साप्ताहिक सकाळ

सकाळ पेपर्सचे प्रकाशन
वर्ष : १४ अंक ३२
१९ मे २००१
किंमत ७ रुपये

व्यवस्थापकीय संपादक
प्रताप गोविंद पवार

संपादक
• सदा डुम्बरे

मुद्रक व प्रकाशक
लीला परुळेकर

मांडणी सजावट
अनिल उपळेकर

संपादकीय पत्रव्यवहाराचा पत्ता
संपादक, साप्ताहिक सकाळ
५९५ बुधवार पेठ, पुणे ४११ ००२
दूरध्वनी : (०२०)४४५५५००
फॅक्स (०२०)४४५०५८३
ई-मेल पत्ता :
sakal@giaspn01.vsnl.net.in

(या अंकातील सर्व लेखांचे हक्क राखून ठेवले आहेत)

मुद्रण स्थळ
विकास इलेक्ट्रिक अँड सिरॅमिक प्रॉडक्टस् प्रा. लि.
प्लॉट क्र. ३२ एम्. आय्. डी. सी.
त्र्यंबक रस्ता, सातपूर,
नाशिक ४२२ ००७

प्रकाशन स्थळ
५९५, बुधवार पेठ,
पुणे ४११००२
दूरध्वनी : (०२०)४४५५५००

• पी. आर. बी. कायद्यानुसार जबाबदारी

मुखपृष्ठावरील फोटो
योगेश जाधव, प्रवीण काजरोळकर
मुखपृष्ठ मांडणी
श्याम देशपांडे

वर्गणीचे दर :
स्थानिक व परगाव :
वार्षिक .... ३६० रुपये
सहामाही............ १८० रुपये
परदेशी वर्गणी ८० यु एस डॉलर
वर्गणीचा चेक व्यवस्थापक 'साप्ताहिक सकाळ' या नावाने पाठवावा.

अनुक्रम

मुंबईची खवय्येगिरी एक अखंड आनंदयात्रा ४

खाण्याच्या बाबतीत मुंबईकर हा खूप प्रयोगशील आहे. माणशी एक रुपयापासून ते एक हजार रुपयांपर्यंतच्या जेवणाच्या तऱ्हा इथे उपलब्ध आहेत. मुंबईच्या फूड इंडस्ट्रीची एकंदर उलाढाल 'आय.टी.' इंडस्ट्रीपेक्षाही अधिक भरेल.
अशा या मुंबापुरीची बहुढंगी-बहुरंगी चटकदार खाद्ययात्रा
-सुनील बालावलकर

पुण्याची खाद्यसंस्कृती भजी-मिसळ ते मेक्सिकन व्हाया चायनीज १६

भेळ, बटाटेवडे नंतर इडली-डोसे इथपासून सुरू झालेली पुण्याची खाद्ययात्रा आता पिझ्झा, बर्गर पासून मेक्सिकन आणि थायी खासीयतींना पोटात घेऊन दौडते आहे. बाहेरचं खाण्यातलं चोरटेपण जाऊन 'डायनिंग आऊट'चं स्टेटस या खाद्ययात्रेला मिळालेलं आहे.
-शुभदा चंद्रचूड

लोकमान्य ते महात्मा
दुरावा वाढतच गेला २८

टिळकपक्षीय आणि शाहूपक्षीय यांच्यातील दुरावा वाढत जाऊन साम्राज्यशाहीचे कसे फावत गेले?
-डॉ. सदानंद मोरे

व्यक्तिगत निवेशक बाजाराबाहेर ३७

उन्हाळ्यातल्या नद्यांप्रमाणे शेअर बाजारातले व्यवहार आता आटले आहेत. आणि व्यक्तिगत गुंतवणूकदार बाजाराबाहेर गेला आहे.
-डॉ. वसंत पटवर्धन

मला मदन भासे ३४

कादंबरीची नायिका कोन्स्टान्से ज्युलिएटकडे पार्टीला जाते. तिथे तिला आश्चर्याचा धक्काच बसणार असतो...
वेगळ्या शैलीतली जर्मन कादंबरी
-अनुवाद : विद्यासागर महाजन

दिलीप प्रभावळकरांनी तोलून धरलेली
बटाट्याची चाळ ४८

उपास, भ्रमणमंडळ, संगीतिका आणि चिंतन यासह पु.लं.नी अजरामर केलेली बटाट्याची चाळ नव्या स्वरूपात सादर झाली आहे. त्याविषयी
-माधव वझे

वाचकपत्रे २
ग्रीसमधील दिवस २२
शब्दांगण २७
हास्यचित्रे ३३
बालरंजन ४०
भाषावेध ५१
गॅलरी ५२
भविष्य ५५
अपराधी कोण? ५६

साप्ताहिक सकाळ आता इंटरनेटवर उपलब्ध www.saptahiksakal.com.

खाद्ययात्रा /
सुनील वालावलकर

मुंबईची खवय्येगिरी : एक अखंड आनंदयात्रा

जगाच्या कानाकोपऱ्यातून मुंबईत माणसं आली आणि त्यांनी इथली खाद्यसंस्कृती बहुढंगी बनवली. खाण्याच्या बाबतीत मुंबईकर हा बराच प्रयोगशील आहे.
एक वेळच्या जेवणासाठी एक रुपयात मिळणारा वडा-पाव, चहा-पाव ते एका माणसासाठी थायी फूडला जाणारे हजार रुपये या दोन टोकांमधली अक्षरशः सगळी विविधता इथे सहज उपलब्ध आहे. इथे रीतसर नोंदणी केलेल्या हॉटेलांची संख्याच १५,००० च्या घरात जाते. यात नोंदणी नसलेल्या अनधिकृत स्टॉलचं साम्राज्य जमा केलं, तर मुंबईतल्या फूड इंडस्ट्रीची एकंदर उलाढाल 'आय. टी.' इंडस्ट्रीपेक्षाही कदाचित जास्त भरेल. अशा या मुंबापुरीच्या बहुरंगी- बहुढंगी चटकदार खाद्ययात्रेची ही झलक.
- एका अस्सल खवय्यानं घडवलेली.

भेंडीबाजारातली खास मुसलमानी टच असलेली खाऊगल्ली

मुंबईच्या बहुढंगी खाद्यसंस्कृतीविषयी लिहिणं हा अक्षरशः प्रचंड आवाका असलेला विषय आहे. जातीच्या खवय्यांसाठी मुंबईच्या गल्लीबोळांमधून, रस्त्या-रस्त्यातून आणि लहान-मोठ्या हॉटेलमधून मिळणाऱ्या एकाहून एक अफलातून चीजा धुंडाळत फिरणं, म्हणजे एक कधीही न संपणारी आनंदयात्रा आहे.

या चिंचोळ्या आकाराच्या बेटावर नाना प्रकारचे एक कोटी लोक त्यापैकी गुण्यागोविंदाने एकत्र राहतात, हा एक प्रकारचा चमत्कारच आहे. अपुरी जागा, प्रदूषण, गर्दी, गोंगाट अशा अनेक संकटांचा सामना करत मुंबईकर आला दिवस समाधानाने घालवत असतो. रोज लोकलमध्ये लोंबकळणारा माणूस म्हणून मुंबईकराची एक प्रतिमा आहे. तो कष्टाळू आहे. पडखाळाला बांधील

आहे; पण तितकीच त्याला खाण्या-पिण्याची मनापासून आवड आहे.

जगाच्या कानाकोपऱ्यातून या शहरात माणसं वस्तीसाठी आली, तेव्हा येताना साहजिकच त्यांची खाद्यसंस्कृती बरोबर घेऊन आली. मुंबईत बाहेरून लोंढे येतात म्हणून चिंता करणाऱ्यांना हे ठाऊक नाही, की येणाऱ्या लोंढ्यातील बहुसंख्य जणांनी त्यांच्या उपजीविकेसाठी मुंबईकरांच्या क्षुधाशांतीचा मार्ग स्वीकारला आहे. आपापली मूळची वैशिष्ट्यं कायम ठेवून त्यांनी मुंबई वैविध्यपूर्ण केली. सर्वसमावेशक मुंबईकराने भाषा, प्रांत, जाती, धर्म आदींचे सगळे संस्कार ओलांडून खाण्याच्या

गोखले रोडवरच्या राजू कोंबडी-वडेवाल्याकडचं ताट

बोरा बाजार स्ट्रीटवरची दुपारच्या लंच टाइममध्ये गजबजलेली खाऊगल्ली

या वेगळ्या प्रकारांना सारख्याच उत्साहाने आश्रय दिला.

खाण्याच्या बाबतीत मुंबईकर प्रयोगशील आहे. म्हणूनच 'मिड-डे'ने मध्यंतरी मुंबईतल्या हॉटेलची जी सूची प्रसिद्ध केली, तिचा आकार एखाद्या शब्दकोशाएवढा झाला आहे. महापालिकेच्या आकडेवारीनुसार इथल्या रीतसर नोंदणी केलेल्या अधिकृत हॉटेलची संख्याच १५,००० च्या घरात आहे. यात पंचतारांकित हॉटेलपासून ते रस्त्यावरच्या नोंदणीकृत हातगाड्यांचा समावेश होतो. अर्थातच नोंदणी नसलेल्या अनधिकृत स्टॉलचं साम्राज्य यापेक्षा कैक पटीत आहे. सध्या एक वेळच्या जेवणासाठी प्रति माणशी एक रुपयापासून एक हजार रुपयांपर्यंत एवढ्या रेंजमध्ये चहा-पाव,

मलई-गोळा' नावाने प्रख्यात असलेला हा खास राजकोटचा आयटेम मालाड-कांदीवली अशा गुजराथी भागातच मिळतो.

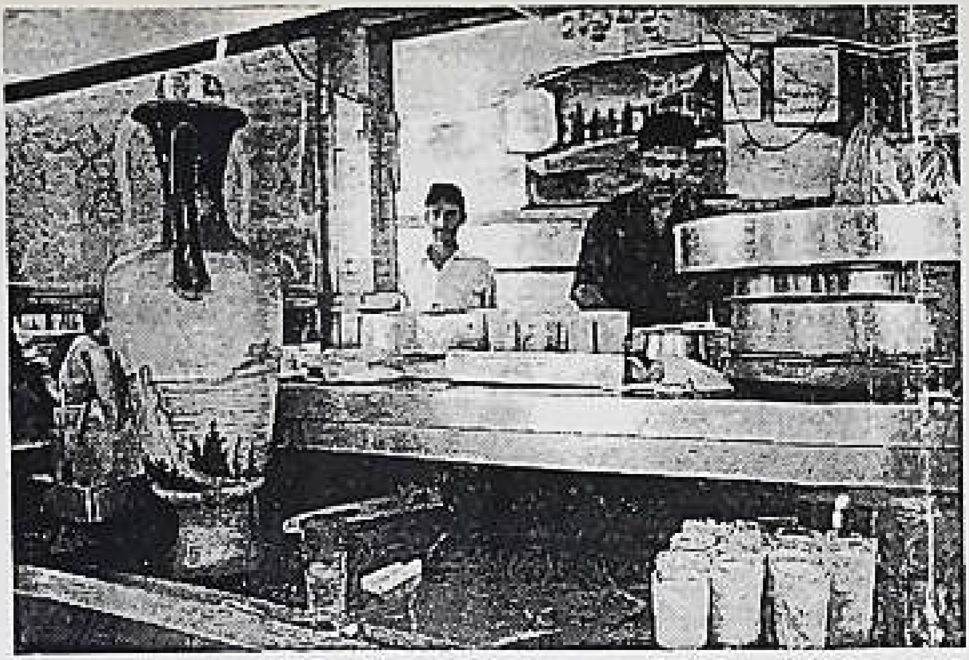
यात भाताची मूद असते तेवढा बर्फाचा चुरा प्लेटमध्ये घालून त्यावर दुधाची दाट रबडी घातली जाते. मग गिऱ्हाईकाच्या पसंतीनुसार विविध फ्लेवरचे रंगीबेरंगी साखरपाक, त्यावर खव्याची भुकटी आणि वर ड्राय फ्रूटस् अशा सरंजामाने हा मलई-गोळा सिद्ध होतो. एक प्रकारे गावठी आईस्क्रीमचाच प्रकार

वडा-पाव ते थाईफूडपर्यंतच्या सर्व विविधता इथे सहजपणे उपलब्ध आहे. भाजलेले चणे-शेंगदाणे आणि चिक्की-फरसाणाच्या निर्मितीपासून ते पंचतारांकित हॉटेलपर्यंतची मुंबईतल्या फूड इंडस्ट्रीची एकंदर उलाढाल आपण लक्षात घेतली, तर तिची क्षमता आय.टी. इंडस्ट्रीपेक्षाही जास्त भरेल, याविषयी माझी खात्री आहे.

अशा या चटकदार शहरातल्या चोखंदळ खवय्येगिरीबद्दल काही पानांत लिहायचं, ही मोठ्या मेटाकुटीची गोष्ट आहे. बहुतेक खास ठिकाणांना आणि प्रकारांना शक्यतो त्यात सामावून घ्यायचं म्हटलं तरी ती एक धावती मुशाफिरी होणार, याची मला कल्पना आहे.

मला स्वतःला चांगल्या खाण्याचं मनापासून आकर्षण आहे. भाजी आणण्यापासून प्रत्यक्ष स्वयंपाकाच्या कृतीपर्यंत प्रत्येक गोष्टीत मला रस वाटतो. ग्रँट रोड स्टेशनपासून नाना चौकात जाणारी जी छोटी गल्ली आहे, तिथल्या भाजीवाल्यांची भाज्यांची मांडणी इतकी कलात्मक असते, की उगाचच ती भाजी फ्रेश वाटते आणि कधी कधी आवश्यकता नसतानासुद्धा भाजी खरेदी करण्याचा मोह तिथे होतो. अशीच आकर्षक मांडणी पार्ले स्टेशनच्या पूर्वेच्या आणि पश्चिमेकडच्या भाजी बाजारात आढळते. या ठिकाणी कुजलेला, सडलेला पालापाचोळा साठवून ठेवत नसल्यामुळे खूप फ्रेश वाटतं. शिवाय इथे ग्रीन सॅलडच्या भाज्या विपुल प्रमाणात मिळतात. त्यामुळे नुसती भाजी बघत हिंडायलाही मजा येते.

आता फिश मार्केटमध्ये तशी दुर्गंधी येणं अपेक्षित असलं, तरी कधी सिटीलाईट



बांद्रयाचा फालुदेवाला, त्याची अँटीक मुगलाई बरणी, आणि जिभेवर रेंगाळणारा फालुदा

सिनेमासमोरच्या फिश मार्केटमध्ये जरूर चक्कर मारा. तिथे बाजार घ्यायला नेहमी बरं वाटतं.

खवय्यांच्या जमातीबद्दलची माझी काही निरीक्षणं अनुभवातून आली आहेत. त्याबद्दल तुम्हाला सांगतो. पहिलं म्हणजे खवय्याला चवींच्या वैविध्याचा सोस असतो. एकाच वेळी अगदी पोटाला तडस लागेपर्यंत खाण्यापेक्षा त्याला जीभ चाळवण्यापुरते वेगवेगळे पदार्थ ट्राय करण्यात आनंद वाटतो. दुसरं म्हणजे प्रत्यक्ष पदार्थ तोंडात टाकण्याआधी इतर त्याच्या पाचही ज्ञानेंद्रियांना त्या पदार्थाने चालना द्यावी, अशी खवैय्याची अपेक्षा असते. म्हणजे पदार्थाचं रंग-रूप डोळ्यांना सुखावणारं असावं. त्याला छान घमघमीत वास असावा. सीझलर्ससारखा एखादा पदार्थ जेव्हा चुरचूर आवाज करत टेबलावर येतो, तेव्हा कानांनाही चालना मिळाल्याने तो लगेच खावासा वाटतो. एरव्हीसुद्धा साध्या आमटीला फोडणी देताना जो आवाज निर्माण होतो, त्यामुळे भूक चाळवते, हा नेहमीचा अनुभव!

तिसरं महत्त्वाचं लक्षण म्हणजे जातीच्या खवय्याला तो पदार्थ करून वाढणाऱ्या व्यक्तीच्या कष्टांची जाणीव असल्यामुळे त्या स्वयंपाक करणाऱ्याच्या कष्टांची आणि गुणांची तो मनापासून कदर करतो. त्याची तारीफ दिलखुलास असते. असं मनपसंद भोजन केल्यावर खवय्या संपूर्ण जगावर प्रसन्न होतो, त्याला वाटतं साऱ्या जगाचं मंगल व्हावं. हा अस्सल खवय्या चवीबद्दल चोखंदळ असतो; पण अडेलतट्टू नसतो. चवीबाबतचे विविध अनुभव स्वीकारणारा असल्यामुळे जगाच्या पाठीवर कुठेही तो उपाशी मरणार नाही आणि सरतेशेवटी अस्सल खवय्याला स्वतःचे खाण्या-पिण्याचे खास अनुभव इतरांबरोबर शेअर करण्यात तितकाच आनंद वाटतो.

पदार्थाचे रंग-रूप डोळ्यांना सुखावणारं असावं. त्याला छान घमघमीत वास असावा. सीझलर्ससारखा एखादा पदार्थ जेव्हा चुरचूर आवाज करत टेबलावर येतो, तेव्हा कानांनाही चालना मिळाल्याने तो लगेच खावासा वाटतो. एरव्हीसुद्धा साध्या आमटीला फोडणी देताना जो आवाज निर्माण होतो, त्यामुळे भूक चाळवते, हा नेहमीचा अनुभव!

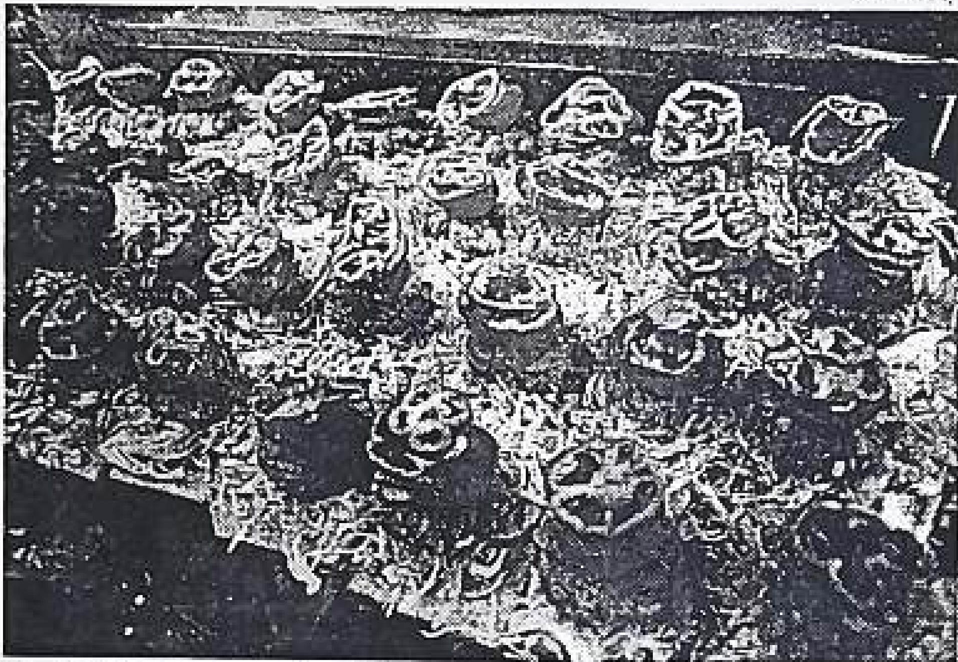
दहा वर्षांपूर्वी बाहेरच्या खाण्यावर माझा बराच वेळ आणि पैसा खर्च होत असे. जवळजवळ आठवड्यातून तीनदा तरी मुंबईतल्या वेगवेगळ्या ठिकाणी खाणं व्हायचं. दुपारी घरचा डबा खायचा आणि संध्याकाळी काहीतरी निमित्ताने एकेका नवीन खाण्याच्या ठिकाणाला भेट द्यायची, असा दिनक्रम असलेला एक मोठा कालखंड माझ्या आयुष्यात येऊन गेला. आताशा एकूणच वाढत्या वयातील जबाबदाऱ्यांमुळे तेवढं हॉटेलिंग होत नाही; पण त्या सगळ्या आठवणी मात्र आजही ताज्या आहेत. त्या शेअर करायलासुद्धा मजा येते म्हणून या गप्पा.

अनेक वेळा मला स्वतःला माझ्या खाण्याच्या आवडीबद्दल कुतूहल वाटतं. मला स्वतःलाच कळत नाही की खाण्याबद्दल मला एवढं आकर्षण का? माझा पिंड कसा पोसला गेला याचा जेव्हा मी बारकाईने विचार करतो, तेव्हा मला जाणवतं की नोकरी करणाऱ्या आमच्या आईनेच आम्हाला लहानपणापासून वेगवेगळ्या डिशची गोडी लावली. मूळच्या कोकणातल्या आमच्या आईलासुद्धा इतक्या तऱ्हेतऱ्हेच्या पदार्थांची माहिती कुठून मिळाली असेल याचा मी विचार करतो, तेव्हा लक्षात येतं, की तिच्या एल. आय. सी.मधल्या नोकरीमुळे आईचा व्यक्तिसंग्रह प्रचंड होता आणि बहुभाषिकसुद्धा होता. त्यामुळे साहजिकच आईकडे वेगवेगळ्या पाककृतींचा स्टॉक असायचा. त्यातूनच आम्हाला चायना ग्रास, ब्रेडरोल, खांडवी, फ्रेंच टोस्ट, भेळ असे नाश्त्याचे प्रकार चाखायला मिळायचे.

शिवाय जेवणात कोकणी खासीयती होत्याच. उदाहरणार्थ- कच्च्या फणसाची भाजी, नीरफणसाची कापं, शेवग्याच्या फुलांची भाजी, कोकणातली खास शेवरं असे दुर्मिळ प्रकार खूप लहानपणापासून आम्ही खात आलो. (शेवरांबद्दल माहिती नसणाऱ्यांसाठी सांगतो, हा पहिल्या पावसातच उगवणारा एक अळंबीचा प्रकार आहे. त्याचं खोड, देठ आणि फळं घेऊन भाजलेल्या गरम मसाल्यात दाट ग्रेवीची रस्सेदार आमटी करतात. शेवरांची ही आमटी मटणापेक्षा चविष्ट होते.)

त्यातून आमच्या सुदैवाने आमची नातेवाईक मंडळीसुद्धा जेवण बनवण्यात एक्स्पर्ट. त्यामुळे डोंबिवलीच्या पाटकरांकडे आलं-लसूण लावून तळलेले मासे आणि बांद्र्याच्या केळेकरांकडचं कोंबडीचं लोणचं असे तोंडाला पाणी आणणारे पदार्थ खाता आले. आमच्या कौटुंबिक मित्रपरिवारातसुद्धा अशा सुगरणी आहेत, की त्यामुळे एकाहून एक सरस खाद्यपदार्थ आठवड्यातून एकदा तरी खाण्याची संधी मिळते. पार्ल्याचे आमचे मित्र दिलीप शानबाग यांच्याकडे खास कारवारी सारस्वत पद्धतीच्या अस्सल चीजा खायला मिळतात. मडगणे, खदखदे, सुकुंडे, उडदमेथी शिवाय शेवग्याच्या शेंगांची खमंग कुरकुरीत भजी आणि सुकट मच्छीची कांद्यातली मस्त कोशिंबिर, तिला

'किशमूर' म्हणतात. असले ग्रेट पदार्थ आम्ही त्यांच्याकडे भरपेट खाल्लेले आहेत. असंच कुलाब्याच्या रमेश नार्वेकरांच्या घरी 'जम्बो झिंगा फ्राय'बरोबर कैरीची कढी मिळते, तिचं वर्णन करता येणं शक्य नाही, एवढी ती अप्रतिम असते. अशीच माझी माटुंग्याची सख्खी काकी चवळीच्या बोक्यांची (चवळीचे बोके म्हणजे चवळीच्या वेलावरची कोवळी पालवी) भाजी आणि भरलेले भेंडे इतके सुरेख करते, की त्याला तोड नाही. गोरेगावचा माझा मित्र नारायण मझदेकर, त्याची आई भरलेली भोपळी मिरची अख्खी फ्राय करते. ती खाणं हाही एक आनंददायी अनुभव असतो. या तमाम मुंबईकर सुगरणींचे ऋण कबूल केल्याखेरीज पुढे जाणं अशक्यच आहे.



हिंदुजा कॉलेजच्या खाऊगल्लीत अशी बनवून ठेवलेली सँडविचेस अक्षरशः हातोहात खपतात

अलीकडे आमच्या कुटुंबात तमीळ संस्कृतीचा मिलाफ झाल्यामुळे दाक्षिणात्य पाककृतींचासुद्धा आस्वाद घेण्याचा योग बरेचदा येतो. त्यामुळे अस्सल सांबार आणि गनपावडरच्या झणझणीत चटणीमध्ये काय मजा आहे ते कळलं. शिवाय दररोज मी ज्या लोकलमधून प्रवास करतो, त्यात दिलीप जानी म्हणून गुजराती मित्र आहेत. त्यांच्या डब्यात येणारे मेथीचे ठेपले आणि लोणचं त्यांच्या कचेरीत कधीच पोचत नाहीत. कारण गोरेगाव-चर्चगेट प्रवासातच ते संपून जातात.

थोडक्यात सांगायचं म्हणजे नशिबामुळे चांगलंचुंगलं खाण्याची संधी वारंवार येत असते. त्यातूनच चांगल्या चवीचा एक प्रकारे पिंडच पोसला गेला. त्यातून मला व्यायामाची आवड असल्यामुळे जीभ आणि पोट नेहमी साफ असल्यामुळे साधारण कोणताही बरा पदार्थ मला आवडतोच. आत्मस्तुतीचा दोष पत्करून असं म्हणावसं वाटतं, की विविध पद्धतींच्या जेवणाच्या चवी स्वीकारण्याची मानसिकता तयार झाल्यामुळे सर्व काही स्वीकारण्याची आणि पचवण्याची तयारीसुद्धा आपोआप झाली. त्याचा फायदा जीवनात हरघडीला होत असतो.

आमची आजी प्रत्येक जेवणानंतर तृप्त होऊन म्हणायची, ''देवा नारायणा, जेवले रे बाबा. आता पुढच्या जेवणाची काळजी तुला.'' प्रत्यक्षात पुढच्या जेवणाला तिलाच तयारी करायला लागायची; पण देवाकडे मागणं म्हणून पुढच्या जेवणाची जबाबदारी ती देवावर टाकायची. आजीचा तो संस्कार माझ्यावरसुद्धा झाला आहे. समोर आलेलं ताट देवाचा प्रसाद म्हणून स्वीकारायचं, म्हणजे चवीबद्दलच्या कटकटी फारशा उरत नाहीत. समाधानाने जेवलं की बरेचदा जेवण रुचकर लागतं आणि अंगी लागतं.

मुळातच खाण्या-पिण्याच्या मामल्यात रसिक असलेल्या माझ्यासारख्या मुंबईकराला या क्षेत्रातली पद्धतशीर दीक्षा देणाऱ्यांमध्ये 'बिझीबी' बेहराम कॉन्ट्रॅक्टर, रश्मी उदय सिंगसारखे त्याचे वारसदार, संजीव कपूरसारखे प्रसन्नवदनी बल्लवाचार्य या मंडळींनी मोठीच कामगिरी बजावलेली आहे. विशेषतः संजीव कपूरच्या एकूण वावरण्यातच इतका प्रसन्न उत्साह आहे, की त्याचं बघून माझ्यासारख्या पुरुषांनाही स्वयंपाक करून बघायची सुरसुरी येते. स्वयंपाक करण्यात केवढी क्रिएटिव्हिटी आहे, हे त्यानेच दाखवून दिलं.

शिवाय इंग्रजी वर्तमानपत्रातून खाण्या-पिण्यावर एवढं धमसाट लिहिलं जातंय, की खाद्यपत्रकारिता हे स्वतंत्र क्षेत्रच होऊन बसलंय. बेहराम कॉन्ट्रॅक्टरनी मुळात अशा खाद्यपत्रकारितेला प्रतिष्ठा मिळवून दिली. मराठीतून याबाबतीत लिहिणारे संजीव साबडे, नीता खांडेकर या मंडळींनीदेखील मराठी मध्यमवर्गाला हॉटेलिंगची अक्षरशः चटक लावली. प्रसारमाध्यमातल्या या खाद्यप्रेमींच्या योगदानामुळे 'फूड इंडस्ट्री' म्हणून या सर्व उपक्रमांना मोठ्या प्रमाणात चालना मिळाली आहे. या पत्रकारांबरोबर सतीश काळसेकरांसारख्या 'स्वतंत्र खवय्यांचे' ऋणही आमची पिढी मानते. त्यांच्यामुळेच आम्हाला तोवर अपरिचित असलेल्या या अफाट मुंबईच्या पोटातील एकाहून एक अस्सल ठिकाणांचा पत्ता लागला.

'लिओपोल्ड' ते 'पिकॅडली'

अलीकडे प्रसारमाध्यमातून सतत प्रकाशझोतात असलेली नेहमीची नावं मुद्दाम टाळून, जरा आडवाटेने या खाद्ययात्रेवर निघायचं तर सुरवात अर्थात कुलाब्यापासूनच व्हावी. हे मुंबईच्या एकंदर परंपरेला धरून होईल. त्याला तसंच कारण आहे. मुळात अख्ख्या मुंबईलाच 'मिनी भारत' म्हटलं जातं. कारण मुंबईत प्रचंड विविधता आहे; परंतु ही विविधता विखुरलेली आहे; पण जर का कोणाला मुंबईत एकाच ठिकाणी विपुल विविधता बघायची असेल, तर त्याने कुलाब्यात भटकंती करावी. त्या दृष्टीने कुलाब्यात एक मिनी वर्ल्ड सामावलेलं आहे.

साधारण रीगल टॉकीजपासून गेटवेला वळसा घालून ससून डॉकपर्यंत गेल्यास विविधतेचं जे मनोहारी दर्शन होतं, त्यामुळे थक्क व्हायला होतं. एवढ्या एकाच निमुळत्या पट्ट्यात - केवळ अख्ख्या भारताचीच नाही, तर अख्ख्या जगाची विविधता आपल्यासमोर येते. ख्रिश्चन, मुस्लिम, जैन, पारशी अशा विभिन्न धर्मीयांची इथे जशी दाट वस्ती आहे, तशीच हिंदूमधली सर्व भाषिक आणि प्रांतिक विविधता इथे ठासून भरलेली आहे. अतिश्रीमंतांची जशी इथे वर्दळ असते, तशीच अत्यंत हलाखीच्या अवस्थेतील मोठी लोकसंख्या इथे कुलाब्यात आढळते. पंचतारांकित ताज हॉटेलमुळे येथे परदेशी पर्यटकांची चहलपहल असतेच; पण त्याच्याच

खाऊगल्लीतल्या खास चिजा

जोडीला कुलाब्यामध्ये अनेक अनैतिक धंदेसुद्धा राजरोसपणे चालू असल्याने या धंद्यातील अनेक काळे, गोरे, पिवळे, तांबडे परदेशी मोकाटपणे इथेच हिंडताना दिसतात. ड्रग्जपासून ऐतिहासिक वस्तूंच्या स्मगलिंगपर्यंत आणि वेश्या व्यवसायापासून समलिंगी संबंधापर्यंत सर्व प्रकारचे धंदे येथे बऱ्याच उघडपणे चालू असताना दिसतात.

अशा या बहुढंगी, बहुरंगी कुलाब्याचं प्रतिबिंब एकाच हॉटेलमध्ये पडलेलं दिसतं. ते हॉटेल म्हणजे प्रसिद्ध 'लिओपोल्ड'. ऐतिहासिक काळापासून मुंबई बंदराच्या भरभराटीचा मूळ साक्षीदार असलेल्या 'लिओपोल्ड'ला स्वतःचासुद्धा एक खास इतिहास आहे. असं म्हटलं जातं, की कुलाबा पोलिस स्टेशनच्या समोर असलेल्या सध्याच्या 'लिओपोल्ड'च्या जागी दीडशे वर्षांपूर्वी कुलाब्यातील दोन बेटं जोडली गेली होती. दोन बेटांच्यामध्ये समुद्रात भराव टाकलेल्या जागी आजचं प्रसिद्ध लिओपोल्ड उभं आहे. त्याच्या स्थापनेचं साल आहे १८७१.

मागच्या पिढीतील लोकांचं 'लिओपोल्ड'बद्दल मत चांगलं असण्याची शक्यता नाही, कारण अगदी दहा वर्षांपूर्वीपर्यंत लिओपोल्ड 'पिक-अप पॉइंट' म्हणून ओळखला जायचा. सआदत हसन मन्टोच्या अस्सल मुंबईचा फील देणाऱ्या उर्दू कथांमधून लिओपोल्डसारख्या हॉटेलचे उल्लेख आहेत. मात्र, जेवणानंतर जेव्हा गप्पा मारणाऱ्या तरुणींनी गिऱ्हाईकांना कंपनी देण्याचे प्रकार खूपच वाढू लागले, तेव्हा 'लिओपोल्ड'च्या मालकांनी पोलिसांची मदत घेऊन 'लिओपोल्ड'ची ही इमेज साफ बदलून टाकली. आता इथे असे प्रकार होतच नसतील असं नाही; पण इथे जेवणसुद्धा मस्त मिळतं हेसुद्धा खरं आहे.

'लिओपोल्ड' म्हणजे कुलाब्याचा संमिश्र मोहोल, आणि अर्थातच अख्खं फ्राइड चिकन

विशेषतः इथलं 'फ्राइड चिकन' प्रसिद्ध आहे. मॅफकोचं ब्रॉयलर चिकन ज्या स्वरूपात मिळतं त्या अख्ख्या चिकनला अंड्याच्या बलकामध्ये घोळवलं जातं आणि तसं घोळवलेलं चिकन भज्याप्रमाणे तळून आपल्यासमोर पेश केलं जातं. या वर्णनामुळे कदाचित हेल्थ कॉन्शस लोक या डिशपासून लांब पळतील; पण आयुष्यात एकदा तरी खावाच असा हा खास पदार्थ आहे. या चिकनला कांदा-लसूण, आल्या-लिंबासारखा कुठचाच दुसरा मसाला वगैरे लावलेला नसतो. केवळ चिकन आणि चिकनच फक्त.

'लिओपोल्ड'चं आणखी एक आकर्षण

म्हणजे कुलाब्यातली देशी-परदेशी कॉस्मॉपॉलिटन प्रजा इथे मनमुराद गप्पा मारताना बघायला मिळते. 'लिओपोल्ड'चं एकूण वातावरण थेट हॉलिवूडच्या काऊबॉय शैलीतील चित्रपटांचं असतं. इथल्या रंगीत चित्रांच्या भिंती, टेबल-खुर्च्यांची आकर्षक रचना, इथे मिळणारे खाद्यपदार्थ, येणारी माणसं, ड्राफ्ट बिअरचे जुने जार आणि एकूण सरंजाम हे सगळंच वैशिष्ट्यपूर्ण आहे. हा माहौल प्रत्यक्षच अनुभवला पाहिजे. 'ताज'मध्ये उतरलेले आणि तिकडे दिवसभर सुटा-बुटात वावरणारे परदेशी पर्यटक संध्याकाळी इनफॉर्मल होऊन 'लिओपोल्ड'मध्येच येऊन बसतात. कारण 'लिओपोल्ड'चं जेवण चविष्ट असतंच, शिवाय क्वान्टीटीही भरपूर. वातावरण मंद, उच्चभ्रू, खानदानी; पण अजिबात स्नॉबिश नाही. गल्ल्यांवर बसणाऱ्या मालकांचे आणि गिऱ्हाइकांचे दिलखुलास, मोकळे संबंध आपल्याला इथे बघायला मिळतात. शेवटी 'लिओपोल्ड' हा एका लघुपटाचाच विषय आहे, हे माझं त्याबद्दलचं लाडकं मत सांगून थांबतो, म्हणजे त्यात सगळं आलं!

'लिओपोल्ड'च्या क्लबसदृश वातावरणातून बाहेर पडून जनता जनार्दनाचा आम आश्रय लाभलेल्या एका वेगळ्या जागेत जाऊ. कुलाब्याच्या पास्ता लेनच्या दाट निवासी परिसरात गेल्या पन्नास वर्षांपासून खास सिंधी टच असलेलं 'कैलास पर्वत' नावाचं हॉटेल धंदा खेचतंय. कुलाबा-फोर्ट परिसरात ज्यांची कार्यालयं आहेत, त्यांना हे हॉटेल चांगलंच ठाऊक आहे. ऑफिसमध्ये पार्टी देण्याचा प्रसंग आला, की 'केपी' मधूनच खाणं मागवलं जातं. शाकाहारी मेन्यूमध्ये 'कैलास पर्वता'एवढी व्हरायटी क्वचितच कुठे दुसरीकडे असेल. शिवाय प्रत्येक पदार्थाची चवसुद्धा अप्रतिम. विशेषतः त्यांची पाणी-पुरी, गाजर हलवा आणि रगडा पॅटीस खाऊन तबियत खूश होऊन जाते.

पश्चिम पाकिस्तानातून मुंबईत आलेल्या 'केपी'च्या मूळ संस्थापकांच्या आजच्या तिसऱ्या पिढीने एका 'कैलास पर्वत'ची दोन हॉटेल केली. पैकी एकामध्ये फक्त स्नॅक्स आणि मिठाईचे नाना प्रकार मिळतात आणि समोरच असलेल्या दुसऱ्या 'कैलास पर्वत'मध्ये पंजाबी पद्धतीचे एकाहून एक सरस असे जेवणाचे पदार्थ मिळतात. या ठिकाणी मेन्यूकार्डावरचा कोणताही पदार्थ मागवा, तो खात्रीने चविष्ट असणारच; पण जेवणाचा शेवट इथल्या प्रसिद्ध फालुदा कुल्फीनेच केला पाहिजे, हा अलिखित नियम ध्यानात असू द्यात.

'कैलास पर्वत'कडून रीगल सिनेमाकडे येणाऱ्या मुख्य रस्त्यावरच दोन जुनी हॉटेल आहेत. मुंबईच्या सांस्कृतिक वैशिष्ट्यांची ही प्रतिकंच म्हणायला हरकत नाही. त्यापैकी एकाचं नाव आहे 'पॅराडाइज'. अजिबात भपका नसलेल्या या हॉटेलात पारशी पद्धतीच्या खाण्याबरोबर जोडीने इटालियन पदार्थसुद्धा मिळतात. असे दोन इतक्या भिन्न शैलीतले खाद्यपदार्थ एकत्र मिळणारं कदाचित हेच एकमेव ठिकाण असावं. पारशी पद्धतीची 'धानसाक' नावाची पारंपरिक स्पेशालिटी चाखण्यासाठी येथे लांबून लोक येतात; परंतु

तुफान धंदा करणारा राजूचा मालवणी कॉर्नर

मला आवडलेला इथला 'टेम्प्टेशन' नावाचा इटालियन स्नॅक आयटम खरोखरच लाजवाब आहे. चिकन सँडविचचा एक आगळावेगळा पकोडा, अशा ढोबळ वर्णनावरून अर्थातच त्यातल्या टेम्प्टेशनची पुरती कल्पना येणार नाही. तो प्रत्यक्ष चाखूनच बघायला हवा.

'पॅराडाइज'कडून जरा पुढे खुसरुबाग नावाची पारशांची सर्वांत मोठी कॉलनी आहे. तिच्या तोंडावरच 'ब्रिटानिया' नावाचं एक साधं हॉटेल आहे. त्याचं वैशिष्ट्य म्हणजे इथे अस्सल

या मेवाडवाल्यांना आता ५ रुपयात मिळणाऱ्या 'सॉफ्टी'ची स्पर्धा जाणवतेय.

इराणी खाद्यपदार्थ मिळतात. विशेष म्हणजे पॅराडाइज किंवा पिकॅडली ही दोन्ही हॉटेल त्यांच्या स्पेशालिटीजची अजिबात जाहिरात करत नाहीत. कदाचित ती इतकी जुनी आहेत, की त्यांना जाहिरातीची गरज नसावी. शिवाय खवय्यांना कुठे काय मिळतं ते आपणहूनच ठाऊक असतं. तुम्ही कधी येथे आलात तर 'चेलो कबाब' म्हणजे भात आणि कबाबवाली डिश जरूर ट्राय करा. ती एकदम मस्त असते.

मुंबईच्या खाद्यसंस्कृतीमध्ये ज्यांनी मोलाची भर घातलीय, त्यात या इराणी-पारशी हॉटेलवाल्यांचं योगदान मोठं आहे. स्वातंत्र्यपूर्व काळापासून मुंबईच्या महत्त्वाच्या रस्त्यांवरच्या मोक्याच्या जागेवर असलेल्या इराणी हॉटेलनी लाखो लोकांच्या पोटाची सोय केली. बदलत्या जमान्यात इराणी कॉर्नर्सची जागा मॅकडोनल्डपासून तऱ्हेतऱ्हेच्या अन्य हॉटेलांनी घेतली असली, तरी आजही काही इराणी पूर्वीच्याच पद्धतीने धंदा करतात. अशांमध्ये पटकन नाव येतं ते ग्रँट रोड स्टेशनबाहेर असलेल्या 'मेरवान' बेकरीचं.

मावा केक आणि ऑमलेट-पाव हे 'मेरवान'चं खास वैशिष्ट्य. इतर काही बदललेलं असलं तरी 'मेरवान'च्या मावा केकची आणि ऑमलेटची चव अद्याप बदलली नसल्याचं जुन्या पिढीतील लोकसुद्धा सांगतात. संध्याकाळी बरोबर सातच्या ठोक्याला बंद होणारं हे मुंबईतील कदाचित एकमेव हॉटेल असेल; ज्याने गेल्या निदान पन्नास वर्षांत तरी आपली अंतर्गत सजावट बदललेली नाही. आजच्या महागाईच्या काळात केवळ दहा रुपयांत नाश्ता करायचा झाल्यास 'मेरवान'मध्ये दोन केक आणि चहा मिळू शकतो.

'मेरवान'प्रमाणेच मेट्रो टॉकीजच्या समोर असलेल्या कयानी बेकरीमध्येसुद्धा काळ आजही फ्रीझ झालेला आपल्याला आढळतो. फार काय, कयानीच्या उंच पायऱ्या चढताना आधाराला म्हणून पूर्वीपासून पक्क्या लाकडी कठड्याऐवजी एक दोरी ठेवलेली होती. ती दोरीदेखील आजतागायत त्या कडव्या इराण्याने बदललेली नाही!

'मेरवान'चे मावा केक आणि ऑमलेट-पावाची चव अद्यापही टिकून (साताच्या ठोक्याला बंद होणारा जुना इराणी)

दक्षिण मुंबईतल्या पारंपरिक वैशिष्ट्यपूर्ण ठिकाणांचा आपण उल्लेख करतोय, त्यात 'समोवार'च्या नावाने एक सलामी देऊन पुढे जाणं औचित्याला धरून होईल. आता 'समोवार'चं मुद्दाम नाव घ्यावं असं काही खरं तर तिकडे शिल्लक नाही; पण या जहांगीर आर्ट गॅलरीतल्या कलावंतांच्या आणि समीक्षकांच्या अड्ड्याचा मोठा दबदबा एके काळी आम्ही मुंबईकरांच्या मनावर होता. कलाकारांमधले मनस्वी वाद, भांडणं, कलेतलं खमंग राजकारण, आंतरराष्ट्रीय ख्यातीचे चित्रकार या सगळ्या वलयामुळे 'समोवार'ला जबरदस्त प्रतिष्ठा आणि प्रसिद्धी लाभली. पैकी जुनी प्रतिष्ठा अद्याप टिकून आहे; पण कलाजगतातल्या घटनांचं केंद्र म्हणून जे महत्त्व या अड्ड्याला होतं, तो काळ आता राहिला नाही.

'प्रीमिअम' समुद्री कोंबडा

दुपारच्या एक्झिक्युटिव्ह लंचसाठी फोर्टातली काही ठिकाणं एकदम खास समजली जातात. त्यात सिद्धार्थ कॉलेजसमोरच्या गल्लीतल्या 'फाउंटन इन'चं नाव आधी घेतलं पाहिजे. इथलं वातावरण उंची असलं तरी एकंदरीने बिलाच्या दृष्टीने हे हॉटेल किफायतशीर पडतं. मुख्य म्हणजे इथे मंगलोरी पद्धतीचं रुचकर जेवण मिळतं. दाट ग्रेव्ही असलेला झिंगा फ्राय, हलवा- रावस- बोंबिल फ्राय जसे इथे मस्त मिळतात, त्याचप्रमाणे मोठ्या ताटाएवढ्या आकाराचं अख्खं तंदूर पापलेट इथली खासीयत आहे. या मोठ्या पापलेटला समुद्री कोंबडाच म्हणतात. असला पहिल्या प्रतीचा बाजार ससून डॉकमधून थेट अशा बड्या हॉटेलातच जातो. मुंबईच्या मासळी बाजारांमधून कधी बघायलासुद्धा मिळणार नाही.

'फाउंटन इन'चं आणखी एक वैशिष्ट्य म्हणजे इथे फिश करी किंवा चिकन रश्शाबरोबर नीर डोसा, कोरी रोटी यांसारखे पारंपरिक पदार्थसुद्धा माफक दरात मिळतात. नीर डोसा म्हणजे कोकणातल्या घावनटाइप पातळ मऊ डोसा. कोरी रोटी त्यापेक्षा सुकी आणि करकरीत असते. तीही पातळ असते; पण तेलावर परतून नाही, तर उकडूनच करतात. ती तुम्ही नुसती खाऊ नाही शकणार. मघोमघ रस्सा ओतून त्याबरोबर खातानाच ती फर्मास लागते.

'फाउंटन इन'मध्ये मिळणारे सारे खाद्यपदार्थ अधिक चविष्ट करून आणखी थोड्या पॉश वातावरणात (आणि साहजिकच इथल्यापेक्षा महाग होऊन) बाजूलाच 'महेश' आणि पाठीमागे 'अपूर्व'मध्ये मिळतात. फोर्ट भागात मंगलोरी मांसाहारी डिशसाठी आधी 'महेश'च प्रसिद्ध होतं. नंतर त्याला 'अपूर्व'शी स्पर्धा करायला लागली; पण गंमत अशी, की या स्पर्धेमुळे दोन्ही हॉटेलांचा धंदा वाढलाच. दोघांकडे थोड्याफार फरकाने सारख्याच चवीच्या व्हरायटीज मिळतात. मात्र, 'महेश'मध्ये जो क्रॅब तंदूर मिळतो त्याला तोड नाही. अख्खा जिवंत मोठा खेकडा प्रथम आपल्याला दाखवला जातो. गिऱ्हाइकाने पसंत केल्यानंतर त्याच्या आवडीनुसार तो तंदुरात मसाल्यावर भाजला जातो किंवा त्याचं फ्राय मसालेदार कालवण सादर केलं जातं. ज्या नवशिक्यांना खेकडा

फोडून खाता येत नाही, अशांना कवच काढून नुसतं खेकड्याचं लुसलुशीत मांससुद्धा पेश करतात".

ही हॉटेलं महागडी खरी; पण काहीतरी खास निमित्ताने 'महेश', 'अपूर्व'ला भेट देणं वर्थ आहे. फोर्ट मार्केट भागातच याच मालिकेतली आणखी दोन प्रीमिअम दर्जाची हॉटेल म्हणजे 'भारत एक्सलन्सी' आणि 'तृष्णा'. या दोन्ही हॉटेलची भट्टी पुन्हा एकसारखीच आहे; पण आकर्षक सजावटीबरोबर अंतर्गत वातावरण थोडं वेगळं असल्यामुळे नावीन्य जरूर वाटतं. फोर्टातल्या अशा उच्चभ्रू हॉटेलांची यादी आणखीही वाढवता येईल. त्यात काही विशेष नाही; पण तुमच्यातला सोवळेपणा बाजूला टाकून कुतूहलाने हिंडायची तयारी असेल, तर या प्रीमिअम मुंबईच्या पोटात आणखी एक दुसरी झणझणीत मुंबई दडलेली आहे. तिकडचा एक धावता फेरफटका तुम्हाला घडवतो.

त्यातली समांतर व्यवस्था अधोरेखित करण्यासाठी मुद्दाम सांगतोय, की कुलाब्यामध्ये जेवढं ताज हॉटेलचं प्रस्थ आहे तेवढंच, किंबहुना त्याहून थोडं अधिक प्रस्थ 'बडे मियाँ'चं आहे. ताज हॉटेलच्या मागच्याच गल्लीत असलेल्या 'बडे मियाँ'च्या गाडीवर केवळ रात्रीच्याच वेळी मिळणारे कबाब ज्याने खाल्ले नसतील, असा खवय्या शोधून सापडणार नाही. ज्याप्रमाणे शास्त्रीय गायक आपल्या गुरूचं नाव सांगताना कानाच्या पाळीला हात लावतात, त्याप्रमाणे चांगले कबाब कुठे मिळतात, हे सांगताना अस्सल खवय्ये 'बडे मियाँ'चा पत्ता खूप आदरपूर्वक सांगणारच..

'बडे मियाँ'च्या समोरच 'गोकुळ' नावाचा मद्यप्रेमींचा खूप आवडता बार आहे. कारण पेगऐवजी क्वार्टर पद्धतीने दारू देण्याची प्रथा म्हणे 'गोकुळ'ने सर्वात आधी सुरू केली. 'गोकुळ'मध्ये दारू प्यायची आणि 'बडे मियाँ'कडे कबाब आणि डबलरोटी खायची, असा शिरस्ता असलेले अनेक जण मला माहीत आहेत. 'बडे मियाँ'च्या समोर हा बार आहे आणि 'बडे मियाँ' रस्त्यावर जरी कबाब खिलवत असला, तरी 'बडे मियाँ'कडचं वातावरण खानदानी आहे. मध्यरात्रीसुद्धा मोठमोठ्या घरातील लोक बायका-मुलांसकट इकडे कबाब चापत असताना मी बघितलेलं आहे. साधारण शंभर रुपयांच्या बदल्यात चार जणांचं कुटुंब आनंदात कबाबाचे वेगवेगळे प्रकार खाऊ शकतात, असं हे 'बडे मियाँ'चं माहात्म्य आहे.

'बडे मियाँ'बरोबर याच भागातल्या 'बगदादी' हॉटेलचाही मुद्दाम उल्लेख केला पाहिजे. गरिबांनाही परवडेल अशा दरात तिथे खास मुसलमानी पद्धतीचं जेवण मिळतं. त्यातही चिकन अफगाणी म्हणून जे लफ्फेदार तुकड्यातलं चिकन मिळतं, ते लाजवाब. शिवाय 'बडे मियाँ'च्या निमित्ताने कबाबांचा विषय निघालाच आहे म्हणून इथेच सांगतो, की अंधेरीच्या पश्चिमेला चार बंगला नावाची मिश्र वस्ती आहे. तिथे एका रस्त्याकडेला राजू कबाबवाल्याची गाडी आहे. त्याच्या पदार्थांचं वैशिष्ट्य म्हणजे त्यांच्या माफक किमती. केवळ तीस रुपयांत नॉनव्हेजच्या जशा चविष्ट व्हरायटीज इथे मिळतात, तेवढं स्वस्त खाणं अख्ख्या मुंबईत दुसरीकडे कुठे मिळणं शक्य नाही. किमती कमी म्हणून दर्जामध्ये राजू कबाबवाला काही तडजोड करतो का, तर अजिबात नाही! राजूकडे मिळणारं चिकन फ्राय, बोनलेस चिकनसारखे प्रकार खाताना बऱ्याच सुगरणींना राजूबद्दल असूया वाटते. अंधेरीलाच दर्पण टॉकीजसमोर शर्माजींचा एक कबाब कॉर्नर आहे, तोही फेमस आहे. विशेषतः भरलेल्या काल्यांचे 'करेला कबाब' ही शर्माजींची हातखंडा स्पेशालिटी. ती तुम्हाला दुसरीकडे कुठेच खायला मिळणार नाही.

मावा केक आणि ऑमलेट-पाव हे 'मेरवान'चं खास वैशिष्ट्य. इतर काही बदललेलं असलं तरी 'मेरवान'च्या मावा केकची आणि ऑमलेटची चव अद्याप बदलली नसल्याचं जुन्या पिढीतील लोकसुद्धा सांगतात. संध्याकाळी बरोबर सातच्या ठोक्याला बंद होणारं हे मुंबईतील कदाचित एकमेव हॉटेल असेल

तर तुम्हाला मगाशी 'गोकुळ' आणि 'बडे मियाँ'च्या जोडगोळीबद्दल सांगत होतो, तशीच आणखी एक प्रसिद्ध आणि वैशिष्ट्यपूर्ण जोडी आहे. ती म्हणजे 'पी. के. वाइन्स' आणि 'बेंगॉल क्लब'ची. पी. के. वाइन्स हे जे. जे. स्कूलसमोरचं प्रसिद्ध दारूविक्रीचं दुकान आहे. मुंबईत सगळ्यात स्वस्त दारू इथे मिळते. अगदी मिलिटरीवालेदेखील 'हमारे यहाँ पीकेसेभी सस्ती मिलती है,' असं मुद्दाम सांगतात. या पीकेच्या बरोबर डोक्यावरतीच बेंगॉल क्लब आहे. मुंबईत एरव्ही दाक्षिणात्य, पंजाबी आणि गुजराथी खाद्यशैलींचं वर्चस्व असलं, तरी अन्य भाषिकांच्या प्रदेशातलं खाणं मिळण्याची जी मोजकी ठिकाणं आहेत. त्यापैकी बेंगॉल क्लब हे प्रमुख. इथे अगदी गोड्या पाण्यातल्या मासळीच्या विविध प्रकारांपासून तऱ्हेतऱ्हेच्या बंगाली मिठायांपर्यंत, वंगबंधूंच्या देशचे सगळे जिन्नस मिळतात.

खात्या-पित्या मंडळींच्या मनाला येईल असं फोरास रोडच्या तोंडावर एक 'रेल्वे रेस्टॉरन्ट' म्हणून आहे. त्याला 'रेल्वे रेस्टॉरन्ट' का म्हणायचं ते ठाऊक नाही कारण त्याचा रेल्वेशी अर्थाअर्थी कसलाच संबंध नाही. तिथे 'गोकुळ'प्रमाणे क्वार्टर सिस्टीम तर आहेच; पण म्हणे त्याबरोबर सोडा फुकट मिळतो. तर इकडे पिण्याचा कार्यक्रम करून फोरास रोडवरच्या 'दिल्ली दरबार' मधली सामिष बिर्याणी खाणं हा एक मनपसंद बेत असल्याचं सांगणारेही बरेच आहेत. 'दिल्ली दरबार'ची चिकन बिर्याणी अप्रतिम असते ही गोष्ट खरी; पण अलीकडे तशी बिर्याणी दुसरीकडेसुद्धा मिळायला लागली आहे. एकूणच उत्तर भारतीय मुस्लिमांनी मुंबईत मोगलाई डिशेस प्रचंड लोकप्रिय करून दाखवल्या.

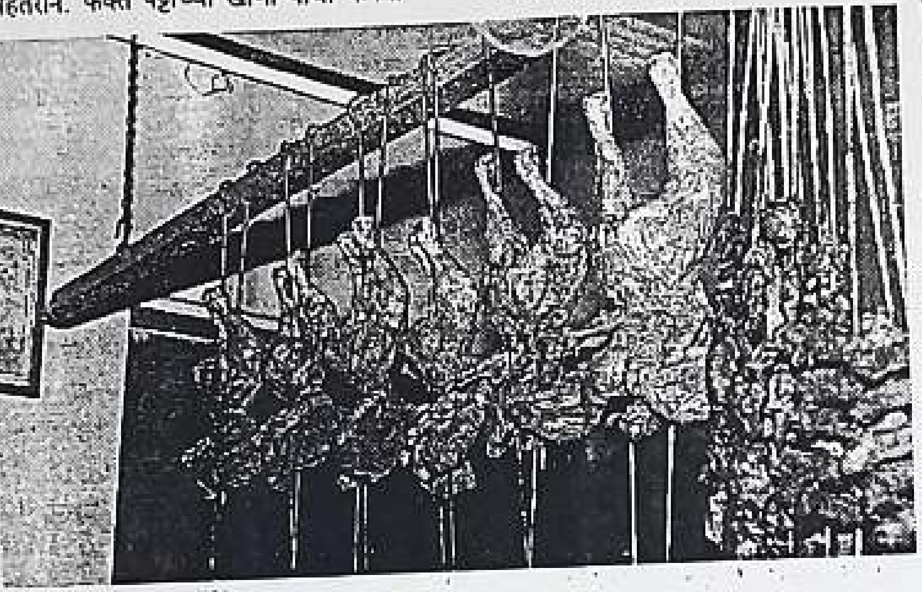
त्यामध्ये 'दिल्ली दरबार'सारख्या हॉटेलचालकांचं कर्तृत्व मोठं आहे. मुस्लीम धर्मीयांविषयी कडवट दृष्टिकोन बाळगणाऱ्यांनासुद्धा या मोगलाई खाद्यशैलींबद्दल ममत्व बाळगणं भागच पडतं. कारण त्या पदार्थांना खरोखरच तोड नाही. माझ्यातर्फे 'दिल्ली दरबार'बद्दलची एक खास टीप म्हणजे फक्त फोरास रोडवरच्या 'दिल्ली दरबार'मध्येच कांद्याची दही- कोशिंबिर अफलातून मिळते. ही कोशिंबीर म्हणजे सर्वोत्कृष्ट अॅपेटायझर आहे. ती खाऊन पोटात नवीन जागा तयार होते, असा माझा अनुभव आहे.

'रान' म्हणून एक अस्सल मोगलाई प्रकार मिळण्याचं एक खास ठिकाण इथेच सांगून

ठेवतो. खार टेलीफोन एक्सचेंजजवळ एक साधंसुधं घरगुती टाइप फूड जॉइन्ट आहे. तिथे ते कुटुंबातच मिळून हा कॉर्नर चालवतात. मात्र 'रान' खाणं हा भारी प्रकार आहे. चौघे-पाच जण खाणारे असतील तर सकाळीच आपण 'रान'साठी ऑर्डर देऊन ठेवावी लागते. म्हणजे संध्याकाळी येऊन खायचं. 'रान' म्हणजे बकऱ्याची मोठी तंगडी साफ करून चिरतात. आत उत्कृष्ट मसाले भरून ती शेगडीवर खरपूस शेकतात. ते म्हणजे प्रचंड राक्षसीच खाणं होतं. एकट्या-दुकट्याला खपणार नाही. चवीला मात्र बेहेतरीन. फक्त पट्टीच्या खाणाऱ्यांची कंपनी पाहिजे.

प्रीमिअम हॉटेलांना समांतर चालणाऱ्या ज्या अनोख्या खाद्यसंस्कृतीबद्दल आपण बोलतोय, त्या पंगतीतलं सर्वाधिक वैशिष्ट्यपूर्ण ठिकाण म्हणून मी सायन-कोळीवाड्याच्या सरदारजी मंडळींनी चालवलेल्या तंदुरी गाड्यांची शिफारस करेन. ज्या खवय्यांना नॉनव्हेजमध्ये तंदूर आयटेम आवडत असतील, त्यांनी एकदा तरी इथे जरूर भेट द्यावी. इथे तंदुरी चिकन, जम्बो झिंगा, फिश तंदूर असे एकसे एक प्रकार मिळतात. फिश तंदूर म्हणजे अख्ख्या मोठ्या माशाला आडव्या चिरा देऊन, तो मसाल्यात चांगला मॅरीनेट करून, तसाच अखंड सळीवर लावून रसरशीत कोळशांवर भाजतात. इथले पदार्थ बऱ्यापैकी तिखट वाटतील. शिवाय त्यांची मांडणीही भयंकर आक्रमक असते. दाटीवाटीने 'घेट्टो' टाइप उभ्या असलेल्या या गाड्यांच्या डोक्यावर ओळीने लटकणाऱ्या मसाला चिकनवर प्रखर दिवे सोडलेले असतात. काही ठिकाणी दिव्यांवर रंगीत कागद लावतात. त्या संध्याकाळच्या वातावरणात प्रकाशझोतात लटकणाऱ्या भाजलेल्या कोंबड्या अक्षरशः उत्तान दिसतात. मला नेहमी वाटतं, की इकडे येऊन खायला जिगर पाहिजे.

मी एरव्ही अगदी फोरास रोडच्या



झगझगीत दिव्यांच्या उजेडात अक्षरशः उत्तानपणे सळीला लटकणाऱ्या सायन कोळीवाड्यातल्या आक्रमक कोंबड्या- या वातावरणात सतत अनामिक भीति वस्तीला असते.

लालबत्ती भागातून मोकळाढाकळा फिरू शकतो; पण सायन-कोळीवाड्यातली असुरक्षितता माझ्या अंगावर येते. या भागातल्या आणि विशेषतः जवळच्या अँटॉप हिल परिसरातील गुन्हेगारीबद्दल एवढं ऐकलेलं आहे, की सगळे पदार्थ चवीला उत्तम असूनही इथे खाण्याचं समाधान मिळत नाही. शिवाय इथल्या एकूण भडकपणामुळे कसल्यातरी अनामिक भीतीचं सावट गडद होतं. मला वाटतं, की इथे कधीही शूटआऊट्स होतील, कधीही भडका उडेल! बऱ्याच वर्षांनी अलीकडेच पुन्हा सायन-कोळीवाड्यात जाऊन आलो. आठवणीतल्या दाटीवाटीपेक्षा गाड्या जरा विरळ वाटल्या; पण वातावरणातला आक्रमकपणा, उत्तानपणा आणि भीतीचा फील तसाच होता. मी तिथे पुन्हा एकदा खाल्लं; पण खाल्ल्याचं समाधान काही लाभलं नाही ते नाहीच.

थोडंसं विषयाच्या बाहेर येऊन सांगतो, की मध्यंतरी रामगोपाल वर्माचा 'सत्या' सिनेमा पाहिला. तेव्हा मी असाच भीतीने हादरून गेलो होतो. त्यात हॉटेल उद्योग आणि माफियांमधली लिंक एकदम सही सही दाखवली होती. मुंबईतील वाढत्या गुन्हेगारीची मुळं ज्या खंडणी व्यवहारात आहेत, तो खंडणी व्यवहार हॉटेल व्यवसायाच्या भरभराटीशी संबंधित आहे, ही गोष्ट काही लपून नाही. हॉटेलांना बिअर बारचे परवाने मिळण्यापासून ते रात्री खूप उशिरापर्यंत हॉटेल चालू ठेवण्यासाठी परवानगी मिळवण्यापर्यंत आणि अनधिकृत फेरीवाल्यांना संरक्षण पुरवण्यापर्यंत अनेक स्तरांवर हे खंडणीचे व्यवहार होत असतात. मुंबईतील हॉटेल व्यवसायामुळे सामान्य मुंबईकराच्या जिभेचे चोचले पुरवले जातात ही जशी एक बाजू आहे, त्याचप्रमाणे दुसऱ्या बाजूने शासनव्यवस्थेला पर्यायी अशी माफिया यंत्रणा उभी राहण्यामध्येसुद्धा मुंबईतील हॉटेल कारणीभूत आहेत, हे विदारक सत्य माझ्यासारख्या एरव्ही खाऊन-पिऊन सुखी माणसाला अस्वस्थ करून टाकतं.

मांसाहारी खाण्यातील घराणी

ज्याप्रमाणे शास्त्रीय गायकीमध्ये विविध घराणी असतात, त्याप्रमाणे मांसाहारी खाण्यात विविध शैली-पद्धतीनुसार स्वयंपाक बनवणाऱ्यांची हॉटेल मुंबईत मुबलक आहेत. अशा घरंदाज मुदपाकखान्यात प्रतवारी किंवा श्रेष्ठत्व ठरवणं फिजूल आहे. सर्वच जण आपापल्या परीने खवय्यांना समाधान देत असतात. अस्सल खवय्याने ही सगळीच ठिकाणं वेळ, खिसा आणि मूड सांभाळून भेट द्यावीत, अशी आहेत.

एक हैदराबादी अधिक घाटी अशा एकदम अनोख्या चवीचं मांसाहारी जेवण वाढणारं खास हॉटेल आहे. हैदराबादच्या वर्मा म्हणून गृहस्थांनी पूर्वी हज हाऊसच्या पायथ्याशी एका खोपटात हे लहानसं हॉटेल चालवलं. त्याचं मूळचं नाव ग्रॅन्ट हाऊस; पण बाजूच्या रमाबाई पोलिस स्टेशनच्या मंडळींच्या इथल्या सततच्या राबत्यामुळे त्याचं नावच पडलं 'पोलिस कँटीन'. आता तर लोक त्याचं मूळ नाव विसरूनच गेलेत. खास पोलिसी रांगड्या आवडीला शोभेलसं मस्त झणझणीत जेवण इथे मिळतं. म्हणजे अगदी तिखटजाळ नव्हे; चवीला एकूण मस्तच. उडप्याकडे चटणी-कोशिंबिरीसाठी लहानशा बशा असतात, तेवढ्याच बशीतून अवघ्या तीन ते चार

रुपयांत तिथे खिमा आणि भेजा मसाला असे पदार्थ मिळायचे. विझीबोसुद्धा त्या काळात तिकडे जेवून गेला आहे.

९६ मध्ये 'पोलिस कँटिन'चं स्थलांतर जवळच्याच मोठ्या जागेत झालं. आता या हॉटेलला चांगले दोन पोटमाळे आहेत. एक वातानुकूलित दालन आहे. आता पदार्थांची क्वान्टीटी वाढवलीय आणि त्यांची किंमतही आता तीस ते चाळीस रुपयांपर्यंत झालीय. माशांचेही सगळे प्रकार इथे सुरेख मिळतात. विशेषतः कोळंबीच्या रस्सेदार कालवणासारख्या पदार्थांना कशाचीच उपमा देणं शक्य नाही. अजूनही क्रॉफर्ड मार्केटचे भाजीवाले आणि फळविके, त्यातूनही नाशिककडची मंडळी इथे मुद्दाम वाट वाकडी करून येतात.

असं दुसरं मलबारी पद्धतीच्या जेवणाचं एक हॉटेल आहे. दादरच्या पूर्वेची कैलास लस्सी सर्वांना माहिती आहेच. (केशर, पिस्ता, बदाम, काजू घातलेल्या या लस्सीची नक्कल अनेक ठिकाणी होत असली, तरी दादरच्या कैलास लस्सीची तुलना होऊ शकत नाही.) या कैलास लस्सीवाल्यापासून दोन पावलांच्या अंतरावर 'मॉडर्न लंच होम' आहे. या हॉटेलच्या बाह्यरूपावरून त्यामध्ये मिळणाऱ्या चमचमीत जेवणाची कल्पना येणार नाही; पण ज्यांना 'मॉडर्न'मध्ये मिळणाऱ्या खाण्याची चव माहिती आहे, त्यांना 'मॉडर्न लंच होम' म्हणजे स्वर्ग वाटतो. इथलं चिकन सुक्का आणि तिसऱ्या फ्रायची चव एकदा का घेतली, की ती व्यक्ती पुनः पुन्हा 'मॉडर्न'मध्ये येत राहणार, हे नक्की. सुकं खोबरं, कांदा आणि अन्य गरम मसाल्याच्या पदार्थांनी सिद्ध केलेल्या या डिश पाककलेचा एक आदर्श नमुना म्हणावा, अशा आहेत.

आणखी एक तुलनेने अपरिचित असं गोमंतकीय पोटघराणं आहे. म्हणजे असं, की गोव्याकडच्या हिंदू स्वयंपाकाची धाटणी गोव्यातल्याच ख्रिश्चन स्वयंपाकापेक्षा खूपच निराळी आहे. ही हिंदू शैली सारस्वतीय-गोमंतकीय म्हणून बहुतेकांना परिचित आहे; पण गोव्यातल्या ख्रिश्चन प्रकारचं जेवण जेवायचं झाल्यास मुंबईत तीन-चार ठिकाणीच ते मिळतं. फोर्ट मार्केट परिसरातील 'सिटी किचन' किंवा मेट्रोसमोरील 'स्नोफ्लेक्स' किंवा तिथूनच पुढे पारशी डेअरीच्या मागच्या भागात 'बिएत्रा' आणि कुलाब्यातील 'मार्टिन' अशा मोजक्याच जागी अस्सल गोवन ख्रिश्चन पद्धतीचं जेवण मिळतं. त्यात नारळाचा वापर जरा बेताने आणि चव किंचित सपक वाटते. त्या चवीचं वर्णन करून सांगणं अवघड आहे; पण तो एकंदरीत जरा चोखंदळच प्रकार आहे.

शाकाहारी मेन्यूमध्ये 'कैलास पर्वता'एवढी व्हरायटी क्वचितच कुठे दुसरीकडे असेल. शिवाय प्रत्येक पदार्थाची चवसुद्धा अप्रतिम. विशेषतः त्यांची पाणी-पुरी, गाजर हलवा आणि रगडा पॅटीस खाऊन तबियत खूश होऊन जाते.

सध्या मालवणी जत्रा आणि पंचतारांकित हॉटेलातले मालवणी खाद्य महोत्सव अशा कल्पक उपक्रमांमुळे मालवणी जेवणाच्या लोकप्रियतेत आणि त्या प्रमाणात मालवणी म्हणवणाऱ्या लहान-मोठ्या हॉटेलांच्या संख्येत लक्षणीय भर पडलेली आहे. मांसाहारी खाण्यात मालवणी सागुतीने बरीच क्रेझ निर्माण केली आणि बऱ्याच प्रमाणात ती टिकून ठेवलीय. या सगळ्या हॉटेलमध्ये गोरेगावच्या जुन्या 'सत्कार' खानावळीची सर मात्र कोणालाच नाही. 'सिंधुदुर्ग'ने मुंबईत मालवणी जेवणाला उच्चभ्रू वर्तुळात प्रतिष्ठा मिळवून दिली, ही गोष्ट खरी; पण अलीकडे कॉस्मोपॉलिटन होण्याच्या नादात तिथली मूळ चवच हरवून गेलीय.

एरव्ही गोवेकर, कोकणी आणि मालवणी पद्धतीच्या स्वयंपाकांची अलीकडे पुष्कळच सरमिसळ झालेली दिसते. ही सगळी हॉटेल बऱ्यापैकी धंदा खेचतात. त्यात 'गोमांतक' हे खूप जुनं आणि प्रसिद्धच; पण तिकडची रांगा लावून, दारात तिष्ठत राहून जेवायची सिस्टीम बघून माझा जाम संताप होतो. कोकणी जेवणात भंडाऱ्यांच्या खानावळी हे एकेकाळच्या मुंबईचं वैशिष्ट्य; पण आता त्या गेल्याच. त्यातल्या त्यात खोताच्या वाडीतल्या 'अनंताश्रम'चा एकुलता अपवाद. मी अजून भंडाऱ्यांकडची 'वजरी' कधी ट्राय केलेली नाही; पण त्याविषयी खूप ऐकून आहे. केव्हातरी तो योग येईलच.

उडप्यांचे शाकाहारी साम्राज्य

परगावातून येताना ज्यांनी या मुंबईत फक्त झारा आणि कढई घेऊन पाऊल ठेवलं, त्यांनी नंतर प्रचंड आर्थिक साम्राज्य उभं केल्याची अनेक उदाहरणं आहेत. यामध्ये प्रामुख्याने कारवारवरून आलेल्या वेंकटेश कामथ यांनी तर इतिहास घडवला. चर्चगेटसमोरच्या अत्यंत मोक्याच्या जागेवरच्या 'सत्कार' हॉटेलापासून सुरुवात केलेल्या वेंकटेश कामथच्या सुपुत्राने म्हणजे विठ्ठल कामथने मुंबईकरांच्या जिभेवर अक्षरशः राज्य केलं. नरीमन पॉईंटवरची 'स्टेटस' आणि 'संतूर', आकाशवाणीजवळचं 'सम्राट' अशी दक्षिण मुंबईतील 'स' या आद्याक्षराने सुरू होणारी आणि हुकमी गर्दी खेचणारी हॉटेलं ही त्याचीच कर्तबगारी. कामथ क्लबची साखळी, विमानतळाजवळचं पंचतारांकित महत्त्वाकांक्षेचं 'आर्किड' हॉटेल; एवढ्यावरच विठ्ठल कामथ समाधानी नाही. सातासमुद्रापार अमेरिकेत एकूण पन्नास शाकाहारी हॉटेलांच्या प्रकल्पात तो सध्या पूर्णांशाने गुंतून गेलाय.

या प्रवासात विठ्ठल कामथ यांच्या बरोबरीनं त्यांच्या असंख्य उडपी भाऊबंदांनी मुंबईच्या खाद्यसंस्कृतीवर स्वतःची उडपी छाप ठसठशीतपणे उमटवली. दाक्षिणात्य खाणं म्हणजे उडपी खाणं, असं समीकरण रूजवण्यात विठ्ठल कामथ आणि कंपनी यशस्वी झाली. फोर्टचंच उदाहरण घ्या. देशभरातील सर्व आर्थिक उलाढालींच्या केंद्रस्थानी असलेल्या या भागात एकाहून एक सुंदर अशा ऐतिहासिक इमारती आहेत आणि जवळजवळ त्या प्रत्येक इमारतीच्या खाली तेवढीच प्रसिद्ध उडप्यांची हॉटेल मौजूद आहेत. मुंबई शेअर बाजार जेवढा जुना आहे, तेवढीच जुनी ही हॉटेल आहेत. ही हॉटेल म्हणजे फोर्टातली लँडमार्क आहेत. पत्ता सांगताना 'मील्न'च्या वर, पलीकडे...अशी खूण पटविल्याशिवाय भागत नाही.

यात 'ललित' आणि 'रामदेव' या उडपी शाकाहारी हॉटेलचं स्थान वरचं आहे. 'ललित' आणि 'रामदेव'मध्ये शेअर ब्रोकरची गर्दी असेल, तर बॉम्बे हाऊसच्या मागच्या 'कॉफी हाऊस'मध्ये वकील मंडळींची ये-जा चालू असते. 'छाया', 'मील्न' किंवा 'मॉडर्न' अशा छोट्या फंक्शनल उडपी हॉटेलमधून दुपारच्या लंचटाईमात खास ऑथेन्टिक उडपी सांबार आणि कॉफीसोबत माफक किमतीत शाकाहारी जेवण बरं मिळतं. पी. एम. रोडच्या गोमांतकजवळ 'हित-निकेतन' नावाचं साठ-एक वर्षांपूर्वीपासूनचं जुनं हॉटेल

आहे. तिथे दही-भात खूप छान मिळतो. दही आणि भात एकत्र कालवून त्याला हलकीशी खमंग फोडणी आणि त्याच्याबरोबर एक पापड आणि लोणचं असा साधा सुटसुटीत बेत; पण दुपारच्या उन्हात अशी डिश एक प्रसन्न अनुभव देऊन जाते.

उडपी लोकांनी खाद्य व्यवसायातल्या तीव्र स्पर्धेत आपलं आव्हान टिकवून ठेवलंय, याला कारण ते पारंपरिक खाण्यात नेहमीच प्रयोगशील राहिलेत. साधं डोशाचं उदाहरण घ्या. पूर्वी फक्त साधा डोसा आणि मसाला डोसाच मिळायचा. पुढे म्हैसूर डोसा आणि रवा डोसा आला. तोसुद्धा आता मागे पडून पालक डोसा, बांगी डोसा, स्प्रिंग डोसा असे अनेक नवनवीन डोशाचे प्रकार त्यांनी रुळवले. अलीकडे कॉकटेल डोसा म्हणून मालपोव्याच्या आकारातल्या सात छोट्या-छोट्या डोशांची एक एकत्रित डिश मिळते. तीही आता बऱ्यापैकी कॉमन आहे. याशिवाय डोवर तेलावरचा डोसा, अमूल बटरमधला आणि चीजमधला डोसा असे वेगवेगळे प्रकारसुद्धा मिळतात. शिवाय उलंदु डोसा, नीर डोसा अशा पारंपरिक खासीयती आहेतच.

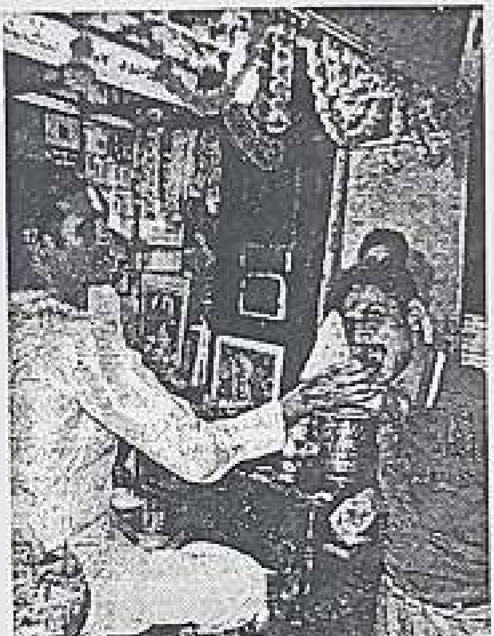
जी डोशाच्या बाबतीत, तीच गोष्ट इडलीच्या बाबतीसुद्धा खरी आहे. साधी इडली सर्वांना माहीत आहेच; पण रवा इडली-दही इडली-फ्राय इडली असे वेगवेगळे प्रकारसुद्धा उडप्यांनी लोकप्रिय केले. 'अपम्' म्हणून एक इडली आणि डोशाचा एक संमिश्र प्रकार असतो, तोही खूप छान असतो. याचा गोड किंवा तिखट 'अप्पे' नावाच्या प्रकाराशी संबंध नाही. अपम् म्हणजे मधोमध इडलीसारखा फुगवटा आणि कडेने डोशासारखा कुरकुरीत पातळ पदार्थ. (ही केरळातल्या ख्रिश्चनांची पारंपरिक डीश आहे. यात ख्रिश्चन मंडळी ताडी मिसळत असल्यामुळे पूर्वी म्हणे दाक्षिणात्य हिंदूंच्या घरात अपम् व्हायचे नाहीत.) हे अपम् काही ठिकाणी मुंबईत मिळतात.

उडप्यांनी केवळ दाक्षिणात्य प्रकारातच प्रयोग केले असं नाही, तर सँडविचसारख्या पदार्थांतही त्यांनी नावीन्य आणलं. साध्या सँडविचबरोबर क्लब सँडविच, जैन सँडविच, टोस्ट सँडविच, ग्रिल्ड सँडविच, समोसा सँडविच असले प्रकार उडप्यांकडे सर्रास मिळतातच; पण मुलुंड चेकनाक्याजवळ एक टपरी पावाच्यामध्ये विविध फळांच्या फोडी आणि जाम लावून फ्रूट सँडविचसुद्धा देतो.

लोकांना पंजाबी धाबेवाल्यांच्या टोमॅटो-कांद्याच्या रेसिपीने मोहिनी घातलीय, हे ओळखल्यावर उडप्यांनी त्यांच्या मुदपाकखान्यात सहजपणे पंजाबी पदार्थांनाही जागा करून दिली आणि ग्राहक वाढवला. धंद्यात पुरत्या मुरलेल्या या उडप्यांना मॅकडोनल्डसारख्या कंपन्यांच्या स्पर्धेची किंचितही पत्रास वाटत नाही. त्यांना खरी मनातून भीती वाटते, ती रस्त्यावरच्या स्वस्त आणि मस्त खाऊगल्ल्यांची!

गुजरात्यांच्या खानावळी

आणखी एका बाबतीत उडप्यांनी पड खाल्लीय, ती कच्छी आणि राजस्थानी पद्धतीच्या स्वस्त घरगुती खानावळींकडून. माटुंग्याच्या रमा नायकचा खणखणीत; पण बहुधा एकमेव अपवाद वगळून उडप्यांकडची राइसप्लेट अगदीच एकसुरी आहे, हे कोणीही मान्य करेल.



दिवसाकाठी ७०० स्पेशल पानं विकणारा सूर्यवंशी पानवाला.

तिकडेच गुर्जरी थाळीने उडप्यांवर बाजी मारली. पंधरा-वीस रुपयांपासून दोनशे-अडीचशे रेंजमध्ये मुंबईत सगळीकडे उत्तम गुर्जरी जेवण मिळू लागलंय. त्यातल्या काही फेमस ठिकाणांचा परिचय करून घेणं मस्ट आहे; पण तब्येतीने गुजराती जेवायचं म्हणजे पोटात कडकडून भूक हवी. अशी भूक लागलेली असेल, तेव्हा जहांगीर आर्ट गॅलरीसमोरच्या 'चेतना रेस्टॉरन्ट'मध्ये जावं. 'चेतना रेस्टॉरन्ट' राजस्थानी पद्धतीच्या थाळीसाठी जसं प्रसिद्ध आहे, तेवढंच त्या हॉटेलच्या आतमध्ये असलेल्या चेतना बुक स्टॉलसाठीसुद्धा प्रसिद्ध आहे. राजस्थानी पद्धतीची खिचडी, फरसाण, कढी, बासुंदीटाइपचा दूधपाक यांसारख्या रुचकर पदार्थांनी भरलेली थाळ' हे इथलं खास वैशिष्ट्य.

अशाच पद्धतीचं पण तुलनेने स्वस्त आणि फक्कड असलेलं दुसरं ठिकाण म्हणजे व्ही. टी. स्टेशनजवळचं 'नृसिंह लॉज'. संपूर्ण जेवणाचा अनुभव देणारं, इतक्या मोक्याच्या ठिकाणी असलेले दुसरं ठिकाण मला ठाऊक नाही. 'अन्नम् परमदैवतम्' असं घोषवाक्य धारण करणारी ही खानावळ ९७ वर्षे जुनी आहे. इतके उन्हाळे-पावसाळे बघितलेल्या या लॉजमध्ये थाळीशिवाय दुसरं काही मिळत नाही. आत शिरल्याबरोबर काउंटरवरून साठ रुपयांचे कूपन काढायचं, भरपेट जेवायचं आणि समाधानाने जीना उतरायचा, असा इथला रोख-ठोक व्यवहार आहे. ही खानावळ वर्षाचे ३६५ दिवस आणि लिप वर्षात ३६६ दिवस चालू असते. (वेळ दुपारी १२ ते २ आणि रात्री ७ ते १० मध्ये.) एका वेळी साठ-सत्तर माणसं जेवू शकतील, एवढी ही जागा प्रशस्त आहे.

मूळची ही पारशी खानावळ; पण नंतरच्या मालकांची आता ही चौथी पिढी आहे. पुऱ्या किंवा फुलके, रोटी आणि बाजरीचे रोटले, तीन प्रकारच्या व्यवस्थि भाज्या, कडधान्य, बोरं वगैरे घातलेल्य कढीची वाटी, भात-तूप आणि वरण, जोडीला फरसाण-समोसा-खांडवी वगै पदार्थ, दह्याची वाट जलजिरा किंवा ताव आणि संध्याकाळच्य वेळी मिळणारी मुगाच्या डाळीची हिरवी खिचडी - असं पूर्णान्नच इथे मिळतं. शिवाय दुपारी तुम्ही जेवलात, तर रात्रीसुद्धा जेवणा-नाव काढणार नाही, अशा आग्रही पद्धतीने इथे जेवण वाढलं जातं. इथे जेवल्यावर जे समाधान वाटतं त्याची तुलना आणखी कशाशी करता येणार नाही.

गुजराती थाळी तशी बऱ्याच ठिकाणी आहे. पूर्वी चर्चगेटच्या 'पुरोहित'मध्ये खानदानी चांदीच्या ताटात वगैरे जेवण मिळायचं; पण आता 'पुरोहित'चा तो सगळ

स्थान अंतरला. बाजूलाच त्यांनी 'इंडियन समर' म्हणून नॉन-व्हेज हॉटेलही चालवून पाहिलं; पण अजून ही दोन्ही हॉटेल पकड घेत नाहीत. अलीकडे 'पुरोहित' एका वेगळ्याच कारणाने प्रसिद्ध आहे. वर्तमानपत्रांच्या विवाहविषयक स्तंभातून ज्या जाहिराती छापून येतात, ती मंडळी परस्परांच्या पहिल्या भेटीसाठी बहुतेक करून 'पुरोहित'मध्येच भेटायचं ठरवतात. हा कदाचित चर्चगेट स्टेशनजवळ म्हणून स्थानमहात्म्याचा भाग असेल. असो.

गुजराती खाण्याचा विषय चालला आहे म्हणून ताडदेवच्या 'स्वाती स्नॅक्स'ची आठवण होणं साहजिक आहे. हे हॉटेल बऱ्यापैकी महागडं असलं, तरी इथं मिळणारे पदार्थ वैशिष्ट्यपूर्ण आहेत. इथली 'पानकी' आणि 'फाडानो खिचडी' थेट आपल्याला खेडेगावाचा फील आणून देणारी आहे. पानकी हा आपल्या थालीपीठासारखा, पण पानात गुंडाळून खरपूस भाजलेला प्रकार असतो. फाडानो खिचडी जरा खाऊ-तापशीसारखी वेगळीच लागते. शिवाय 'स्वाती'मध्ये पालक खिचडी, दाल-बाटी, दाल-ढोकळी असे उत्तम प्रकार मिळतात; पण ते खायला वेळ आणि पैसा खर्च करण्याची तयारी हवी. शिवाय इथे जेवणाऱ्यांची गर्दी असल्याने वेटिंगही खूप असतं, हे आधीच सांगून ठेवलेलं बरं.

ताडदेवकडून बॉम्बे सेंट्रलकडे जातानाच्या रस्त्यावर 'विसामो' नावाचं एक हॉटेल आहे. तिथे सजावट वगैरे अजिबात नाही; पण केवळ चाळीस रुपयांत तुम्ही भरपेट आणि सुग्रास गुजराती थाळीचं भोजन करू शकता. गुजराथी पद्धतीचं आणखी एक वैशिष्ट्यपूर्ण ठिकाण म्हणजे हरे कृष्णवाल्या इस्कॉनच्या मंडळींनी चालवलेलं 'छप्पनभोग'. इथे लसूण-आले-कांद्याशिवाय सात्त्विक पद्धतीचं पण चविष्ट जेवण बनवलं जातं. ते आहे एकदम व्यावसायिक; पण तिकडे भक्तीच्या वातावरणात प्रसादाचं भोजन जेवल्यासारखं फील आणून देतात. पानात काही टाकायचं नाही, हा तिथला नियमच आहे. रुचिपालटासाठी म्हणून कधी 'छप्पनभोग'ला भेट द्यायला हरकत नाही.

मराठी झेंडा फडकतो!

या विचित्र खाद्यसंस्कृतीच्या स्पर्धेत पारंपरिक मराठी खाद्यप्रकार टिकवून ठेवायची धडपड अजून केळकर, तांबे, वीरकर, पणशीकर अशी जुनी मंडळी करतायत. फोर्टात चक्क मॅकडोनल्डच्या शेजारी असूनसुद्धा 'केळकर विश्रांती भुवन'मध्ये मराठी पदार्थांसाठी बऱ्यापैकी गर्दी असते. परप्रांतीय मंडळी केळकरांकडच्या ब्राह्मणी पद्धतीच्या स्वयपाकाचा आस्वाद घेताना बघून उगीचच बरं वाटतं. कारण डाळिंबीसारखा चविष्ट प्रकार हॉटेलमध्ये टिकवला नाही, तर नामशेष होण्याची भीती वाटते. तसे आता मराठी ताट म्हणून मुंबईत कुठेच मिळत नाही; पण बॉम्बे हॉस्पिटलशेजारी तीन-चार वर्षांपासून 'पंचवटी' म्हणून नवं हॉटेल आलंय. तिथली चव मला चांगली वाटली. तसं ते प्रीमिअम प्रकारचं बऱ्यापैकी प्रशस्त हॉटेल आहे.

एरव्ही गिरगावात अर्थातच तांबे, पणशीकरांचा वरचष्मा कायम आहे. 'हेच ते ताकाचे दुकान' अशा मजेशीर नावाने काकासाहेब तांबे यांनी गिरगावात ताक विकायला सुरवात केली, त्याला आता पन्नास वर्षे उलटून गेलीत. ही 'कोना' रेस्टॉरन्टची सुरवात होती. काकासाहेबांचा राष्ट्रीय भावनेतून चहा-कॉफीला कडवा विरोध होता. म्हणून ते गिरगाव कोर्टाच्या नाक्यावर ताकाची चरवी घेऊन बसायचे. भारतीय पेय म्हणून त्यांनी 'पियूष' लोकप्रिय केला. याचाच पुढे मँगोला झाला. आज आपण फास्ट फूडचं एवढं प्रस्थ माजवलंय; पण तांबेंनी त्या वेळी मॅगी नूडल्सटाइप 'एक मिनिटात शिरा' द्यायची आयडिया काढली होती. आता अर्थात 'कोना'मध्ये थालीपीठ, उपीट, पोहे, अळुवडी अशा मराठी स्नॅक्सना चांगली मागणी आहे. विशेषतः खरवस ही त्यांची स्पेशालिटी. दादर-गिरगावातल्या अशा जुन्या मराठी उपाहारगृहांनी आंब्याचं भरीत, पुरणपोळी, पियुष अशा चीजा जपल्यात.

अर्थात, मराठी स्वयपाकाच्या क्षमता कोणी पुरेशा व्यावसायिकपणे वापरल्या नाहीत, ही आपली खंत कायम राहील. उदाहरणार्थ, कायस्थी प्रभू मंडळींचा स्वयंपाक अप्रतिम सुरेख असतो; पण सीकेपींच्या म्हणून खानावळी कुठेच नाहीत किंवा वऱ्हाडी अस्सल स्पेशालिटी तरी मुंबईत कुठल्या हॉटेलात चाखायला मिळतात? नाही म्हणायला गिरणगाव उद्ध्वस्त झाल्यापासून मराठी बायका पदर बांधून पोळपाट-लाटणी घेऊन रस्त्यावर आलेल्या दिसतात. दुपारी तुम्ही बघाल, तर विशेषतः मंत्रालयाच्या परिसराला या कोकणी कुणबी-मराठी-भंडारी बायकांचा वेढाच पडलेला दिसेल. ॲल्युमिनियमच्या मोठ्या डब्यांमधून चपात्या, स्टीलच्या डब्यांमधून भाज्या, रस्सा वगैरे घेऊन त्या बसतात. तिथल्या तिथे घरगुती पद्धतीने माशाचे तुकडे तळून देतात. त्यांचा थोडक्यात धंदा असतो, त्यामुळे चवीलाही जेवण छान असतं, शिवाय खूपच स्वस्त.

फोर्टात अमेरिकन एक्स्प्रेसशेजारी पाणपोईला लागून एक मराठी बाई दुपारचं जेवण विकते, ते खरोखरच सुंदर असतं. कुटुंबसखी टाइप घाऊक डबेवाल्या उपक्रमांच्या तुलनेत आता या एकेकट्या बायका पर्याय म्हणून उभ्या राहतायत. फोर्टात-चर्चगेटात दुपारी त्यांच्या गाड्यांवर गर्दीही बरीच असते. शिवाय पूर्व-पश्चिम उपनगरांमधून नोकरदार बायकांची गरज ओळखून छोट्या-मोठ्या महिला गटांनी पोळी भाजी केंद्रे उघडलीयत, त्यांनाही चांगला प्रतिसाद आहे. गिरणगावाच्या पुळधाणीनंतर हे दृश्य चांगलं की वाईट, ते सांगणं कठीण आहे; पण या बायकांची हिंमत दाद देण्यासारखी आहे. हे खास मुंबईकर स्पिरीट आहे, यात शंका नाही. बांद्र्याला देशपांडेबाईंनी अशीच हिंमतीने घरगुती केटरिंगपासून सुरवात करून नंतर सरकारी कँटिन चालवण्यापासून ते स्वतःची 'अमेय' आणि 'सदिच्छा'सारखी हॉटेल उभी करण्यापर्यंत प्रगती केली, हे उदाहरणही फार जुनं नाही.

रस्त्यावरच्या खाऊगल्ल्या अर्थात देशी फास्ट-फूड!

मुंबईतली लांब-लांबची उपनगरं, जलद लोकलमधला रोजचा सरासरी दोन तासांचा प्रवास, नोकऱ्या अशा दगदगीच्या जीवनशैलीत बाहेरचं काहीतरी तोंडात टाकणं अपरिहार्यच झालेलं आहे. मुंबईतल्या गुजराथी आणि मुस्लिम जमातींच्या शेजारामुळे असेल; पण सरासरी मुंबईकराला रस्त्यावरचं खाण्यात कमीपणा वाटत नाही. सकाळी आठ वाजताच मुला-बाळांचं करून घर सोडणाऱ्यांना व्यवस्थित डबा करून नेणं आधीच अवघड आहे. त्यातून डबे पोचविणाऱ्यांच्या व्यवसायालाही ओहोटी लागलेली आणि कार्यालयात कँटिनची सोय असणारे भाग्यवान फारच थोडे. अशा

पान ६४ पाहा

मुंबईची खवय्येगिरी

पान १५ वरून

वातावरणात सर्वत्रच गाडीवरच्या खाद्यपदार्थांचं पेव फुटलेलं आहे. हॉटेल दहा-साडेदहापर्यं‌त बंद होतात; पण स्टेशनजवळच्या उघड्या गाड्या पार मध्यरात्रीनंतरही धंदा करत असतात. मुंबईत सध्या या गाड्यांची संख्या एवढी प्रचंड आहे, की ज्या दिवशी ही खाण्यांची ठिकाणं बंद होतात, त्या दिवशी खऱ्या अर्थानं मुंबईकरांची कोंडी होते. केवळ लोकलगाड्यांमध्येच मुंबईकरांची अशी कोंडी करण्याची ताकद आहे.

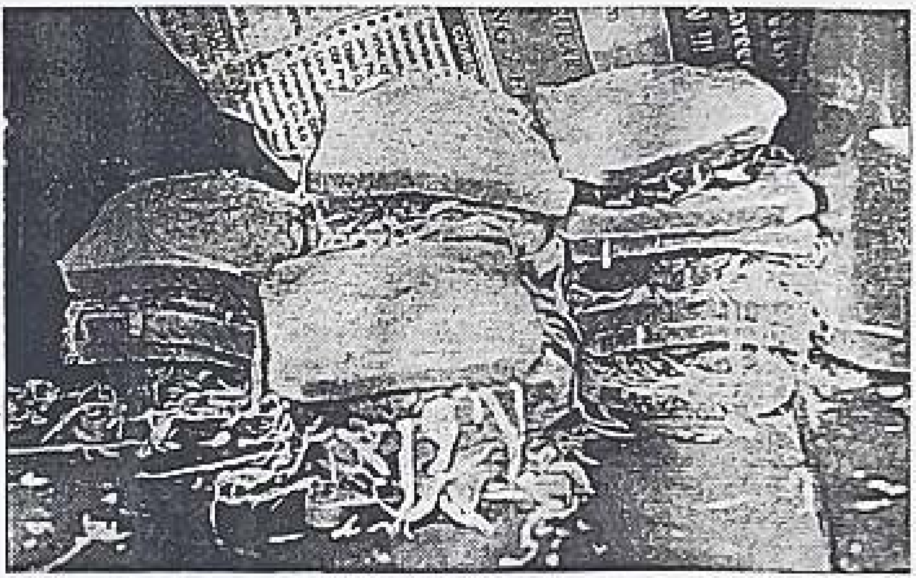
चायनीज फूड, सँडविचेस, पाव-भाजी, पुलाव, गुलाबजाम, छोले-पुरी, भेळ, इडली-डोसा, उत्ताप्पा, कोंबडी वडे, पंजाबी-मोगलाई-मांसाहारी पदार्थ अशा असंख्य प्रकारचं खाद्यान्न मुंबईच्या विविध रस्त्यांच्या कडेने लावलेल्या गाड्या आणि स्टॉलवर उपलब्ध असतं. नरीमन पॉइंट, चर्चगेट, व्ही. टी. परिसरात अनेक रस्ते आता खाऊगल्ली म्हणून ओळखले जाऊ लागलेत. यापैकी सर्वात प्रथम पाटकर हॉलच्या मागची गल्ली 'खाऊगल्ली' म्हणून प्रसिद्धीस पावली. या ठिकाणी एस. एन. डी. टी. आणि निर्मला निकेतनच्या विद्यार्थिनींच्या बरोबरीने आझाद मैदानावर क्रिकेट खेळणाऱ्यांमुळे, भाजी-पाव, इडली डोसा आणि ज्यूसबारवाले तुफान धंदा करू लागले. गेल्या चार-पाच वर्षांत वाढत्या लोकसंख्येमुळे आणि एकूणच अनुकूल वातावरणामुळे म्हणा; शहरात विविध ठिकाणी अशा खाऊगल्ल्या निर्माण झाल्या.

अशा उघड्या रस्त्यांवर अन्नाच्या सुरक्षिततेबद्दलचे कुठलेच नियम पाळणं ही अशक्य बाब आहे. हा सगळा कारभारच अनधिकृत आहे. अशा रस्त्यावरच्या गाड्यांवर नियमित खाणाऱ्या माझ्या एका मित्राचं निरीक्षण मजेशीर आहे. तो म्हणतो, ''स्वयंपाकाची जागा जेवढी दाटीवाटीची आणि लहान; तेवढी त्यामध्ये शिजवलेल्या अन्नाची गोडी अधिक असते. त्यामुळे अशा गाड्यांवर आरोग्यदायी खाणं मिळतं का, हा मुद्दा साफ बाजूला ठेवला, तरी बऱ्याच गाड्यांवर रुचकर आणि माफक किमतीत खाणं मिळतं. हे नक्की. त्यातून मोठ्या हॉटेलमध्ये ज्या व्हरायटीज मिळत नाहीत, त्या गाडीवर मिळतात, हा बोनस समजला पाहिजे.''

उदाहरणार्थ, केसी कॉलेजच्या बाजूला जी खाऊगल्ली आहे, तिथला डोसेवाला डोशाच्या किमान दहा तरी व्हरायटीज विकतो. तीच गोष्ट उत्ताप्पाच्या बाबतीत. एवढंच नव्हे, तर हा गाडीवाला साधी इडलीसुद्धा अशी काही फ्राय करून देतो, की खाणारा थक्क होऊन जावा. या डोसेवाल्यांच्याच शेजारी एक सँडविचवाला आहे. त्याच्याकडेसुद्धा सँडविचच्या चार-पाच व्हरायटीज आहेत. साधं टोस्ट सँडविच तर सगळीकडेच मिळतं; पण हा सँडविचवाला पंजाबी समोसा घातलेला टोस्ट देतो. वरून त्याला चटणी-सॉस लावून त्यावर परत बारीक शेव पसरवतो. अशा पद्धतीने केलेलं सँडविच कॉलेजमधले फॅशनेबल तरुण-तरुणी फस्त करतात. त्यांच्याच जोडीने आजूबाजूच्या कचेऱ्यांतले टाय-बुटातील साहेबलोकसुद्धा लंचसाठी याच सँडविचचा आधार घेतात.

काही वर्षांपूर्वी वडा-पाव हा मुंबईकरांचा आवडता खाद्यप्रकार होता. त्याची जागा अलीकडच्या काळात आता विविध प्रकारच्या सँडविचेसनी घेतलेली दिसते. चर्नीरोडच्या हिंदुजा कॉलेजच्या खाली झालेल्या खाऊगल्लीत तर सँडविच-बाजार भरलेला असतो. या भागात हिरा मार्केटमधल्या गुजराथी-मारवाडी लोकांची वर्दळ खूप असल्यामुळे येथे चवीचं खाणं असणं आवश्यकच होतं. त्यामुळे स्टेशनवरून गिरगावात जाण्याच्या फुटपाथावर किमान वीस-पंचवीस खाण्याच्या गाड्या धंदा करत असतात. त्यापैकी ग्रील्ड सँडविच टोस्टची गाडी भलतीच फॉर्मात असते. इथे दिवसाच्या कोणत्याही वेळी पन्नास-एक सँडविचेस भरून तयारच असतात. ऑर्डर आली की टोस्टरमध्ये घालायचं आणि लागलीच गिऱ्हाईकाला द्यायचं, ही इथली पद्धत.

अशीच तयार शेवपुरी चर्चगेट स्टेशनच्या समोर मिळू लागली आहे. सत्कार हॉटेलपेक्षा जास्त गर्दी 'सत्कार'समोरच्या या नव्या खाऊगल्लीत असते. इथलीही शेवपुरी खूपच प्रसिद्ध आहे. तसाच इथला चहावाला आणि ब्रेड-बटरवालासुद्धा खूप धंदा करतो. हातगाडीवर सध्या सर्व खाद्यपदार्थ मिळत असले, तरी माझ्या मते सर्वात पहिल्या गाडीवर भेळच मिळू लागली असणार. भेळ कोणी कशीही बनवली, तरी चविष्टच लागणार. कारण भेळीतील सर्व जिन्नसच मुळात एकजात चविष्ट. त्यामुळे खास वाट वाकडी करून भेळ खाण्यास जावं असं ठिकाण दुर्मिळ आहे; पण त्यातही कॅपिटल टॉकीजमागच्या विठ्ठल भेळपुरीवाल्याने केवळ भेळीसाठी स्वतःचं वैशिष्ट्य निर्माण केलंय. ते इतक्या वर्षांनंतरही अबाधित आहे. त्याची गोल्डन भेळ हा एक क्लासिक आयटेम आहे.



गाड्यांवरच्या वडा- पाव आणि पाव-भाजीची जागा आता विविध प्रकारच्या टोस्ट सँडविचने घेतलीय

रस्त्यावरच्या खाऊगल्ल्यांमधून जसे नाश्त्याचे-जेवणाचे विविध प्रकार मिळतात, त्याचप्रमाणे दुपारच्या जेवणानंतर खाण्या-पिण्याचेसुद्धा असंख्य जिन्नस मिळतात. काही वर्षांपूर्वी फक्त खारे शेंगदाणे आणि केळीच लोक पसंत करायचे. ताक, उसाचा रस आणि थंडगार नीरा प्यायला गर्दी व्हायची; पण आता या प्रकारांबरोबरच मेवाडवाल्यांची फ्रूट सॅलड, कुल्फी-फालुदा मिक्स आणि ताज्या आकर्षक फ्रुट-डीशसारखे पर्याय लोकांपुढे आहेत. यंदाच्या उन्हाळ्यात दिल्लीच्या धर्तीवर सर्वत्र विविध फळांच्या स्वस्त रसांचं पेव फुटलंय. केवळ पाच रुपयांत आंबा, संत्र, अंजीर, कलिंगड, चिकू यांसारख्या फळांचे रस मिळू लागलेत. शिवाय पाच रुपयांत आता सॉफ्टीचं आइस्क्रिमही मिळतं. मुंबईकरांनी या नवीन प्रकारांचं जोमाने स्वागत केलंय.

लोकांच्या खाण्या-पिण्याच्या सवयींमधले बदल निरखणंही इंटरेस्टिंग आहे. उदाहरणार्थ, पूर्वी संध्याकाळचा खाऊ म्हणून ऑफिसमधून घरी जाताना गरम फाफडा आणि शेव-जिलेबी नेण्याचा शिरस्ता होता. नंतर भजी, वडा-पाव आले. आता त्यांची जागा प्रत्येक स्टेशनच्या बाहेर मिळणाऱ्या पंजाबी समोसे आणि कचोऱ्यांनी घेतलीय. पूर्वी मोठ्या कढईत केळा वेफर्स तळून विकणारे खूप दिसायचे. आता त्यांची संख्या तुरळक झालीय. दरम्यान, पाव-भाजी या रस्त्यावरच्या खाद्यप्रकारचं अपग्रेडेशन होऊन, आता मध्यमवर्गीय घरा-घरात प्रसंगानिमित्त बनवण्याची चीज म्हणून आणि मध्यम श्रेणीतल्या उपाहारगृहांच्या मेन्यूकार्डावर तिची रवानगी झालीय. रस्त्यावरची पाव-भाजी त्या प्रमाणात कमी झाली. या प्रकाराचा उगम ताडदेवच्या एका सरदाराच्या गाडीवरून झाला, असं म्हणतात. त्या सरदाराच्या गाडीवर बघाल, तर मात्र आजही तिथे अक्षरशः राक्षसी प्रमाणात पाव-भाजी तयार होते आणि तेवढीच ती खपते.

दरम्यान, कच्छी दाबेली आणि फ्रँकीसारखे स्टॉल आले आणि भरल्या मुंबईत सामावून गेले. चायनीज खाणं तर मुंबईत वाऱ्यासारखं पसरलं. आता तर रस्त्यावरचे चायनीजवाले छापील मेन्यूकार्ड घेऊन स्टॅन्डर्ड स्टायलीत धंदा करतात. अकबरअलीसमोरच्या रस्त्यावर कधी बघाल, तर चायनीज खाणाऱ्यांची सकाळपासून झुंबड असते. चायनीजची स्वस्तात भरपूर क्वालिटी हेच बहुधा त्यांच्या यशाचं गमक असावं; पण हे चटपटीत पदार्थ गाडीवर गरम, इन्स्टन्टच बरे लागतात. आता तर पार्ल्यांसारख्या उपनगरात रस्त्यावर मेक्सिकन खाणंही मिळू लागलंय. या नव्या पदार्थांची लोकप्रियता दबून मला मराठी झुणका-भाकरीचा प्रयोग फसल्याचं जाम वाईट वाटतं. खरं तर चांगल्या पद्धतीने चार-पाच रुपयांत मुंबईत झुणका-भाकरीसारखा रुचकर आणि पौष्टिक पदार्थ प्रमोट करायला हवा होता. राजकारणापायी ही संधी वाया गेली.

आज मुंबईतून जसा मराठी माणूस हद्दपार होतोय, तशी मराठी वडा-पावाच्या लोकप्रियतेलाही ओहोटी लागलीय. अर्थात, वडा-पाव कुठे मिळत नाहीत असं नाही; पण नाव घ्यावं असा बटाटेवडा आता फार कमी ठिकाणी मिळतो. दादरच्या छबीलदासच्या गल्लीतला श्रीकृष्ण वड्याचा अपवाद वगळता पश्चिम मुंबईतून खास बटाटावडा आता दुर्मिळ झाला आहे. त्यासाठी थेट ठाण्याला जावं लागतं. तिथे कुंजविहारचा प्रसिद्ध बटाटेवडा आजही त्याच टेचात विकला जातो. नाही म्हणायला फाउंटन भागात तीन-चार ठिकाणी वडा-पावाच्या गाड्या जोरात चालू आहेत; पण त्यामध्ये वड्यापेक्षा जागेच्या माहात्म्यामुळे तिथे गर्दी असते.

पार्ल्यांसारख्या उपनगरात रस्त्यावर मेक्सिकन खाणंही मिळू लागलंय. या नव्या पदार्थांची लोकप्रियता बघून मला मराठी झुणका-भाकरीचा प्रयोग फसल्याचं जाम वाईट वाटतं. खरं तर चांगल्या पद्धतीने चार-पाच रुपयांत मुंबईत झुणका-भाकरीसारखा रुचकर आणि पौष्टिक पदार्थ प्रमोट करायला हवा होता.

रस्त्यावरच्या देशी फास्ट फूडच्या काही ग्रेट चीजांचा उल्लेख या ठिकाणी केला नाही, तर मुंबईची ही खाद्ययात्रा अधुरीच राहील. उदाहरणार्थ, भुलेश्वरचा जुना हिरा भजीवाला गेल्या ७० वर्षांपासून कॉटन एक्सचेंजजवळ तुफान धंदा करतोय. त्याच्याकडे अमीरी खमण नावाचा एक टॉप आयटेम मिळतो. गुजराती ढोकळा हा आधीच स्वादिष्ट प्रकार. त्यातून हिरा भजीवाल्याकडे तो वडीच्या स्वरूपात न मिळता बारीक शेवेच्या स्वरूपात मिळतो. त्यावर दोन-तीन सणसणीत चटण्या टाकून हा प्रकार अधिकच रुचकर केला जातो. हा अमीरी खमण आणि हिराकडची खास मिनी आकारातल्या तिखट बटाटेवड्यांची प्लेट खायला खूप लांबून लोक येतात.

अलीकडे दादरच्या राजूच्या कोंबडी वड्यांची गाडी अशीच एक फेमस चीज होऊन बसली आहे. या राजूचे कोंबडी वडे एकदम ग्रेट. सुरवातीला अनेकांना कोंबडी वडे म्हणजे काहीतरी बटाटेवड्यासारखा प्रकार असावा, असं वाटत असे. राजूने बऱ्याच मुंबईकरांचा हा गैरसमज दूर केला. मालवणी मसाल्यासहितची कोंबडीची सागुती आणि त्याच्यासोबत तांदळाच्या जाड पुऱ्या म्हणजे कोंबडी वडे. हा पारंपरिक मेन्यू आता अनेक घरांतून दिसू लागला आहे.

गोरेगावातसुद्धा एका राजू ठाकूरची ऑमलेट-पावाची गाडी एकदम वैशिष्ट्यपूर्ण आहे. इतर ऑमलेटवाल्यांप्रमाणे या गाडीवर भुर्जी मिळत नाही. इथे फक्त ऑमलेटच मिळतं आणि तेसुद्धा फक्त गावठी अंड्यांचंच. गोरेगावच्या जैन-गुजराथी वस्तीत धंदा करणाऱ्या या ठाकुराने तिथल्या कट्टर शाकाहाऱ्यांनाही अंड्यांची दीक्षा देण्याची अद्भुत कामगिरी करून दाखवली आहे.

गोरेगावातच पायासूप देणाऱ्या सरदाराची गाडी आता पुष्कळांना ठाऊक आहे. बकऱ्याचे खूर भरपूर ठकळून हे पौष्टिक सूप तयार होतं. या सरदाराकडे इतर खाणंही मिळते; पण तो या पायासूपसाठीच पूर्वीपासून प्रसिद्ध आहे. पुढे अंधेरीला लोखंडवालापाशी शाकाहारी पंजाबी पदार्थांसाठी प्रसिद्ध गुरु दा ढाबा म्हणून आहे. तिथे बसायला चौपाई वगैरे ठेवून, तो उत्कृष्ट पंजाबी शाकाहारी डेलिकसीज सर्व्ह करतो. अशी आणखी एक स्पेशल चीज म्हणजे भवन्स कॉलेजसमोरचा इडलीवाला आहे. त्याच्याकडे गरमागरम दोन लुसलुशीत इडल्यांबरोबर मिळणारी नारळाची दाट मस्त चटणी. ही चटणी तो अनलिमिटेड देतो. माहीम दर्ग्यासमोरची कबाब-प्याली हा पदार्थदेखील तुम्ही कधीतरी आवर्जून चाखावा, अशी माझी फर्माईश आहे. तिथे चना जोरगरम टाइप बाऊलमध्ये पातळ तिखट ग्रेव्ही आणि जोडीला मस्त कबाब. अशा सगळ्या गमतीजमती एकत्र केल्या तर त्यांचा

एक ग्रंथच छापता येईल, याबद्दल माझ्या मनात शंका नाही.

या मुंबईत अनेक विसंगत भन्नाट गोष्टी एकत्र नांदतात. तुम्हाला कदाचित ठाऊक नसेल, पण मुंबईत सर्वत्र मिळणारे फरसाण, वेफर्स, तळून घ्यायच्या नळ्या वगैरे जेवढे 'नमकीन' आयटेम्स आहेत, ते प्रामुख्याने धारावीत तयार होतात. लेदरबरोबर धारावीची फूड इंडस्ट्रीदेखील जबरदस्त उलाढाल करते. त्याचबरोबर दक्षिण मुंबईत आणि बांद्रा-अंधेरीसारख्या फॅशनेबल उपनगरात आता 'मॅकडोनल्ड', 'पिझ्झा हट', 'क्रोसेन्ट' अशा साखळी उपाहारगृहांची आधुनिक उच्चभ्रू शोरूम्स मध्यमवर्गात हात-पाय पसरायची धडपड करतायत. मुंबईत पूर्वीपासून 'गेलॉर्ड' किंवा 'ओव्हनफ्रेश'च्या रूपात अशा आधुनिक बेकऱ्यांची चलती होतीच. त्यामुळे 'मॅकडोनल्ड' संस्कृती मुंबईला अपरिचित नाही. एकीकडे धारावीचं नमकीन आणि दुसरीकडे 'क्रोसेन्ट'मधला हेल्थ फ्रीक मंडळींसाठीचा खास सॅलडबार अशा विचित्र गोष्टी पोटात रिचवून मुंबईकर 'कूल' असतो. मला वाटतं, सर्वसाधारण मुंबईकर सहिष्णू आहे. त्याची मुळं या अठरापगड खाद्यसंस्कृतीतही शोधावी लागतील.

लोकप्रिय फालुदा

मिठाई, फालुदा, आईस्क्रीम आणि पान

वेगवेगळ्या आजार आणि रोगांच्या सध्याच्या दिवसांत बिचाऱ्या मिठाई या प्रकाराला खलनायक ठरवण्यात येतं. खरं म्हणजे अन्य खाद्यपदार्थांप्रमाणे मिठाईलासुद्धा अभिजात स्वयंपाकाचा दर्जा मिळाला पाहिजे. कारण उत्कृष्ट मिठाई करण्यासाठी तेवढीच कलात्मकता आणि कष्ट लागतात. मिठाईत किती व्हरायटीज असू शकतात आणि मिठाई किती स्वादिष्ट असू शकते, याचा पुरावा बघायचा झाल्यास भेंडीबाजाराच्या मुसलमान मोहल्ल्यात सुलेमान मिठाईवाल्याकडे जावे. त्याच्याकडे असंख्य प्रकारच्या मिठाया नि बेकरीचे विविध खमंग प्रकारसुद्धा मिळतात. तुम्ही मिठाई चाखायला मागितलीत, तर सुलेमानवाला बारीकसा तुकडा नाही हातावर टेकवत; प्लेटभर सहज पन्नास ग्रॅम भरेल एवढी पेश करतो. त्याची अर्थात उलाढालच प्रचंड आहे. हा दिलदारपणा आणि खानदानी अगत्य त्याला शोभतं.

मला स्वतःला सुलेमानवाल्याकडची 'अफलातून' नावाची स्वर्गीय मिठाई फार आवडते. नावाप्रमाणेच अफलातून अशी ही मिठाई पौष्टिक अशा मुगाच्या डाळीपासून आणि उत्कृष्ट प्रतीच्या माव्यापासून बनवतात. ऐंशी रुपयांपासून दोनशे रुपयांपर्यंतच्या विविध प्रतींमध्ये उपलब्ध असलेल्या 'अफलातून'चा एक तुकडासुद्धा तुमचं पोट भरू शकणारा असतो. मुंबईत फार कमी ठिकाणी 'अफलातून' मिळतो आणि त्या सर्व दुकानांपेक्षा सुलेमानकडचा 'अफलातून' सर्वात टॉप.

एकूणच मिठाईचे नाना प्रकार, विविध प्रकारची सरबतं, बेकरी बिस्किटं, नानकटाई, केक, मालपुवा अशा वैशिष्ट्यपूर्ण पदार्थांच्या निर्मितीत मुस्लिमांच्या नजाकतीला तोड नाही. मुस्लिम समाजातील एक लोकप्रिय पेय म्हणजे फालुदा. मुंबईत जवळजवळ प्रत्येक हॉटेलमध्ये फालुदा मिळतोच; पण केवळ फालुदाच मिळणारी दोन ठिकाणं फार प्रसिद्ध आहेत. पैकी एक म्हणजे क्रॉफर्ड मार्केटच्या समोरचं प्रसिद्ध 'बादशहा कोल्ड्रिंक हाऊस'. तिथे फालुदा उत्कृष्ट असतोच; पण बादशहा कोल्ड्रिंक हाऊसच्या पोटमाळ्यावर अगदी नर्सरीच्या वर्गात छोटी बाकडी असतात. त्या धर्तीची लिलिपुटीयन बैठक मांडलेली आहे. शिवाय हल्ली सहसा जी कुठे बघायला मिळणार नाहीत, अशा उभ्या रचनेची अँटिक वातानुकूलन यंत्रं या ठिकाणी आहेत. त्यामुळे इथे परीकथेत शोभावं अशा नेपथ्याचा फील असतो., तो मला मजेशीर वाटतो.

दुसरा प्रसिद्ध फालुदा बांद्र्याचा. बांद्रा स्टेशनच्या पश्चिमेला चक्क गाडी फुटपाथवर फालुदाची तुफान विक्री करत असते. गेल्या तीन-चार पिढ्यांपासून हे उस्मानभाईचं कुटुंब फालुदा व्यवसायातच स्थिर झालं आहे. इथल्या फालुद्याला वेगवेगळे नाव नाहीत. पाच रुपयांचा फालुदा, वीस रुपयेवाला... अशी ज्याला जी परवडेल ती रेंज. कमी-अधिक पैशांचा झाला, तरी एकूण फालुदा अप्रतिम. या फालुदाच्या दुकान कम् गाडीवर मोहक आकाराच्या चिनीमातीच्या देखण्या सुरया आहेत. प्राचीन मुघलकालीन शैलीत नक्षीकाम केलेली अशी भांडी एरव्ही आपल्याला फक्त म्युझियममध्येच बघायला मिळाली असती; पण इथे उस्मानभाईंनी फालुदा खाणाऱ्यांना दृष्टीसुख म्हणून पिढीजाद ठेवा असलेली ही सुंदर भांडी नुसती मांडून ठेवलेली आहेत. म्हणूनच या फालुद्याचं आकर्षण अधिक.

सरबतामध्ये हाजीअलीच्या दर्ग्याजवळ त्या दर्ग्याइतकंच जुनं एक प्रशस्त ज्यूस सेंटर आहे. हा मुंबईचा आद्य ज्यूसवाला. इथे तुम्ही मागाल त्या फळाचा रस मिळू शकतो. सरबतं, विविध मिल्कशेक, अगदी ड्रायफ्रूट मिल्कशेकपर्यंत असंख्य प्रकारची ताज्या फळांची पेय इथे उपलब्ध आहेत. या पेय आणि मिष्टान्नांच्या यादीत जाता जाता प्रसाद चेंबर्सच्या केसर जिलेबीचा उल्लेख राहता उपयोगी नाही. रस्त्यावर उभं राहून आपण भेळ खातो तशी, विशेषतः रविवारी सकाळी तिथे माणसे जिलेबी खात उभी असतात. ही मुंबईच्या सर्वोत्कृष्ट जिलेबींपैकी मानाची जिलेबी.

सरबतं, मिठाया, फालुद्यापाठोपाठचे आईस्क्रिम आणि पान हे प्रकार मुखवास म्हणून जेवणानंतरच्या गोष्टीत येतात; पण आधुनिक काळात या प्रकारांनी आपल्या रूपात आणि मूल्यामध्ये खूप बदल केले. पूर्वी आईस्क्रिम म्हटलं, की व्हॅनिला,

या मुंबईत अनेक विसंगत भन्नाट गोष्टी एकत्र नांदतात. तुम्हाला कदाचित ठाऊक नसेल, पण मुंबईत सर्वत्र मिळणारे फरसाण, वेफर्स, तळून घ्यायच्या नळ्या वगैरे जेवढे 'नमकीन' आयटेम्स आहेत, ते प्रामुख्याने धारावीत तयार होतात. लेदरबरोबर धारावीची फूड इंडस्ट्रीदेखील जबरदस्त उलाढाल करते.

रासबेरी, चॉकलेट आणि फार तर कुल्फी इतपतच आपली कल्पना चालायची; पण 'नॅचरल्स'वाल्यांनी एवढे विविध प्रकार त्यात आणले, की त्यांनी आईस्क्रिम या प्रकाराबद्दलचा आपला दृष्टिकोन अंतर्बाह्य बदलून टाकला. मुंबईत जुहू, पेडर रोड, मालाड यांसारख्या ठराविक ठिकाणी उपलब्ध असणाऱ्या नॅचरल्स

> **यंदाच्या उन्हाळ्यात दिल्लीच्या धर्तीवर सर्वत्र विविध फळांच्या स्वस्त रसांचं पेव फुटलंय. केवळ पाच रुपयांत आंबा, संत्र, अंजीर, कलिंगड, चिकू यांसारख्या फळांचे रस मिळू लागलेत. शिवाय पाच रुपयांत आता सॉफ्टी आइस्क्रिमही मिळतं. मुंबईकरांनी या नवीन प्रकारांचं जोमाने स्वागत केलंय.**

आईस्क्रिमचं वैशिष्ट्य म्हणजे हरप्रकारच्या फळांच्या स्वादामध्ये ही आईस्क्रिम्स मिळतात. आंबा, चिकू, कलिंगड, अंजीर यांसारखी आईस्क्रिम्स खाताना फक्त त्या फळाचा स्वादच नाही, तर प्रत्यक्ष ते फळच खाल्ल्याचा अनुभव मिळतो. इथे मिळणारं नारळाच्या स्वादातलं आईस्क्रिम म्हणजे मला तर एक चमत्कारच वाटतो.

सांताक्रूझला 'गोकुळ' नावाचं एक ठिकाण आहे. तिथेसुद्धा अनेक प्रकारची आईस्क्रिम मिळतात. 'गोकुळ'मध्ये सहकुटुंब येणारी गिऱ्हाईकं भोजनानंतर आईस्क्रिम खाण्यापेक्षा केवळ आईस्क्रिम खाण्यासाठी म्हणूनच अधिक येतात. त्याबाबीतसुद्धा अलीकडच्या आईस्क्रिमनी आपली दृष्टी बदलून टाकलीय. आता ते डेझर्ट न राहता स्वतंत्र खाद्यविशेषच होऊन बसलंय.

या खाद्ययात्रेचा शेवट परंपरेने पानाच्या गादीपाशी व्हावा, हे तर अपरिहार्यच आहे; पण हे पान साधंसुधं नाही. पान कम् मिठाईच समजायला हरकत नाही. मालाडच्या सुंदरनगरमध्ये सूर्यवंशीच्या पानाच्या गादीवर मिळणाऱ्या या एका पानाची किंमत चक्क तीस रुपये आहे. बटाटा स्टफ केला, तर केवढा दिसेल अशा आकारातलं हे जाडजूड पान असतं. आतमध्ये गोड मसाला असा ठासून भरलेला असतो, की एका घासात हे अख्खं पान तोंडात कोंबायचं म्हणजे अशक्यं. कसरत करावी लागते. अशी तीन-चार पानं बांधून घेतली, की सूर्यवंशीकडे ती अत्यंत आकर्षक वेष्टनात मिळतात. या गादीवरून १८वर्षाला सरासरी ७०० पानं खपतात. शिवाय लग्नात, पार्टीत वगैरे दीड-दीड हजाराचीही त्याला ऑर्डर असते. या वरून सूर्यवंशीच्या पानाची एकूण उलाढाल लक्षात येईल.

बोरीवलीला ठाकरे सभागृहाच्या समोर एक पानवाला आहे. त्याचं वैशिष्ट्य म्हणजे गिऱ्हाईकाला पान देताना पानवाला हातातील घंटा वाजवून पान देतो. म्हणून हा 'घंटा पानवाला'. त्या घंटेचं नक्की प्रयोजन कोणालाच ठाऊक नाही; पण थोडक्यात म्हणजे मालाच्या जाहिरातीसाठी कल्पक विक्रेते काय शक्कल लढवतील, त्याचा नेम नाही.

घरच्या वरण-भाताची गोडी!

जिभेच्या समाधानासाठी मुंबईतले अनेक रस्ते पायाखाली घातले. कानाकोपऱ्यातील खाण्याच्या ठिकाणांचा अनुभव घेतला. देशभर जशी भटकंती झाली, तशी परदेशवारीसुद्धा घडली. इतक्या वेगवेगळ्या ठिकाणच्या नाना पाककृतींचा आस्वाद घेऊन झाल्यानंतर मनात प्रश्न येतो, की सगळ्यात आनंददायी भोजन कुठलं? समस्त सुग्रास अनुभवांची मालिका डोळ्यापुढून गेल्यानंतर शेवटी एका मेन्यूवरती समाधान लाभतं. ते म्हणजे स्वतःच्या घरामध्ये कुटुंबीयांच्या समवेत घेतलेलं साधं आणि सुटसुटीत जेवण. वरण-भात, तूप-लिंबू-लोणचं आणि बरोबर केवळ वासासाठी म्हणून रावसचा तळलेला तुकडा. (ही माशांची आसक्ती मात्र सुटत नाही!)

या घरच्या जेवणानंतर जे अवीट समाधान मिळतं, त्याची तुलना दुसऱ्या कशाबरोबर करता येत नाही; पण हेच जेवण मला दुसऱ्या कुठल्याही जेवणाचा आस्वाद तन्मयतेने घेण्यास शिकवतं. माझ्या घरचं जेवण सोडून दुसऱ्या ठिकाणी जेवताना मी त्याच आत्मीयतेने जेवतो. इंग्रजीत एक म्हण आहे, की पुडिंगची चव ते प्रत्यक्ष खातानाच आहे! कुठल्याही बाबतीत स्वानुभवासारखा गुरू नाही.

इतकं बेबंद हॉटेलिंग करत फिरलेल्या माझ्यासारख्या माणसानं असं आध्यात्मिक होऊन जाणं कदाचित तुम्हाला विचित्र वाटेल; पण आता यातल्या कुठल्याच गोष्टीचं उदात्तीकरण करावंसं/व्हावंसं वाटत नाही. वाढत्या वयातील जबाबदाऱ्या, आरोग्याचं भान, एकूणच या पोटासाठी आजवर घातलेला पैसा अशा सगळ्याच गोष्टी कळत-नकळत यासाठी जबाबदार असतील. मुख्यतः विशी-पंचविशीत या शोधाशोधीत जी झिंग वाटते, ती नंतर टिकत नाही. तिशीनंतर शांत, रुळलेल्या वाटांचंच आकर्षण प्रबळ वाटायला लागतं.

कदाचित हे समजून चुकण्यातच आयुष्याचं शहाणपण आहे. म्हणूनच ही खाद्ययात्रा इथेच संपवतो. एरव्ही मुंबई केव्हाही अनंत आहे! ◆

नया जोश
नयी ताकत और
उत्साह के लिये
स्पेशियल 'लायन ब्रान्ड' रजिस्टर्ड
वानरी वटी
शारीरिक कमजोरी मिटाने, शिथिल अंगोंको पुनः सुदृढ करने, तन्तुओंको ताजा करने, अंतःस्राव पिंडोंको पुष्ट करती है
श्री नरनारायण
आयुर्वेदिक फार्मसी
मालीशके लिए खास उपयोगी
आयुर्वेदिक 'लायन ब्रान्ड अश्वगंधा तेल'
स्टोकीस्ट
जयंत अेन्ड कंपनी
पुना
आयुर्वेद अेजन्सी
रविवार पेठ, लक्ष्मी रोड, पुना
श्रीजी एजन्सी
मुंबई
फडके ब्रधर्स
सांगली
डेक्कन स्टोर्स
औरंगाबाद
कालुराम मंगलचंद कोठारी
अहमदनगर
पसारी मेडीकल स्टोर्स
धुलिया
मनोहर मेडीकल स्टोर्स
गणपति मंदिर के पास, नंदुरबार
नामांकित केमिस्टसे उपलब्ध