ ਸਵਾਦਿਸ਼ਟ ਖਾਣਿਆਂ ਦੇ ਬਾਵਜੂਦ ਵੀ ਲੋਕ ਸਰੋਂ ਦੇ ਸਾਗ ਤੇ ਮੱਕੀ ਦੀ ਰੋਟੀ ਦਾ ਸਵਾਦ ਚੱਖਣਾ ਨਹੀਂ ਭੁੱਲਦੇ।

ਕਿਸੇ ਘਰ ਆਏ ਮਹਿਮਾਨ ਨੂੰ ਜਬਰੀ ਖਾਣਾ ਖਵਾਉਣ ਲਈ ਵੀ ਅਸੀਂ ਸਾਗ ਤੇ ਮੱਕੀ ਦੀ ਰੋਟੀ ਦੀ ਪੇਸ਼ਕਸ਼ ਕਰਦੇ ਖਾਣ ਲਈ ਮਜ਼ਬੂਰ ਕਰ ਲੈਂਦੇ ਹਾਂ ਅਤੇ ਮਹਿਮਾਨ ਵੀ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਨਾ ਚਾਹੁੰਦੇ ਹੋਏ ਵੀ ਬੜੇ ਸਵਾਦ ਨਾਲ ਖਾ ਲੈਂਦੇ ਹਨ। ਕਈ ਵਾਰ ਤਾਂ ਇਹ ਵੀ ਕਹਿ ਸਿੰਦੇ ਹਨ ਕਿ 'ਭੁੱਖ ਤੋਂ ਹੈਨੀ ਸੀ, ਪਰ ਸਾਗ ਸੁਆਦ ਸੀ, ਸੁਆਦ 'ਚ ਵੱਧ ਖਾਧਾ ਗਿਆ।'

ਸਰੋਂ ਦੇ ਸਾਗ ਦੀ ਇਕ ਸਿਫਤ ਇਹ ਵੀ ਹੈ ਕਿ ਇਕ ਵਾਰ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਸਾਗ ਕਈ ਡੰਗ ਤੱਤਕਾ ਲਗਾ ਕੇ ਹੀ ਖਾ ਸਕਦੇ ਹਾਂ ਤੇ ਹਰ ਵਾਰ ਤੱਤਕਾ ਲੱਗਣ ਨਾਲ ਹੋਰ ਸੁਆਦ ਬਣ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਸ਼ੁਰੂ ਵਿਚ ਸਾਗ ਹੋਰੀ ਸਬਜ਼ੀ ਵਾਲੇ ਤੋਂ ਖਰੀਦ ਕੇ ਬਣਾਇਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਪਰ ਜਿਵੇਂ ਹੀ ਬਰਸੀਮ ਦੀ ਬਜਾਈ ਦੇ ਨਾਲ ਇਸਦੀ ਪੈਦਾਵਾਰ ਆਮ ਹੋ ਜਾਂਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਖੇਤ ਵੰਨੇ ਤੋਂ ਤੋੜ ਕੇ ਸਾਗ ਬਣਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਸਾਡੇ ਪੰਜਾਬ ਦੇ ਵੱਡੇ ਜਿਗਰ ਵਾਲੇ ਕਿਸਾਨਾਂ ਦੀ ਇਹ ਖਾਸੀਅਤ ਹੈ ਕਿ ਸਾਗ ਤੋੜਨ ਤੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਛੋਟੇ-ਵੱਡੇ ਨੂੰ ਰੋਕਿਆ ਨਹੀਂ ਜਾਂਦਾ ਸਗੋਂ ਵਧੀਆ ਵਿਵਹਾਰ



ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਇਥੋਂ ਤੱਕ ਕਿ ਕਿਸਾਨ ਖੁਦ ਵੀ ਦੱਸ ਦਿੰਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਸ ਪਾਸੇ ਦਾ ਸਾਗ ਜ਼ਿਆਦਾ ਗੰਦਲਦਾਰ ਹੈ ਉਧੱਤੋਂ ਤੋੜ ਲਵੇ। ਸ਼ਹਿਰੀ ਬਾਬੂ ਵੀ ਆਮ ਤੌਰ 'ਤੇ ਪਿੰਡ ਤੋਂ ਆਉਣ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਲਿਹਾਜ਼ਦਾਰਾਂ ਨੂੰ ਤਾਜ਼ਾ ਸਾਗ ਲਿਆਉਣ ਦੀ ਸਿਵਾਰਸ਼ ਕਰਦੇ ਹਨ ਤੇ ਅਗਲੇ ਵੀ ਬੜੇ ਚਾਅ ਨਾਲ ਲੈ ਕੇ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

ਗੁਣਾਂ ਨਾਲ ਭਰਪੂਰ ਸਰੋਂ ਦਾ ਸਾਗ ਮੱਕੀ ਦੀ ਰੋਟੀ, ਲੱਸੀ, ਮੱਖਣ, ਮੂਲੀ, ਹਰੀ ਮਿਰਚ ਆਦਿ ਦਾ ਸੁਮੇਲ ਇਕ ਸ਼ੁੱਧ ਤੇ ਲਾਜ਼ਵਾਬ ਖਾਣਾ ਹੈ। ਪੰਜਾਬ ਦਾ ਕਿਹੜਾ ਘਰ ਹੋਊ ਜਿਥੋਂ ਪੰਜਾਬੀਆਂ ਦਾ ਮਨਪਸੰਦ ਭੋਜਨ 'ਸਰੋਂ ਦਾ ਸਾਗ ਮੱਕੀ ਦੀ ਰੋਟੀ' ਨਹੀਂ ਬਣਦਾ ਇਹ ਲੱਭਣਾ ਬੜੀ ਹੀ ਮੁਸ਼ਕਲ ਕੰਮ ਹੈ। ਵਿਗਿਆਨਕ ਤੱਥਾਂ ਤੋਂ ਵੀ ਸਾਗ ਨੂੰ ਬਹੁਤ ਗੁਣਕਾਰੀ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ।

ਸਰੋਂ ਦੇ ਪੱਕ ਜਾਣ ਤੱਕ ਤੇ ਸਿਆਲ ਦੇ ਉਤਰਨ ਤੱਕ ਸਾਗ ਦੀ ਆਮਦ ਘੱਟ ਜਾਂਦੀ ਹੈ। ਫਿਰ ਕਿਸੇ-ਕਿਸੇ ਖੇਤ ਵਿਚ ਰਹਿ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਪਰ ਕੁਝ ਸ਼ੇਕੀਨ ਲੋਕ ਇਸਦਾ ਪੂਰਾ ਸਾਲ ਹੀ ਅਨੰਦ ਮਾਣਦੇ ਹਨ। ਸਰਦੀ ਵਿਚ ਤਾਂ 'ਸਰੋਂ ਦਾ ਸਾਗ ਤੇ ਮੱਕੀ ਦੀ ਰੋਟੀ' ਰੋਸੀਂਦੀ ਦਾ ਸਿੰਗਾਰ ਹੈ।

ਜਸਵੀਰ ਸਿੰਘ 'ਨਾਮਸੌਤ', ਪੁੜੀਅਣ (ਲੁਧਿਆਣਾ)  
ਮੋ. 98883-32842

**BAGHI HONA PEGEYA**  
ਬਾਗੀ ਹੋਣਾ ਪੈਗਿਆ

ਦੇਸ਼-ਵਿਦੇਸ਼ ਦੀਆਂ ਸਮੂਹ ਸੰਗਤਾਂ ਨੂੰ ਧੰਨ ਧੰਨ  
ਸ੍ਰੀ ਗੁਰੂ ਨਾਨਕ ਦੇਵ ਜੀ ਮਹਾਰਾਜ ਜੀ ਦੇ  
ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਪੁਰਖ ਦੀਆਂ ਕੋਇ-ਕੋਇ ਮੁਖਾਰਕਾਂ !

**ਇਕਰਨੈਸ਼ਨਲ  
ਛਾਡੀ ਤੱਥਾ**

**ਭਾਈ ਸਾਧੂ ਸਿੰਘ ਪੰਮੁ**  
(ਪੂੜੀਕੇਟ ਵਾਲੇ)

ਮੋ. 98143-71922

ਦੇਸ਼ਾਂ-ਵਿਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀਆਂ ਸਮੂਹ ਸੰਗਤਾਂ ਨੂੰ ਪਹਿਲੀ ਪਾਤਸ਼ਾਹੀ ਸ੍ਰੀ ਗੁਰੂ ਨਾਨਕ  
ਸਾਹਿਬ ਜੀ ਮਹਾਰਾਜ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਪੁਰਖ ਦੀਆਂ ਕੋਟਿ-ਕੋਟਿ ਮੁਖਾਰਕਾਂ !

**ਫਤਿਹ ਰੇਲਿੰਗ ਵਰਕਸ**

ਇਥੇ ਲੱਕੜੀ ਅਤੇ ਸਟੀਲ ਦੀ ਰੇਲਿੰਗ  
ਅਤੇ ਸਟੀਲ ਗੋਟ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ।

**ਪ੍ਰੋ. ਹਰਮੰਦਰ ਸਿੰਘ # 99146-35425**  
ਬਹੋਨਾ ਰੋਡ, ਪਹਾੜਾ ਸਿੰਘ ਚੌਕ, ਮੋਗਾ।

**ਗੋਬਿੰਦ ਰਿਕਾਰਡਿੰਗ ਸਟੂਡੀਓ**

ਸਮਾਲਸਰ (ਮੋਗਾ) ਪੰਜਾਬ

Mob. (+91) 98884-75236, 98143-71922

ਦੇਸ਼ਾਂ-ਵਿਦੇਸ਼ਾਂ ਦੀਆਂ ਸਮੂਹ ਸੰਗਤਾਂ ਨੂੰ ਪਹਿਲੀ ਪਾਤਸ਼ਾਹੀ ਸ੍ਰੀ ਗੁਰੂ ਨਾਨਕ  
ਸਾਹਿਬ ਜੀ ਮਹਾਰਾਜ ਦੇ ਪ੍ਰਕਾਸ਼ ਪੁਰਖ  
ਦੀਆਂ ਕੋਟਿ-ਕੋਟਿ ਮੁਖਾਰਕਾਂ !

**ਛਾਡੀ ਮਲਕੀਤ ਸਿੰਘ**  
ਤੰਮਰਾ (ਪੰਖੇਰੂ)  
ਪਿੰਡ ਤੇ ਡਾਕ。  
ਲੋਹਗੜ੍ਹ (ਮੋਗਾ)  
ਮੋ. 94179-64971