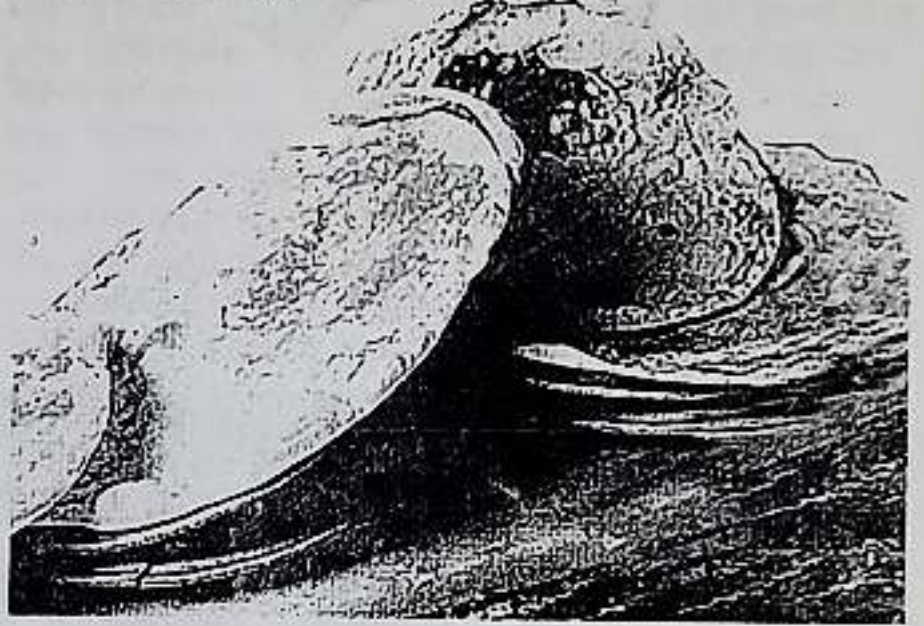


मुंबईच्या कानाकोपऱ्यांत उगवलेल्या खाऊ गल्ल्यांमुळे रस्त्यावर उभा राहून खातो तो मुंबईकर, अशी नवी प्रतिमा हल्ली रूढ होऊ लागली आहे. पहाटेची साखर झोपेची वेळ सोडून अन्य कोणत्याही वेळी मुंबईच्या रस्त्यावर खाद्यजत्रा सुरू असतेच. परंतु या शहराच्या अंतर्गात खोलवर डोकावल्यावर आपल्याला अशाही काही खाऊ गल्ल्या सापडतात, की जिथे पहाटे पाच वाजतासुद्धा लोक गर्दी करून खात असतात आणि विशेष म्हणजे पहाटेच्या वेळी मंडळी चक्क मटणाचे जेवण झोडत असतात.

दिवस, रात्रीच्या कोणत्याही वेळी ताव मारून खाणारे मुंबईकर बघणे हा नेहमीचा अनुभव झाला आहे. मुंबईच्या कानाकोपऱ्यात उगवलेल्या खाऊ गल्ल्यांमुळे रस्त्यावर उभा राहून खातो तो मुंबईकर, अशी नवी प्रतिमा हल्ली रूढ होऊ लागली आहे. पहाटेची साखर झोपेची वेळ सोडून अन्य कोणत्याही वेळी मुंबईच्या रस्त्यावर खाद्यजत्रा सुरू असतेच. परंतु या शहराच्या अंतर्गात खोलवर डोकावल्यावर आपल्याला अशाही काही खाऊ गल्ल्या सापडतात की जिथे पहाटे पाच वाजतासुद्धा लोक गर्दी करून खात असतात आणि विशेष म्हणजे पहाटेच्या वेळी मंडळी चक्क मटणाचे जेवण झोडत असतात. आश्चर्य वाटत ना? चला तर मग

खवय्यांची मेजवानी : बाराहंडी



अनोख्या मुंबईच्या भटकंतीवर, जिथे आपण बघाल वेगळ्या डिशेस, अनोखी रेसिपी, अपरिचित चव. थोडक्यात काय; तर एका वेगळ्याच खाद्य संस्कृतीचा शोध या खाऊ गल्लीमुळे आपल्याला होऊ शकतो. अर्थात आतापर्यंत आपण कधी परिचय करून घेतला नव्हता म्हणून ही खाद्य संस्कृती नवीन म्हणायची. एरवी यात नावीन्य असं काही नाही. तसंच हे खाद्य पदार्थ आपल्या सवयीचे नाहीत म्हणून याला नाक मुरडायचं सुद्धा कारण नाही. अपरिचित मुंबईचा या निमित्तानं परिचय होतो. एवढाच माफक हेतू ठेवला तर ही भटकंती आनंददायी होते.

हा.. तर मी तुम्हाला पहाटे मटण कुठं खातात ते सांगत होतो. हॉटेल्स कुठली? असे कोण खवय्ये आहेत की जे पहाटे मटण खातात? मटण

वनवण्याची पद्धत कोणती? भल्या पहाटे मटण का खातात? अशा सर्व प्रश्नांची उत्तरे शोधण्याआधी 'बाराहंडी' या खास मुस्लिम डिशबद्दल माहिती करून घ्यावी लागेल.

'बाराहंडी' मुस्लिम डिश आहे म्हणून मोगलाई पदार्थ मिळणाऱ्या हॉटेल्स मधून हा पदार्थ बघायला मिळायचा नाही. कारण एक तर हा आयटेम बोहरी समाजात लोकप्रिय आहे. आणि बाराहंडी करण्यामध्ये प्रचंड कष्टसुद्धा आहेत. दक्षिण मुंबईतील बोहरी मोहल्ल्यांमधल्या निवडक हॉटेल्समध्येच बाराहंडी मिळते. बाराहंडी बनते कशी हे जाणून घेण्याआधी मटणाचे जे दोन प्रमुख भेद आहेत ते समजून घेतले पाहिजेत. पट्टीच्या खवय्यांना ठाऊक असतंच की बड्याचं मटण म्हणजे बैल किंवा रेडा आणि छोट्याचं म्हणजे बोकड. हा फरक सांगण्याचं कारण म्हणजे बाराहंडीत प्रामुख्याने बड्याचं मटण वापरलं जातं आणि खासीयत म्हणजे प्राण्याच्या पायाकडचा भाग बाराहंडीत विशेष करून



वापरला जातो. चिकनच्या तुलनेत बड्याचं मटण त्यातून पाया शिजण्यास खूप वेळ लागतो. त्यामुळे बाराहंडी तयार होण्यासाठी आठ तासांची भट्टी पेटत ठेवावी लागते. नावाप्रमाणेच बाराहंडीमध्ये बारा वेगवेगळ्या हंड्यांमधून बड्याचं किंवा छोट्याचं मटण शिजवलं जातं आणि खाणाऱ्याच्या पसंतीनुसार एकत्रितपणे किंवा स्वतंत्रपणे वाढलं जातं.

बाराहंडी शिजवतात कशी, हे बघणंसुद्धा तसं खूप रोमांचक आहे. बारा मोठाले हंडे एकत्रित बसतील असा एक फरसबंद ओटा असतो, की जो खालून पोकळ असतो. या पोकळीमध्येच निखान्याचा विस्तव धगधगत असतो. त्याच्या आचेवरील हंड्यांमधून बड्याच्या शरीराचे वेगवेगळे अवयव स्वतंत्रपणे शिजत असतात. उदाहरणार्थ, पाया, सुखा गोस्त, तुपा (गळ्याकडचा भाग) बोनमेरां, बिछोट

(रोगडीकडचा भाग), बोटी मुनागोस्ता, छोट्याचा पाया, याशिवाय एका हंडीत डाल तर आणखी एका हंडीत गव्हापासून बनवलेला हरिसा. अशा वेगवेगळ्या पदार्थांची मिळून बाराहंडी तयार होते. बाराहंडीचे आणखी एक वैशिष्ट्य म्हणजे इतर मोगलाई पदार्थांप्रमाणे यामध्ये कुठलाच मसाला किंवा तेलाचा वापर केला जात नाही.

निव्वळ मांस तब्बल आठ तास शिजवून त्यातून जे एक प्रकारचं नैसर्गिक जाड सूप तयार होतं त्यावर जगभरातील बोहरी मंडळी फिदा असतात. बाराहंडी शिजत असताना सर्व हंड्यांची तोंड पिटांनं सिलबंद केली जातात. त्यामुळे हाडातील अर्क वितळून वाफेवाटे फुकट न जाता हंड्यातील सुपामध्येच चांगला मुरला जातो. एवढ्या

मेहनतीअखेर तयार झालेल्या सालनच्या पौष्टिकपणाबद्दल खात्री असल्यामुळेच शेकडो बोहरी पहाटेच्या वेळी याचा आस्वाद घेतात. काहींच्या मते पहाटेच्या वेळी बाराहंडीची

न्याहारी

घेतल्यानंतर दिवसभर

दुसरं काही खाण्याची गरज भासत नाही. शिवाय गरमागरम बाराहंडीचे सूप प्यायल्यानंतर सर्दी, खोकल्यासारखे आजार तुमच्या वाटेला जाणंच शक्य नाही. असा आहे हा बाराहंडीचा महिमा. करायला अवघड, खिशाला परवडणारा, चवीला सौम्य, तब्येतील बहुगुणी! अशी ही बाराहंडी नागपाड्यापासून भेंडीबाजारपर्यंतच्या परिसरात निवडक तीनच ठिकाणी मिळते. पौष्टिकपणामुळे लोकप्रिय असलेली बाराहंडी मिळणाऱ्या एका हॉटेलचे नाव पहेलवान गामावरूनच ठेवण्यात आले आहे. नागपाड्यामधील डिमटीमकर रस्त्यावरच्या अहमद सेलर शालेच्या समोरचा गामारोटीवाला संध्याकाळच्या वेळीसुद्धा बाराहंडी देतो. परंतु गुज्जर स्ट्रीटवरच्या बोहरी मोहल्ल्यामधल्या वल्लोभाई पायावाला आणि सुरती पायावाला तुफान लोकप्रिय आहेत. बोहरींच्या एका प्रसिद्ध धर्मस्थळाजवळच असलेल्या या दोन हॉटेलवर पहाटे खवय्यांची प्रचंड गर्दी असते. आकाराने अगदीच लहान असलेल्या या हॉटेलचा बराचसा भाग बाराहंडीच्या ओट्याने व्यापला आहे. त्यामुळे रस्त्यावर उभे राहून किंवा बाजेवर बसून शेकडो बोहरी, मेमन, खोजा स्त्री-पुरुष बाराहंडी अक्षरशः ओरपत असतात. बारा हंड्यांमधलं सालन फोडीसकट ग्राहकाच्या बशीत ओतण्यासाठी वाढपीसुद्धा चपळ असावा लागतो. कारण अवघ्या एक दोन तासात त्याला शेकडो ग्राहकांची पसंती सांभाळावी लागते. त्यामुळे बाराहंडी बनवणे आणि ती वाढणे या दोन्हीमध्ये मेहनत आहे. या मेहनतीला तब्बल १०० वर्षांची परंपरा आहे हे जेव्हा कळतं तेव्हा आपण चकित होतो. कारण जेव्हा आपण साखर झोपेत असतो तेव्हा नागपाड्यातील ही मंडळी न्याहारी करत असतात. ■

आठ तासांची भट्टी लावून तयार झालेली बाराहंडी

