



वृत्तवेध

वृत्त खाद्य संस्कृतीचे

गुरुवार, २२ डिसेंबर २०१६

पाने-२

झणझणीत मिसळीचा पुणेरी प्रवास

‘विद्येचे माहेरघर’ म्हणून पुण्याची जगभरात प्रसिद्धी आहेच. पुणेकरांची खरी ओळख मात्र ‘चोखंदळ आणि खवय्ये पुणेकर’ म्हणून करून देणे जास्त योग्य ठरते. खरोखरच अगदी सुरुवातीपासूनच्या म्हणजे चहापासून ते आजच्या पिझ्झा बर्गरपर्यंत सर्वच पदार्थांची चव घेण्यात पुणेकर कधीच मागे पडलेले नाहीत. विविध पदार्थांची चव प्रत्येक पुणेकरांच्या जीभवर रेंगाळली आहे. त्यामुळेच पुणेकर हे जगभरात चोखंदळ म्हणून ओळखले जातात. मानाच्या पहिल्या पाच गणपतींना जसे महत्वाचे स्थान असते अगदी त्याच प्रमाणे प्रत्येक पुणेकरांच्या टोंप ५ मध्ये ‘मिसळ’ असते.

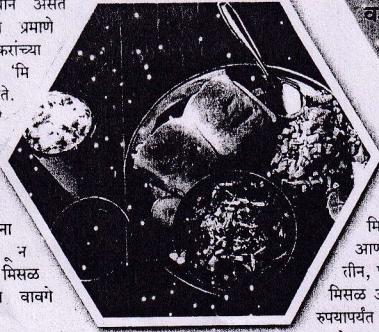
‘०५६७८९’ तितक्या प्रवृत्ती हे खरे असले तरी सर्व प्रवृत्तींना समावाहक घेणारी ती मिसळ असे म्हणणे वाचो ठरणार नाही.

प्रत्येक पदार्थाची स्वतंत्र अशी एक ओळख असते. परंतु मिसळ या पदार्थाची नुसती ओळख करून घेण्यापेक्षा तोंडओळख करून घेऊन चव घेणे जास्त गस्त ठरेल. आजपर्यंत अनेक अवरुणीय गोष्टींची गिनीज बुकमध्ये नोंद झाली आहे. कदाचित जर ही मिसळ साहित्यक्षेत्रात प्रसिद्ध असती तर मिसळ सुद्धा जगातील ७ आश्चर्यांपैकी एक ठरली असती यात शकाच नाही. उच्चवर्गीय आणि मध्यमवर्गीय यांच्या राहणीमानात जमीन आसमानाचा फरक असतो. समाजात प्रत्येकाचा एक स्टेटस असतो. पण स्वतःचा अहंमत्ता, र्वेद्वेद, शिस्त अशी सर्व बंधने झुगारून टाकून स्वतःमध्ये रममाण करून घेणाऱ्या मिसळीला उगमा ती काय द्यावी? कोणत्याही ऋतूत मिसळ खाता येते. आईस्क्रिम काळख नाही फक्त उन्हाळ्यातच खावं, शंडी पावसाळ्यात आईस्क्रिमची दुकान ओस पडलेली पण मिसळीच्या दुकानाबाहेर मात्र नंदान कदा गर्दीच दिसेल.

माणसांनी पाळायेचे अनेक नियम असतात पण ‘मिसळ खाताना कोणताच नियम पाळायचा नाही’ हाच फक्त पाळण्याचा नियम. नियमांच्या चौकटीबाहेर जाऊन काही तरी करता येत असं हे एकमेव क्षेत्र.

झणझणीत, तिखट, तामसी अशी अनेक विशेषणे मिसळीसाठी पूर्वीपासून वापरली जातात. जिथे माणसे विविध जातीधर्मात विभागली गेली आहेत तिथे त्या पदार्थांची तरी काय बात? सुरुवातीच्या काळात एकनाथांच्या ‘एकनाथी भागवत’ ग्रंथावर टीका झाली ती मराठी भाषेतील लिखाणामुळे. पण नंतर याच ग्रंथाची काशी क्षेत्रातून पालखीमधून मिरवणूक काढली. अगदी याच पध्दतीने खवय्यांनी दुय्यम रथात दिलेली मिसळ टोंप ५ मध्ये आली यातच मिसळीची महानता समजून येते. मिसळ खाण्याचा विचाराने नाक मुडणारं कोणी असेल तर तीच व्यक्ती खवय्यांच्या ब्लॅक लिस्टमध्ये जाईल.

मिसळीचा शोध कसा लागला? या प्रश्नाचे समाधानकारक उत्तर आत्तापर्यंत सापडलेले नाही. तरी सुध्दा या प्रश्नाचे उत्तर शोधण्याच्या निमित्ताने का होईना पुण्यात अनेक ठिकाणे प्रसिद्ध झाली. जसे की वैद्य, बेडेकर, साईराया, काटाकिरंSSR, सरमिसळ, सासवडची अस्मिता भिराळ, स्पेशल कोल्हापुरी मिसळ इ. ठिकाणे मिसळ विश्वात अग्रस्थानी आहेत. प्रत्येक मिसळीची जशी चवीची खासियत तशीच वेळेची पण. सात ते अकरा, अकरा ते चार याप्रमाणे निवडदा संपला



की मिसळ संपली. मुहूर्तास काही आण्यांत मिळणारी मा अडीच - तीन, पाच, दहा, पंधरा रुपयांत मिळणारी मिसळ आता अनेक बदलांमुळे ५० ते ८० रुपयांपर्यंत गेली आहे.

लोखण्यासाठी प्रसिद्ध असणारे बेडेकर मिसळीसाठी पण तितकेच प्रसिद्ध आहेत. एकदा सहजच कॉलेज ग्रुपसोबत भटकती करत असताना सर्वांना काहीतरी खाण्याची इच्छा झाली. प्रत्येकाच्या म तानुसार एक ठिकाण निश्चित होणे तसेच कठीणच. पण मुजाबाच्या बोळात सर्वांमुक्त बेडेकरांच्या मिसळीची चव घेण्याचे ठरले. ठरल्याप्रमाणे आम्ही १०.४५ पर्यंत बेडेकरांच्या दुकानाजवळ पोहोचलो. बाहेरची गर्दी पाहून वाटलं बेडेकरांनी लवकर दुकान उघडलं की काय? पण छे! दुकान उघडण्याआधीची गर्दी पाहूनच आमहाला दुकान उघडल्यानंतर वाढणाऱ्या गर्दीचा अंदाज आला. अंदाजे पाऊण तासानंतर न्यायालयात जसे साक्षी-पाराला बोलावतात अगदी त्याचप्रमाणे आमच्या नावाचा उल्लेख झाला व आम्हांला टेबलचा नंबर सांगितला गेला. अगदी पहिल्यांदाच गेल्यामुळे आमहाला तेथ-‘ल नियमाबाबत फारशी कल्पना नव्हती. साधारणतः दोन मिनिटे स्वस्थ बसल्यानंतर आमहाला तेथे ‘सेल्फ सर्व्हिसची सुविधा’ असल्याचे समजले. त्यानंतर मी उठून कॅश काऊंटरला सर्वांच्या मिसळीचे पैसे देऊन दुकान जमा केले व सगळ्यांनी मिसळ घेतली. अगदी काही क्षणातच मिसळीचा प्राण असलेल्या ‘रशाचे’ आगमन शाही थाटात झाले व तेथून खऱ्या अर्थाने आमच्या पोटातले कावळे जोरजोरात ओरडायला लागले व आम्ही पण त्या राजेशाही मिसळीवर ताव मारला. तिखट - गोड अशा चवीने आमच्या खाण्याची मजा अजूनच वाढली आणि हा हा म्हणता अवघ्या १०० मिनितात आम्ही सर्वांनी मिसळीचा फडशा पाडला. अशा प्रकारे बेडेकर मिसळीची चव सर्वांनीच वाखाणण्याजोगी आहे.

बेडेकर मिसळ प्रमाणेच एरंडवणे भागातील काटाकिरंSSR मिसळ मिसळप्रेमींचे आकर्षण ठरते. काटाकिरंSSR मिसळीची पध्दत व चव मात्र बेडेकरांच्या अगदीच opposite काटाकिरंSSRला गेल्यावर तिथे प्रथमतः आपल्याला टोकन मिळते ते ही उगारी निःशुल्क त्यानंतर त्यांनी सांगितलेल्या टेबलवर जाऊन बसावे लागते. थोड्याच वेळात वेटर येऊन टोकन जमा करतो व आपली ऑर्डर घेऊन येतो. मिसळीकडे पाहताच मिसळीचा चवीची आपल्याला कल्पना येते तीही तिच्या रंगारंग व वासावरून. मिसळीचा तिखटपणा शब्दात व्यक्त करण्याची गरज नसते. प्रत्येक खवय्याच्या मनावर मनोरंज्य गाजविणारी मिसळ ही खाद्य विश्वातील एक अनमोल ठेव ठरते.

दिलखुलास बिर्याणीचा राजेशाही थाट

पुण्यातील ‘एस.पी.जे.’ बिर्याणी हाऊस हे बिर्याणी विश्वातील सुप्रसिद्ध बिर्याणी हाऊस आहे. पुण्यातील सदाशिव पेठेत टिळक रोडवरील पेरु गेट जवळ हे बिर्याणी हाऊस आहे. सकाळी ११ ते ३ व रात्री ७ ते ११ या वेळेत हे बिर्याणी हाऊस खवय्यांसाठी खुले असते. यानंतर सांगायचे झाल्यास ‘ब्लू नाईल’ हे हॉटेल बिर्याणीसाठी प्रसिद्ध आहे. पुणे क्लब म्हणजे थोडक्यात सांगायचे झाल्यास कॅम्प परिसरात हे बिर्याणी हाऊस आहे. सकाळी ११.३० ते रात्री ११.३० पर्यंत हे बिर्याणी हाऊस ग्राहकांच्या सेवेसाठी सज्ज असते.

बंडगार्डन रोडवरील प्रत्येक खवय्यांच्या मनात या बिर्याणी हाऊसने स्थान निर्माण केले आहे. कोथरुड मधील रहिवाशांना खुश करण्यासाठी ‘पठाण लजिज’ बिर्याणी हाऊस प्रसिद्ध आहे. कर्वे रोडवरील गणेशनगर मधील दशभुजा मंदिराजवळ या बिर्याणी हाऊसने आपले स्थान निश्चित केले. सकाळी



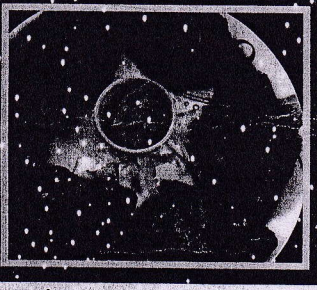
अन्न, वस्त्र, निवारा या मानवाच्या जीवनावश्यक गरजा आहेत. ‘अन्नसाठी दाही दिशा’ ही प्रचलित म्हण आहे. माणूस अन्नासाठी निरनिराळे मार्ग अवलंबतो. पण ते खाण्याचे असो किंवा बनवण्याचे याच अनेक प्रकारांतून बहुतरुन वेगवेगळे हॉटेलस, बिर्याणी हाऊसेस यांचा उगम झाला असावा. घरचे खाऊन कटाळा आला, बाहेरच्यासारखे जमलेच नाही, बनवण्याचा कंटाळा आला, काहीतरी वेगळा चेंज हवा यापैकी कोणतेही कारण हॉटेलमध्ये जाण्यासाठी पुरेसे आहे. ‘भात’ हा पूर्वी कोकणी लोकांचा गांत समजला जाई. परंतु या भाताने कोकणी सीमा ओलांडली आणि थेट बिर्याणी हाऊसपर्यंत मजल मारली. भाताचे वेगवेगळे प्रकार खाऊन कंटाळा आला तर ‘बिर्याणी हाऊस’ मधील बिर्याणीचा लूक पाहून कंटाळाला निरोपच द्यावा लागेल.

ज्याप्रमाणे पुणेरी लोकांच्या टोंप ५ मध्ये ‘मिसळ’चा समावेश होतो. अगदी त्याचप्रमाणे स्पेशल नॉनव्हेज खवय्यांच्या यादीमध्ये बिर्याणीचे नाव अग्रस्थानी आहे. बिर्याणी हाऊसची प्रत्येक गोष्टीत, चवीत, रंगामध्ये एक वेगळी छबी दिसते. ज्याप्रमाणे प्रत्येक गोष्टीचा पाया भक्कम असेल तर ती गोष्ट कायमस्वरूपी टिकते. अगदी त्याचप्रमाणे बिर्याणीचा कणा असलेला ‘भात’ जमला की, आपण अर्धा गड सर केला असे समजावे. उर्वरित गोष्टी प्रमाणात टाकल्या की संपूर्ण बिर्याणीचा गडाचे आपणच राजे. बिर्याणी हा मूळचा एक फारसी शब्द आहे. फारसी भाषेत याचा उच्चार ‘बिरीअन’ असा होतो. असे असले तरी याचे जन्मगाव ‘पर्शिया’ आणि ‘अरेबिया’ या देशात झाला. नंतर अफगाणिस्तान, उत्तर भारत यांनी देखील बिर्याणीला आपल्या संस्कृतीत समाविष्ट करून घेतले. १८००-१९०० याकाळात भारतात मुघलांची सत्ता होती. आताचे लखनऊ नावाचे राज्य त्यावेळी ‘अवध’ म्हणून ओळखले जाई आणि याच अवधमध्ये बिर्याणीचा जन्म झाला. त्यावेळी तिला ‘अवधी बिर्याणी’ असे नाव दिले, आणि त्यानंतर ही बिर्याणी ज्या ज्या राज्यात गेली, त्या त्या नावाने प्रसिद्ध झाली. जसे की हैद्राबाद मध्ये ‘हैद्राबादी बिर्याणी’ म्हणून ओळखली गेली. तर कलकत्त्यामध्ये ती ‘कलकत्ता बिर्याणी’ म्हणून प्रसिद्ध झाली. अशी ही प्रसिद्धी पावलेली बिर्याणी चिकन बिर्याणी, मटन बिर्याणी, दम बिर्याणी, हैद्राबादी बिर्याणी, मटन बिर्याणी, अंडा बिर्याणी, फिश बिर्याणी इत्यादी नावीन्यपूर्ण प्रकारात चाखायला मिळू लागली. ही बिर्याणी, बिरीअनी, बुखियानी, ब्रेयानी, ब्रिअनी या वेगवेगळ्या नावांनी ओळखली जाते.

११ ते ३ व रात्री ७ ते १० या वेळेत आपण ‘पठाण लजिज’ या लाजवाब बिर्याणीची मजा चाखू शकतो. खास पुण्याच्या नावाने ओळखले जाणारे ‘पुणे बिर्याणी हाऊस’ म्हणजे पुण्याचे व बिर्याणीचे मोठेपण सांगणारे बिर्याणी हाऊस आहे. धानोरी मधील सम्राट अशोक मार्गावरील IT Park जवळ हे बिर्याणी हाऊस आहे. सकाळी ९ ते रात्री १०.३० पर्यंत या बिर्याणी हाऊसची दारं आपल्यासाठी खुली असतात. P.K. बिर्याणी हाऊस कर्वेनगर मधील D.P. रोडवरील राजाराम पुलाजवळ आहे. सकाळी ११ ते ३ आणि रात्री ७ ते ११ पर्यंत हे बिर्याणी हाऊस आपल्याला सेवा देते. या बिर्याणी हाऊसच्या यादीमध्ये आणखी एक नाव अभिमानाने धरले जाते, ते म्हणजे ‘हैद्राबाद बिर्याणी हाऊस’. हद्दपसर मधील खवय्यांना खुश करण्याचे व त्यांना वेगवेगळ्या हैद्राबादी चवी चाखायला देण्याचे जणू त्यांनी कॉन्स्ट्रक्ट घेतले आहे. तुपे कॉर्नवॉली अँमेनोरा मॉलजवळील पाटील रोडवर हे बिर्याणी हाऊस आहे. सकाळी १२ ते ४ आणि रात्री ७ ते ११ या वेळेत सेवा देण्यास हे बिर्याणी हाऊस सज्ज असते. कॅम्प मधील ‘ब्लू नाईल’ या बिर्याणी हाऊसला शह देण्यासाठी जनरल थिमथ्या रोडवरील अरोरा टॉवर जवळील ‘जॉर्ज रेस्टॉरंट’ सज्ज आहे. सकाळी ८.३० ते रात्री ११.३० पर्यंत हे बिर्याणी हाऊस खुले असते.

खाण्याच्या खवय्यांच्या जशा आवडी निवडी बदलत गेल्या तसे बिर्याणीचे क्षेत्र अधिक व्यापक होत गेले. सुरुवातीला फक्त जेवणातून खाण्याची गोष्ट असलेला भात नावाचा गकार चक्क जेवणाऐवजी व जेवणाऐवजे पोट भरवणारा ‘पूर्णब्रम्ह’ ठरला व अशा या पूर्णब्रम्ह अन्नाने थेट बिर्याणी हाऊसपर्यंत मजल मारली. विविध बिर्याणी हाऊस आणि त्यांच्या निरनिराळ्या चवी यांमुळे बिर्याणी हा प्रकार खाद्यविश्वात आपले स्थान कायम ठेवून आहे. बिर्याणी म्हणजे पूर्णब्रम्ह, बिर्याणी म्हणजे पूर्ण अन्न असे म्हणण्यास नॉनव्हेज खवय्या क्षमण सुद्धा मागे पुढे पावणार नाही. बिर्याणी हा खाद्यविश्वातील असा एक खाद्यपदार्थ आहे की, या पदार्थाची चटक जर एखाद्या खवय्याच्या जीभेला ला-गली तर, तो तिची चव वाचवा. चाखल्याशिवाय राहणार नाही. अशी ही बिर्याणी गेल्या तीन - चार शतकांपासून प्रत्येक नॉनव्हेज खवय्यांच्या मनावर जाच करत आहे.

मेघाज किचन



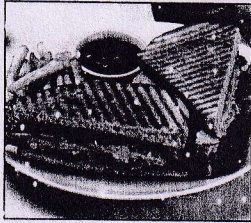
दुपारची १ ची वेळ झाली की जेवणाच्या टेबलावर हळूहळू गर्दी व्हायला सुरुवात होते आणि मग कोणीतरी पार्सलचे डबे उघडल्यावर त्या सुगंधाने ही गर्दी आणखीनच वाढत जाते. हे डबे येतात कवेनगर वरून दुपारी १ च्या सुमारास. ३५ च्या आसपास वय असलेली ही अन्नपूर्णा लोकांना डबे देऊन क्षणार्थात गायब होते आणि त्या जेवणाची चव दिवसभर जिभेवर राखाळ राहते. शाकाहारी आणणे मांसहारी पदार्थ घरघोरे पोहचवणाऱ्या 'मेघाज किचन' च्या मेघा मगर यांनी पुणेकरांसाठी हवा तो मेणू पोहचवण्याची सोय करून ठेवली आहे. दारोज सकाळी सात वाजता त्या 'मेघाज किचन' च्या व्हॉर्डनअप गुपुवर आपला मेणू पोस्ट करतात. मग खवैच्या पुणेकर त्या मेणूतले आवडत्या पदार्थांची ऑर्डर देतात. त्यांना ही कल्पना कशी चुचली अस विचारलं असता त्या म्हणाल्या, "आजकाल लोक खूप डाएट कॉन्सिडर झाले आहेत. विविध पदार्थ त्यांना जेवणामध्ये तर हवे आहेतच पण मग त्यांना त्यासोबतच कोलेस्ट्रॉल वाढलं नाही! पाहिजे, कॅलरीजपण गरजेपेक्षा अधिक नकोट असं पदार्थ हवेत. चवीमध्ये रंगत पण हवी आणि तब्येतीला त्रास पण नको. मग मला वाटलं की आपणही खाण्याच्या सवयीबाबत खूप जागरूक आहोत, शिवाय वेगवेगळे पदार्थ कल्याची आवड आहे तर काहीतरी नवीन उद्योग सुरू करावा. घरी सतत पाहुण्यांची वर्दळ असायची, मग घरात कोणताही पदार्थ बनवला की तो सगळ्यांना खूप आवडायचा. पाहुणेमंडळी फोन करून त्यांच्या रेसिपी विचाराल्या लागली. त्यांना तो पदार्थ मी करून पाठवत असे. त्याच ते भरभरून कोतक करत. घरातून आणि मित्र मंडळींच्या पाठिंब्याने मग मी 'मेघाज किचन' सुरू केले.

या किचनमध्ये आल्यावर पहिली गोष्ट तुम्हाला जाणवेल ती म्हणजे हे सगळं अन्न अगदी घरगुती पध्दतीने, स्वच्छता पाळून प्रेमाने बनवलं जातं. तेलाचा, मसाल्यांचा कमीत कमी वापर आम्ही जेवणात करतो. शिवाय यासाठी लागणारं सर्व साहित्य हे त्या त्या दिवशी सकाळी गार्केट मधून आणलं जातं. रोजचा मेणू हा सकाळी ठरवला जातोच. पण कधी कधी तो मेणू वाळून वेगळेच एखादा पदार्थ 'मेघाज किचन' च्या डब्यात ग्राहकांनी खाल्लेला असतो. त्यादिवशी मग तोच पदार्थ हवा अशी ऑर्डर येते. मग आम्ही पण ग्राहकांच्या प्रेमापोटी तो पदार्थ त्यांना पोहोच करतो.

'मेघाज किचन' मधील पदार्थांची चव ही खवैच्यांना विसरता येण्यासारखी नाही. विविध मांसाहारी आणि शाकाहारी पदार्थांची रेलचेल ही त्यांची खासियत. या किचनचा सारा कारभार सांभाळणारी अन्नपूर्णा मेघा मगर एकट्याच डोलारा सध्या सांभाळत आहेत. पदार्थ बनवण्यापासून ते पोहोच करवण्यापर्यंत त्यांचा उसाह हा आश्चर्यजनक आहे. कवे रोड वरील या अन्नपूर्णाला आपल्या मनापासून शुभेच्छा !

सुदाम ए-वन सँडविच

बारामती जवळच्या मोरगाव आंबीच्या श्री. दिनकर रायकर यांनी पुण्यातील रिव्हार पेठेतील बोही आळीत ए-वन सँडविच हा प्रकार सुरू केला. पंचेचाळीस वर्षांपूर्वी एका दूधाच्या गाडीवर काम करता त्यांनी या नव्या प्रयोगाला सुरुवात केली आणि हळूहळू जम बसू लागला. रिव्हार पेठेतील व्यापारी वर्ग व खेरीला येणारी मंडळी त्यांची आवडनिवड लक्षात देवून ग्राहकांची पसंती मिळविली. पुढे स्वतःच वेगळेगण जपण्यासाठी त्यांनी नंतर या व्यवसायाचं नामकरण सुदाम - ए-वन सँडविच असे केले आणि अत्यावधीतच ते खवैच्यामध्ये प्रसिद्ध झाले. त्यानंतर रायकर यांची पुढची पिढी ही म्हणजे त्यांची मुले शिवाजी आणि विशाल यांनी ही या व्यवसायाची धुरा सांभाळली. एस.एस.सी. झाल्यानंतर विशाल याने महाविद्यालयीन शिक्षण घेता घेता सँडविचच्या या गाडीवर काम करायला सुरुवात केली. अपार कष्ट, प्रामाणिकपणाचे बाळकडू त्यांना त्यांच्या वडिलांकडूनच मिळाले होते. काहीही झाले तरी पदार्थांच्या दर्जत तडजोड करायची नाही असा संस्कार लहानपणा पासूनच त्यांच्या मनावर कोरला गेला होता. त्यानुसार वाटचाल करून त्यांनी आपल्या छोटेखानी व्यवसायाचा विस्तारही



केला. जंगली महाराज रस्त्यावर संभाजी उद्यानासमोर सुदाम सँडविचची शाखा गेल्या वर्षी सुरू झाली आणि तिथेही या शाखेने आता जम बसवला आहे. बागेतल्या एखाद्या गाडीवर किती पदार्थ मिळू शकतात फार फार तर पाच-सहा असं कोणाला वाटत असतील तर त्याने सुदाम सँडविचला नक्की भेट द्यावी. इथे सँडविचचे असंख्य प्रकार मिळतात. स्पेशल सँडविच, चटणी सँडविच, व्हेज चीज सँडविच, स्पेशल क्लब सँडविच या बरोबरच नव्याने सुरू करण्यात आलेले चॉकलेट ग्रील सँडविच, स्पेशल सुदाम मक्स टोस्ट सँडविच, स्पेशल बॉम्बे म साला टोस्ट सँडविच हे काही नवे प्रकारही

खवैच्यांनी आपलेसे केले आहेत. याची चव, सजावट पाहून तर आणून थक्क होतो.

रोज दुपारी साधारण दोन ते रात्री दहा अकरा पर्यंत दोन ठिकाणी हा व्यवसाय चालतो. मात्र, तयारी सकाळपासूनच सुरू होते. विशाल रायकरांची पहिली फेरी असते मंडईत. सकाळी काकडी, टोमॅटो, मिरची, कोथिंबीर यासह इतर अनेक गोष्टींची खरेदी केली जाते. खरेदी करताना त्या कच्च्या मालाच्या दर्जाकडे विशेष लक्ष दिले जाते. त्यानंतर पुढील प्रक्रिया त्यांच्या घरी सुरू होते. निगमिळत्या प्रकारचे सॉस, काकड्या, टोमॅटो, उकडलेले बटाटे, चटण्या इत्यादी सर्व माल दोन्ही शाखांमध्ये पोहोचवला जातो. मग प्रत्यक्ष कामाला सुरुवात होते. चव टिकवायची असेल तर पदार्थांच्या प्रक्रियेत तडजोड करून चालत नाही. त्यामुळेच सुदाम सँडविचच्या प्रक्रियेत कधीच बदल होत नाही. त्यामुळेच पदार्थांच्या चवीत कधीही फरक पडत नाही. स्वच्छ, चांगल्या दर्जाचा कच्चा माल व ग्राहकांची आवड याकडे नेहमीच लक्ष दिलेले असते. उमम आणि तत्पर सेवा हेच सुदाम ए-वन सँडविचच्या यशाचे गमक आहे.

इराणी हॉटेल्स

पुण्याच्या खादय संस्कृतीमध्ये इराणी हॉटेल्सचा फार मोठा वाटा आहे. या ठिकाणचा बनमस्का आणि चहा अनेक खवैच्यांची पहिली पसंती आहे.

१. फर्लुसन रोड वर असलेले कॅफे गुडलक (स्थापना १९३५) हे सर्वात जुने आणि प्रसिद्ध हॉटेल असून तेथे मिळणारे बन ऑप्लेट आणि पट्टी सामोसे खवैच्यांची पहिली पसंती आहे.

२. पुणे महानगरपालिकेच्या जवळ असलेले कॅफे ऑलिम्पिया (स्थापना १९९९) हेही अतिशय प्रसिद्ध हॉटेल असून तेथे चिकन दम बिर्याणी आणि गोल्डन चहा खूप

प्रसिद्ध आहे. तेथे खवैच्यांची नेहमीच गर्दी पाहायला मिळते.

३. पुण्याच्या कॅम्प नावाच्या उच्चभ्रू वसाहतीत असलेले कॅफे गार्डन (स्थापना १९६०) हे अतिशय गर्दीचे ठिकाण असून तेथे प्लम केक व नानकटाई लोकांना विशेष आवडते. महत्वाची बाब अशी की जेवायच्या वेळेलाही ग्राहक बनमस्का-चहाची मागणी करतात.

४. डेक्कन कॉर्नच्या जवळ असणारे हॉटेल पॅराडाईज (स्थापना १९६०) हे सुद्धा एक गुपचिंत ठिकाण असून तेथे चहा व बनमस्का छान मिळतो. इथे कलाकारांची गर्दी पाहायला मिळते.

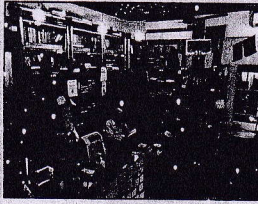
काँफी आणि बरंच काही...

पुणे हे एक सांस्कृतिक वारसा असलेले शहर तसेच ते महाराष्ट्राची सांस्कृतिक राजधानीसुद्धा आहे. पुणे शहर त्याची पारंपारिक संस्कृती तर जपून आ-हेच त्याचबरोबर काळांनुसार संक्रमित होणाऱ्या इतर संस्कृतीही हळूहळू स्वीकारत आहे. पुण्यातील तरूण पिढीबरोबरच इतर वयोगटातील लोकही ती नुसतीच स्वीकारत नसून ती आत्मसात करून तिचा आस्वाद घेताना सध्या दिसत आहे. अनेक संकल्पना या शहरात आल्या आणि गेल्या परंतु काही निवडकच इथल्या वातावरणात रुजल्या.

चहा काँफी पित पुस्तकांच्या दुनियेत रमण्यासाठी पुण्यात 'बुक कॅफे' ही संकल्पना त्यापेकीच एक. ती पुण्यात रूढ होऊ लागली आहे आणि महत्वाची गोष्ट म्हणजे याला सगळ्याच वयोगटातून चांगला प्रतिसाद मिळतोय बुक कॅफे म्हणजे नकी काय, हे असा प्रश्न आपल्याला आतापर्यंत पडला असंलच!

बुक कॅफेच्या लायब्ररीमध्ये असलेली पुस्तक वाचत किंवा वैयक्तिक काम करत तुम्ही निवांत वेळ घालू शकता. काही कॅफेच सदस्यत्व घेऊन पुस्तक घरी नेता येतात किंवा विकत घेऊन वाचताही येतात. याचबरोबर इथं विविध प्रकारच्या चित्रकला, कलाकुरस, हँडिकाफ्ट्स अशा कलात्मक गोष्टींच्या प्रदर्शनाचाही आयोजन या कॅफे जमघट करणाय तेत. वाचकांचा मेळावा, चर्चा, कार्यशाळा किंवा एखाद्या सांस्कृतिक कार्यक्रमाचं आयोजन अशा विविध उपक्रम ने आयोजन कॅफेमध्ये केले जाते.

कॅफे ही संकल्पना कुठून आली हा प्रश्न आपल्याला पडू शकतो. तर १७ व्या शतकात इंग्लंडमध्ये 'बोटो' ही संकल्पना अस्तित्वात आली सलोने म्हणजे विचारांचं आदानप्रदान करण्यासाठी एका



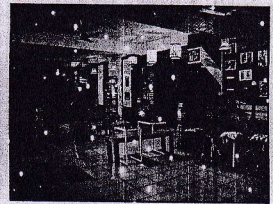
पागंडी कॅफे

छाताखाली जमलेला समविचारी लोकांचा मेळावा. युरोपमध्ये जन्माला आलेल्या या संकल्पनेचं फलित म्हणजेच सध्याचे 'बुक आर्ट कॅफे'.

जगभरात विस्तार पावलेल्या या बहुउद्देशीय कॅफेमधून एकाचवेळी भुकेला आणि विचारांना खादय मिळतं. आपल्याकडे गेल्या काही दिवसांपूर्वी आलेला हा कॅफेचा ट्रेड धकाधकीच्या दिनक्रमात व्यग्र असलेल्या तरूणांमध्ये लोकप्रिय ठरतोय.

नेहा आणि विशाल पिंपरीया यांनी बाणेर पाषाण-लिक रोडवर पागंडी बुक कॅफे सुरू केलं आहे. पागंडी म्हणजे कच्चा रस्ता वाचक परंपरा जाणवत नवखा कलाकारांना व्यासपीठ उपलब्ध करून देत असल्यामुळे गेल्या चार वर्षांपासून पुणेकरांच्या हिट लिस्टवर पागंडी कायम आहे. याचबरोबर वारी बुक कॅफे, एबीसी आणि बुक कॅफे सॉन या कॅफेचीही नावं सांगता येतील.

या कॅफेची सजावटही वेगळी असते. फोटो फ्रेम्स, रंजक शो-पीस, पुस्तकांचं वैविध्य, बसण्यासाठी गेस्पेस जागा, मोकळा हवेशीर वावर, कानांवर पणगरी संगीताची शांत धून, सोबतच काँफी-चहाचा दरवळणारा सुगंध असं



वारी कॅफे

सुखद वातावरण या कॅफेमध्ये असतं. यामुळे स्वतःमधल्या विचारांना, कल्पनाशक्तीला आपसुकच वाव मिळतो आणि मन प्रसन्न होतं, असं इथं येणारा वर्ग सांगतो. सध्याकाळी मित्र-मैत्रिणींबरोबर गप्पा मारत निवांत वेळ घालवायलाही अनेकांची या कॅफेला पसंती मिळते.

जसं पूर्वी गावातले सगळे लोक जम कलाकृतीचा एकत्र आस्वाद घ्यायचे. सांस्कृतिक कलाधिकाराना प्रोत्साहन देण्याचे, त्याचप्रमाणे कलेसाठी व्यासपीठ तयार हाव या कल्पनेतून मुलांमध्ये बुक कॅफे सुरू होताना सध्या आपल्याला पाहावयास मिळत आहे.

वाचक, कलाप्रेमी आणि विचारवंतांची मांडियाळी कॅफेत असावी, अनेकविध विचारांना खादय पुरवणारे उपक्रम आयोजित केले जावेत यासाठी वारीचं प्रांगण उपलब्ध आहे. पुण, काँफीपासून सँडविच, पास्ता असे विविध पदार्थ या कॅफेमध्ये सर्व्ह केले जातात. पॅराड पॅराड हँडिक्राफ्ट अशा उपयुक्त वस्तुचं प्रदर्शन आणि चिकी. तर लहान मुलांसाठी लायब्ररी, बेटे खेळ असेही उपक्रम येथे राबवले जातात. मुख्य म्हणजे प्रत्येकातल्या कलाकाराला साद घालणारी स्पेस आणि शांतता अनुभवायला मिळावी हा उद्देश त्यामागे असावा.



'श्रीधरनचा' केक

मण-समारंभ यांचं नातं मानवी मनाशी घट्ट जोडलेलं असतं. दिवाळी आणि फराळ, तिळगुळ, बाजरीची भाकरी आणि संक्रांत तसंच वाढदिवस, खिसमस म्हणजे केक असं पक्कं समीकरणच तयार झालेलं दिसतं आणि अलीकडे कोणतीही आनंददायी गोष्ट घडली की केक आणण्याची पद्धत रूढ होऊ लागली आहे. बाळ जन्माला आल्यावर केक आणणे, बाळाला एक महिना पूर्ण झाला की केक आणून तो महिना सजरा करणे किंवा मग लमाचं वाढदिवस असोत किंवा अजून काही ज्या व्यक्तीबद्दल आपल्याला काही खास वाटत त्याच्याविषयी भावना व्यक्त करण्यासाठी आपण केक घेऊन जातो. प्राचीन इजिप्शियन संस्कृतीकडे केकच्या मूळ रूपासाठी निदेश केला जातो. 'काका' या जुन्या Norse भाषेतील शब्दापासून केक हा शब्द तयार झाला आहे. ग्रीक लोक पूर्वी या केकला flat या अर्थाने 'प्लॅक्स' असे म्हणत. भारतीयांच्या आयुष्यात या केकचे अनन्यसाधारण महत्त्व आहे. पुण्यातही केक मिळण्याची खूप वेगवेगळी ठिकाणे प्रसिद्ध आहेत. तरुणांसाठी पुरख पाडणारी केकशॉप्स अतिशय लोकप्रिय आहेत. पुणे केकशॉप, फ्युजन ब्रोश केकशॉप (Fusion Bourche Cakes Shops) केक लाउंड, जस्ट केक्स, मॉर्निंगज केक शॉप, ब्रिक्स बेकरी कॅफे, WS बेकर्स केक शॉप, बेकर्स बास्केट अशी असंख्य नावं पुण्यातील सर्वोत्तम केक मिळण्याची ठिकाणे म्हणून ओळखली जातात. पुण्यामध्ये 'ताजा ताजा' केक जर कोणत्याही वेळी आणि कोणत्याही ठिकाणी घरघोरे हवा असेल तर एक सुप्रसिद्ध नाव म्हणजे श्रीधरन.

पुण्यात कयानी केक म्हणजेच उत्तम वेक असं समीकरण असताना लोकांमध्ये सॉफ्ट केकची आवड निर्माण करणाऱ्यांमध्ये श्रीधरनचा वाटा मोलाचा आहे. २००४ सालापासून श्रीधरनकडे केक्सच्या ऑर्डर्स वाढायला लागल्या. श्रीधरनने केक्सच्या चर्वामध्ये, सजावटीमध्ये खूप प्रकारची विविधता आणली आहे. ग्राहकांच्या मागणीनुसार त्यांना हवं तेव्हा श्रीधरन केकची ऑर्डर घरी पोहोच करतात. विविध फळांपासून बनवलेल्या श्रीधरनच्या केकला सर्वात जास्त मागणी आहे. केक्ससाठी लागणारा मैदा, लोणी, क्रीम, बटर, फळ आणि इतर साहित्य स्वतः श्रीधरन पारखून नेतात. श्रीधरननी आपल्या वैशिष्ट्यपूर्ण केक्सनी अनेकांच्या वाढदिवसाची आणि कार्यक्रमांची सजावट करून दिली आहे.